

FLOW IN

Die innovative 2-in-1-Lösung

INSPIRE YOUR LIFE



SILVERLINE[®]
DUNSTABZUGSHAUBEN

NEW-FLOW

FLOW-IN: das Kochfeld mit integriertem Dunstabzug



FLOW-IN ist ein Premium-Induktionskochfeld mit integriertem Kochfeldabzug von SILVERLINE, der Innovationsschmiede für erlebnisorientiertes Kochen. Der Clou dabei – die Kochdünste werden direkt am Kochfeld nach unten abgesaugt. Die beiden linken Kochzonen können mit der Brückenfunktion zu einer gemeinsamen großen Kochzone kombiniert werden, um so auch großes Kochgeschirr wie bspw. einen Bräter optimal zu

erhitzen. Die Kocheinheit bietet 2 Zonen mit einer zusätzlichen Booster-Funktion und 9 Leistungsstufen pro Kochzone. Das SILVERLINE Prinzip, die Konzeption von Küchenprodukten am Menschen und ihrer tagtäglichen Nutzung in der Praxis zu orientieren, zeigt sich in der Vielfältigkeit der Einsatzmöglichkeiten von FLOW-IN: Das neuartige Konzept eignet sich nicht nur für herkömmliche Küchenzeilen, sondern besonders

EINBLICK



NEW-FLOW	2
EINBLICK	3
DESIGN-FLOW – Designerin Beyza Dogan	4
WORK-FLOW – So funktioniert	6
FUNCTION-FLOW – Intuitiv und einfach	7
COLOR-FLOW – Alle Farben der Welt	8
KOMFORT-FLOW – Schalten nach Bedarf	10
KÜCHEN-FLOW	12
FLEXI-FLOW – Absaugung mit Umluft	14
FLEXI-FLOW – Absaugung mit Abluft	16
TECHNIK-FLOW – Planung und Montage	18
DATEN-FLOW – Externer Motor	20
DATEN-FLOW – Integrierter Motor	21
KOCH-FLOW – Der neue Maßstab für Küchen	22
DATEN-FLOW – Das Induktionskochfeld	24
INFO-FLOW – Das Induktionskochfeld	25
POWER-FLOW – Externe Motoren	26
LUFT-FLOW – Ab- und Umlufttechnik	27

für Wohnküchen mit Kochinseln, in denen eine traditionelle Dunstabzugshaube nicht eingesetzt werden kann oder baulich nicht möglich ist. Das Kochfeld mit dem integrierten Abzug lässt sich flächenbündig oder aufgesetzt montieren, der Abzug kann flach in das Kochfeld eingelassen werden. Aber auch für Kochzeilen ist die Kombination bestens geeignet, da das Kochfeld mit 52 cm Tiefe perfekt auf die Standardarbeitsplattentie-

fe von 60 cm zugeschnitten ist. Die Abdeckung des Dunstabzugs lässt sich zudem einfach herausnehmen und sorgt so für einen direkten Zugriff auf den Edelstahl-Metallfilter und die einfache, bequeme Reinigung sämtlicher Teile. FLOW-IN ist als Premium-Version mit einem innovativen und energiesparenden Sockelmotor ausgestattet und zusätzlich als Variante mit einem externen Motor erhältlich.

DESIGN-FLOW

Designerin Beyza Dogan über FLOW-IN

Die moderne Küchengestaltung hat die althergebrachten Grenzen verwischt. Kochen ist längst nicht mehr die einzige Aktivität in der Küche – der Begriff „Küche“ hat sich um den gesamten Wohnraum erweitert. Die Menschen haben begonnen, mehr und mehr Zeit in der (Wohn-)Küche zu verbringen. Das ist auch der Grund, warum Haushaltsgeräte unsichtbar werden und aus der Küchenumgebung verschwinden. Das sorgt für mehr Platz und ein wohnlicheres Ambiente. Wie Küchengeräte dezent in den Hintergrund treten und trotzdem ihre volle Leistung entfalten, das sind die anspruchsvollen und auch motivierenden Fragen an die Designer von heute.

Es geht darum, einfach zu bedienende Geräte zu entwickeln, die sich nahtlos in die Küchenumgebung integrieren. Die Antwort auf die Frage, wie Produkte dem Anspruch an eine zeitgenössische Küche gerecht werden können, liefert die 2-in-1-Lösung FLOW-IN. FLOW-IN ist die nahtlose Zusammenführung eines Dunstabzugs und eines Induktionskochfeldes. Da das Gerät dezent im Hintergrund arbeitet, können sich die Men-

schen auf ihr gemeinsames und geselliges Erlebnis in der Küche konzentrieren und haben – im wahrsten Sinne des Wortes – mehr Platz für die wichtigen Dinge im Leben.

Die Edelstahloberflächen des Absaugmoduls der FLOW-IN sind übergangslos in das Kochfeld integriert. FLOW-IN garantiert durch eine intelligente Planung der Abluftkanäle sogar maximalen Stauraum – die kompakte Zusammenführung beider Geräte sorgt für ausreichend Platz im Küchenschrank unterhalb des Kochfeldes.

Je komplexer ein Produkt wird, desto komplizierter wird meist die Bedienung. Für uns bestand die Herausforderung darin, die Steuerungen beider Geräte in einem zu vereinen. Und zwar so, dass beide Steuerungen während des Kochprozesses leicht zugänglich und einfach zu bedienen sind.

FLOW-IN vereint Dunstabzug und Kochfeld mit einer in sich konsistenten Materialsprache, integriert sich nahtlos in das Erscheinungsbild der Küchenoberfläche und führt damit zu einer völlig neuen Produkttypologie.





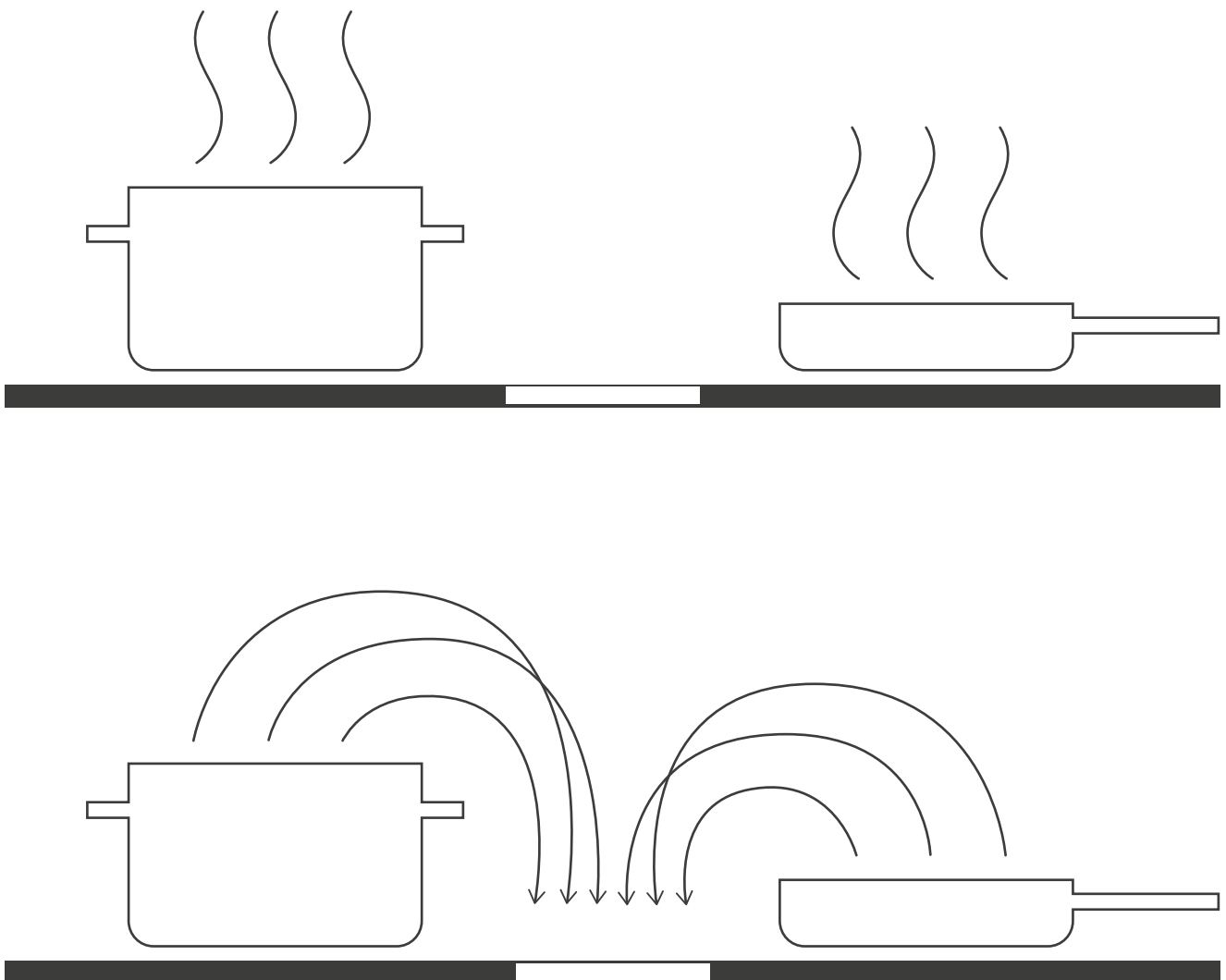
Designerin Beyza Dogan

WORK-FLOW

So funktioniert

Die neue leistungsstarke FLOW-IN von SILVERLINE ist eine echte Innovation, die das Kochen regelrecht auf den Kopf stellt: ein Premium-Induktionskochfeld mit integriertem Kochfeldabzug, der die Dünste nach unten absaugt – dort, wo sie entstehen, nämlich direkt am Kochfeld, neben Pfanne, Kochtopf und Co. **Keine Magie, sondern alles eine Frage der Geschwindigkeit.**

Denn Kochdünste steigen mit einer Geschwindigkeit von ca. 1 m/s nach oben. Die FLOW-IN erreicht dank einer deutlich höheren Strömungsgeschwindigkeit eine optimale Erfassung der Kochwrasen direkt an den Töpfen und Pfannen. Der aufsteigende Luftstrom wird zur Seite abgelenkt und nach unten in den Abzug geführt. Durch die Querströmung, die stärker bzw. schneller als der Aufstieg der Kochdünste ist, wird der Kochdunst abgezogen.



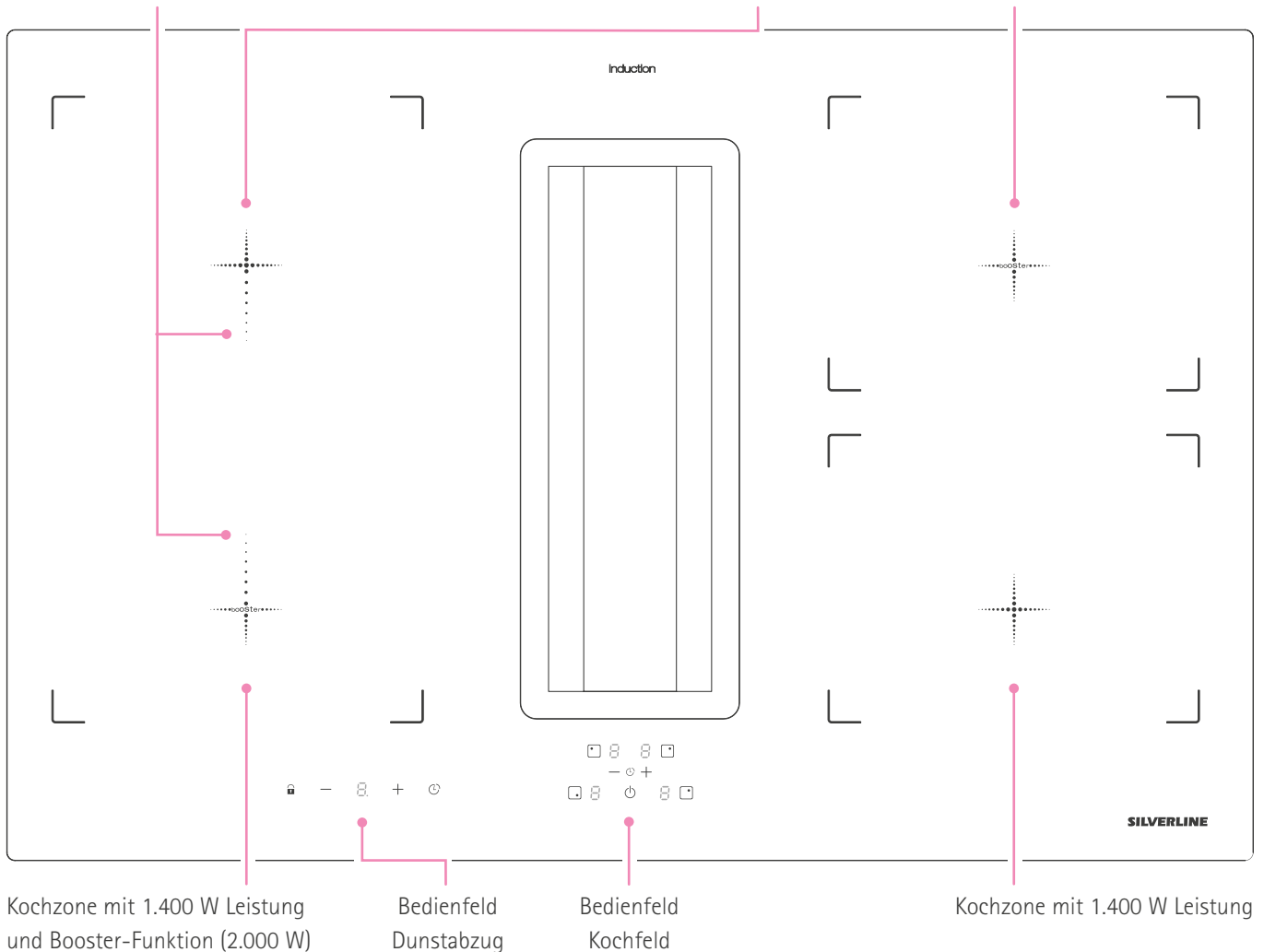
FUNCTION-FLOW

Intuitiv und einfach

Brückenfunktion ermöglicht das komfortable Zusammenschalten der beiden linken Kochzonen für z. B. Bräter oder Kasserolle

Kochzone mit 1.400 W Leistung

Kochzone mit 2.300 W Leistung und Booster-Funktion (3.000 W)



Kochfeld

Zeitschaltuhr- und Leistungs-Anzeigen Auswahltaste

Zeitschaltuhr: Taste - Zeitschaltuhr: Taste +

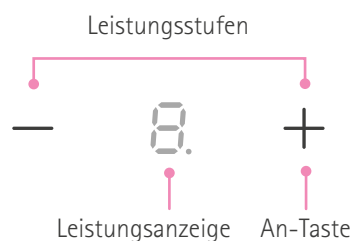
Zeitschaltuhr: Taste - und +
(für jede Kochzone individuell nutzbar;
entweder für das automatische
Abschalten einer Kochzone oder als Eieruhr)



Ein-/Aus-Taste

Dunstabzug

Kindersicherung/
Entsperren



Leistungsstufen

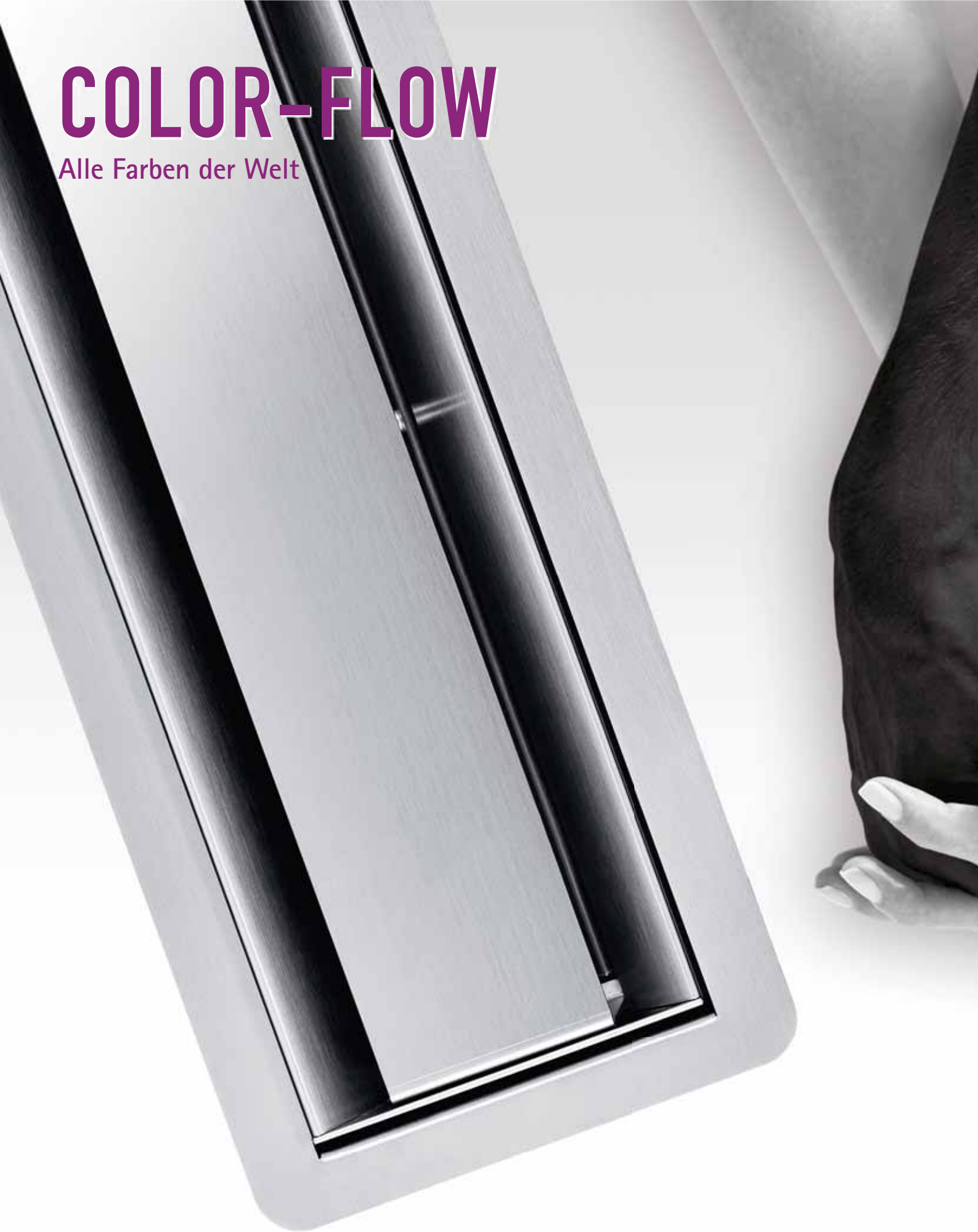
Leistungsanzeige

An-Taste

Nachlaufautomatik

COLOR-FLOW

Alle Farben der Welt



SILVERLINE liefert beide Randabsaugungsplatten der FLOW-IN in Edelstahl und Schwarzglas – das ist neutral und passt sich in jede Küche optimal ein.

Wer hingegen Highlights setzen oder die FLOW-IN perfekt auf das vorhandene Küchen-Design abstimmen möchte, kann sich aus über 20.000 Pantone-, NCS-, RAL- und Sikens-Farbtönen die richtige Farbe für seine Randabsaugungsplatten aussuchen.*

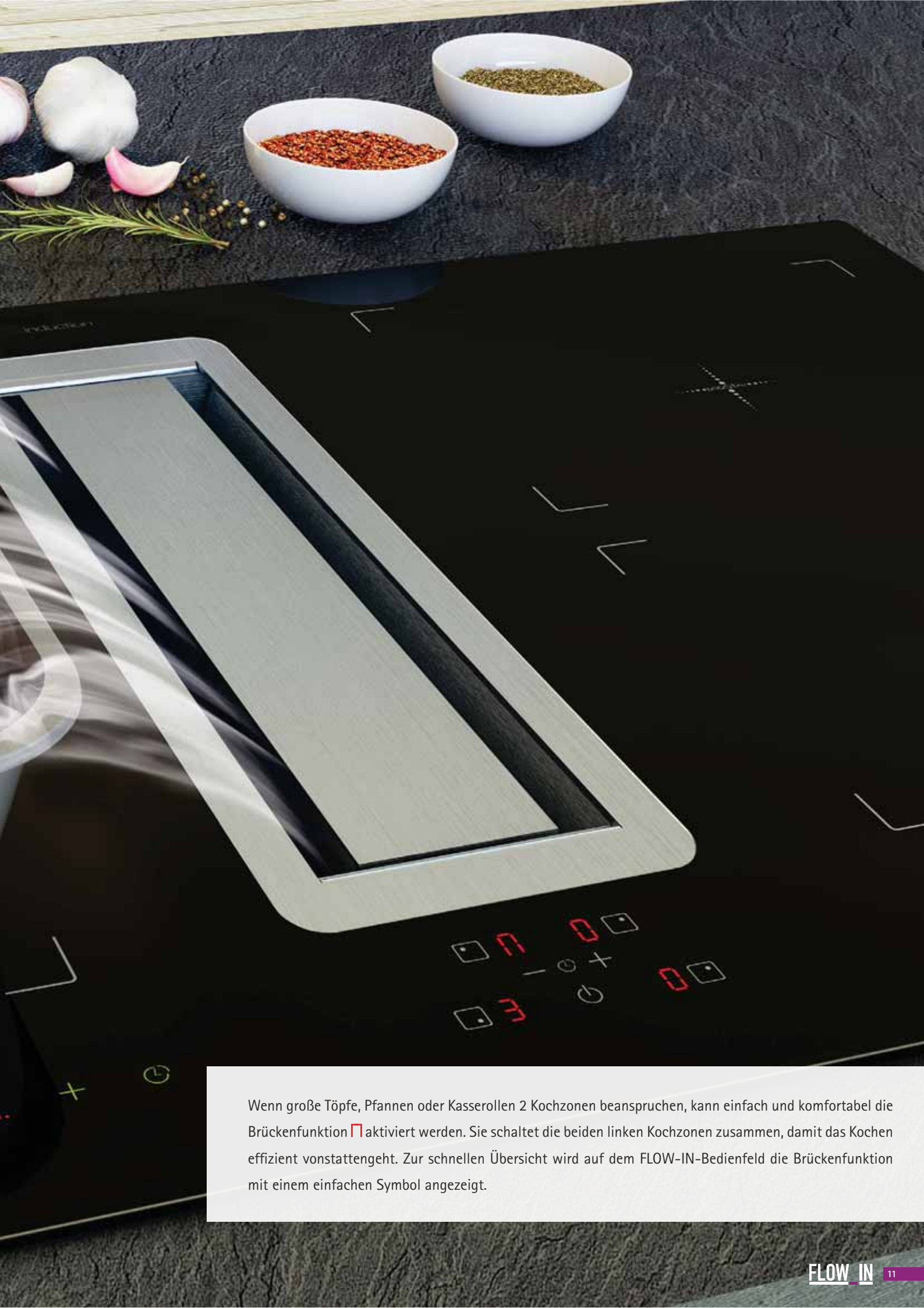
* Gegen Aufpreis




KOMFORT-FLOW

Schalten nach Bedarf





Wenn große Töpfe, Pfannen oder Kasserollen 2 Kochzonen beanspruchen, kann einfach und komfortabel die Brückenfunktion  aktiviert werden. Sie schaltet die beiden linken Kochzonen zusammen, damit das Kochen effizient vonstattengeht. Zur schnellen Übersicht wird auf dem FLOW-IN-Bedienfeld die Brückenfunktion mit einem einfachen Symbol angezeigt.

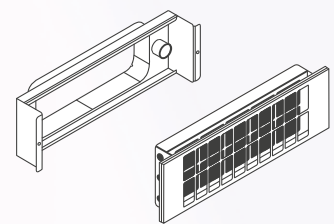
KÜCHEN-FLOW



Ansicht Rückseite



- 1 Freie Sicht** – Kochdünste werden direkt am Kochgeschirr abgezogen und an den Randabsaugungsplatten vorbei in die Abluftbox geleitet. So ist eine freie Sicht ohne störende und aufsteigende Kochdünste gewährleistet. Zudem eignet sich FLOW-IN ganz besonders für Wohnküchen mit Kochinseln, in denen keine traditionelle Dunstabzugshaube eingesetzt werden soll und durchgängig freier Blick erwünscht ist – das sorgt für ein völlig neues Raumgefühl.
- 2 Saubere Sache** – Besonders praktisch und anwenderfreundlich ist die Reinigung. Es gibt nur die 3 abnehmbaren Teile Randabsaugungsplatte, Fettfilter und Auffangbehälter, die spielend leicht – mit wenigen Handgriffen und ohne Werkzeug! – zu entnehmen und zu reinigen sind. Der Auffangbehälter und die Randabsaugungsplatte können mit der Hand gespült, der Fettfilter kann im Geschirrspüler gereinigt werden.
- 3 Überkochschutz** – Kondensate und überkochende Flüssigkeiten werden im Auffangbehälter gesammelt, der bis zu 500 ml Flüssigkeit aufnehmen kann.
- 4 Planungsfreiheit und Flexibilität** – Maximale Planungsflexibilität ist durch die Verwendung der externen SILVERLINE Motoren gegeben, die bspw. in Nebenschränken, im Keller, in der Speisekammer oder Außenwand, auf dem Dach usw. installiert werden können. Zwischenkammer-, Dach- und Wandmotoren sind mit einer Leistung von bis zu 1.200 m³/h nicht nur extrem leistungsfähig, sondern verbannen auch das Geräusch nach draußen. Im Umluftbetrieb empfehlen wir bei Abluftwegen von mehr als 3 m Rohrlänge die Verwendung der leistungsstarken Zwischenkammermotoren, die in Nebenschränken verplant werden können.
- 5 Niedrige Geräuschkulisse** – Die Geräuscentwicklung von Tischabzugshauben ist meist deutlich geringer als bei Überkopf- oder Decken-Dunstabhauben, da der Motor nicht in Kopfnähe arbeitet, sondern in der Regel unter den Schränken oder unter der Arbeitsplatte verbaut ist. Das Abzugsgeräusch des Motors wird so aus dem Aktionsbereich verbannt.
- 6 Optionales Zubehör** – Durch die platzsparende Verlegung im Sockelbereich führt die Umluftfiltereinheit die gereinigte Luft wieder in die Küche zurück. Durch eine Magnetbefestigung ist die Entnahme des Aktivkohle-Wabenfilters mit nur einer Hand spielend einfach. Der Aktivkohle-Wabenfilter ist bis zu 10-mal im Backofen regenerierbar.
- 7 Energieeinsparung** – Nicht nur perfekt für Niedrigenergie- und Passivhäuser: Der Umluftbetrieb spart Energie und damit Heizkosten, indem aufgeheizte Raumluft nicht mehr einfach ins Freie abgegeben, sondern nach der Reinigung im Fett- und Aktivkohlefilter wieder in den Raum zurückgeleitet wird.

**6****7**



FLEXI-FLOW MIT UMLUFT

Flexibilität steht bei der SILVERLINE FLOW-IN an allererster Stelle. Für praktisch alle Anwendungen stehen Lösungen für die Ab- und Umluftmontage zur Verfügung – so kann auf sämtliche Raumsituationen eingegangen werden. Ob mit platzsparendem Sockelmotor oder den besonders leistungsstarken externen Motoren, SILVERLINE bietet vielfältige Möglichkeiten für die Planung. Im Folgenden zeigen wir einige Beispiele für die Abluft-/Umluftplanung in Küchenzeilen und Kochinseln auf:



Einbau- und Planungsvariante im Umluftbetrieb bei Küchenzeilen

Planungsvariante mit einem 60 cm tiefen und 90 cm breiten Unterschrank und übertiefer Arbeitsplatte von 70 cm. Die Verrohrung mit Flachkanälen führt hinter dem Schrank nach unten direkt in den Sockelmotor. Der Flachkanal verläuft durch den Sockel in die Umluftfiltereinheit, die links in die Sockelblende eingelassen ist. Es können 2 tiefengekürzte Auszüge verwendet werden.

Planungsvarianten

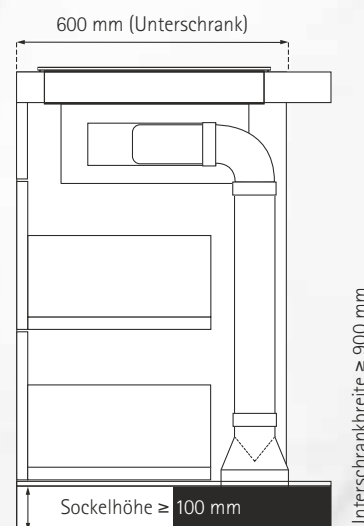
Motor (Sockelmotor oder Zwischenkammermotor) **im Nebenschrank** bei höhengleicher Verlegung der Flachkanäle – 2 Auszüge in voller Tiefe möglich

Motor (Sockelmotor oder Zwischenkammermotor) **im Unterschrank** mit 2 Türen und 16 mm starker Trennwand (z. B. Motorfach im rechten Schrankteil und 2-3 Einlegebögen im linken Schrankteil möglich)

Sockelmotor direkt im Sockel des Unterschranks, Unterschrank mit 2 Türen und angepassten Einlegeböden planbar, keine Auszüge möglich

Bei 700 mm übertiefer Arbeitsplatte (vorgezogene Küchenlösung) und Motor im Sockel des Unterschranks sind 2 tiefengekürzte Auszüge möglich (Schrankbreite ≥ 900 mm).

Seitenansicht Küchenzeile mit 700 mm übertiefer Arbeitsplatte



Gerätehöhe 179 mm, max. 170 mm Platzbedarf für die Blende

Absaugung mit Umluft



Einbau- und Planungsvariante im Umluftbetrieb bei Kochinseln

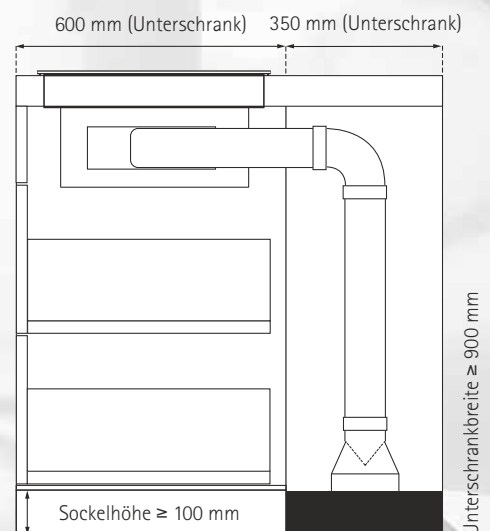
Planungsvariante mit einem 60 cm tiefen und 120 cm breiten Unterschränk und angestelltem 35 cm tiefen Unterschränk (Gesamttiefe 95 cm). Die Flachkanäle führen durch den angestellten Unterschränk nach unten in den Sockel direkt in den Sockelmotor. Der Flachkanal verläuft durch den Sockel in die Umluftfiltereinheit, die links in die Sockelblende eingelassen ist. Es können 2 volle Auszüge verwendet werden.

Planungsvarianten

Bei 950 mm übertiefer Arbeitsplatte – Verwendung des Sockelmotors und Verlegung der Verrohrung im angestellten Unterschränk (z. B. 35 cm Tiefe). Zwei Auszüge im vorderen Unterschränk in voller Tiefe möglich, Stauraum im angesetzten Unterschränk aufgrund Abluftführung eingeschränkt nutzbar. Die Umluftfiltereinheit ist beliebig im Sockel positionierbar.

Bei 1.050 mm übertiefer Arbeitsplatte (zwischen den beiden Schränken ca. 10 cm Platz lassen, mit 2 verlängerten Wangen verkleiden) kann die Abluftführung direkt zwischen dem vorderen und dem angestellten Unterschränk (z. B. 35 cm Tiefe) in den Sockelmotor geplant werden. Beide Unterschränke (vorderer Schrank mit zwei Auszügen in voller Tiefe) sind nutzbar.

Seitenansicht Kochinsel mit 950 mm übertiefer Arbeitsplatte



Gerätehöhe 179 mm, max. 170 mm Platzbedarf für die Blende

FLEXI-FLOW MIT ABLUFT

Bedingt durch die baulichen Gegebenheiten, gibt es mehrere Alternativen, die Abluftkanäle durch die Außenwand oder das Dach zu führen. Entweder höhengleich mit der FLOW-IN durch die Schränke, platzsparend im Sockel, verlegt im Estrich oder unterhalb der Kellerdecke. Weitere Details dazu zeigen folgende Einbaubeispiele:



Einbau- und Planungsvariante im Abluftbetrieb bei Küchenzeilen

Planungsvariante mit einem 60 cm tiefen und 90 cm breiten Unterschrank und 60 cm Arbeitsplatte. Die Verrohrung mit Flachkanälen (längenreduzierte Rohrbögen) führt hinter dem Schrank nach unten in den Sockel. Der Flachkanal verläuft durch den Sockel und die Wand in den Außenwandmotor. Es können 2 tiefengekürzte Auszüge im Unterschrank verwendet werden.

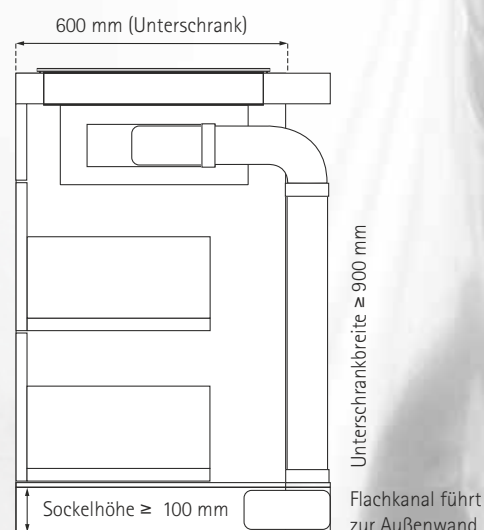
Planungsvarianten

Bei **600 mm tiefer Arbeitsplatte** und Motor (Sockelmotor oder Zwischenkammermotor) im Nebenschrank (höhengleiche Verlegung der Flachkanäle) sind zwei Auszüge in voller Tiefe möglich (Schrankbreite ≥ 800 mm).

Bei **700 mm übertiefer Arbeitsplatte** (vorgezogene Küchenlösung) und Abluftführung hinter dem Unterschrank nach unten in den Sockel sind 2 Auszüge in voller Tiefe möglich (Schrankbreite ≥ 900 mm).

Die Abluftführung durch die Rückwand oder alternativ durch die Seitenwand ist mit allen externen Motoren möglich. Für die Entlüftung durch die Rückwand muss die Rückwand des Unterschranks entfernt oder ausgeschnitten werden.

Seitenansicht Küchenzeile mit 700 mm übertiefer Arbeitsplatte



Gerätehöhe 179 mm, max. 170 mm Platzbedarf für die Blende

Absaugung mit Abluft



Einbau- und Planungsvariante im Abluftbetrieb bei Kochinseln

Planungsvariante mit einem 60 cm tiefen und 120 cm breiten Unterschränk und angestelltem 35 cm tiefen Unterschränk (Gesamttiefe 105 cm; Verwendung von 2 vollen Auszügen möglich). Die Flachkanäle führen durch den angestellten Unterschränk nach unten durch den Estrich und die Betondecke. Unterhalb der Kellerdecke werden die Flachkanäle zum externen Motor geleitet, der z. B. auf der Außenwand im Untergeschoss oder in einem Licht-/Kellerschacht montiert wurde.

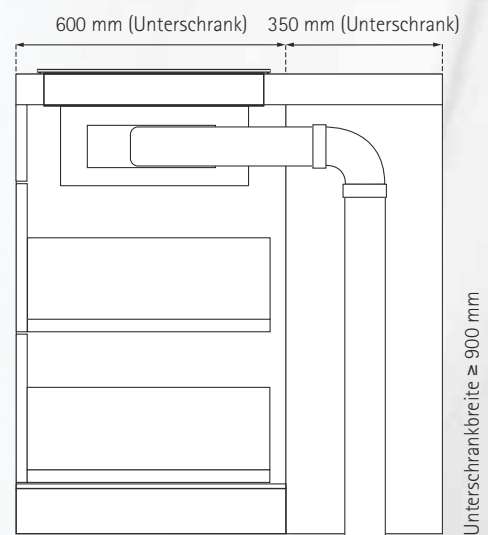
Planungsvarianten

Bei 950 mm übertiefer Arbeitsplatte, Verlegung der Verrohrung im angestellten Unterschränk (z. B. 35 cm Tiefe). Zwei Auszüge in voller Tiefe möglich, Stauraum im angestellten Unterschränk aufgrund Abluftführung eingeschränkt nutzbar.

Bei 1.050 mm übertiefer Arbeitsplatte (zwischen den beiden Schränken ca. 10 cm Platz lassen, mit zwei verlängerten Wangen verkleiden) kann die Abluftführung direkt zwischen dem vorderen und hinteren angestellten Unterschränk (z. B. 35 cm Tiefe) nach unten geführt werden. Beide Unterschränke (vorderer Schrank mit zwei Auszügen in voller Tiefe) nutzbar.

Die Weiterführung der Abluftkanäle zum externen Motor kann beispielsweise im Boden oder unterhalb der Kellerdecke erfolgen (weitere Informationen auf Seite 19).

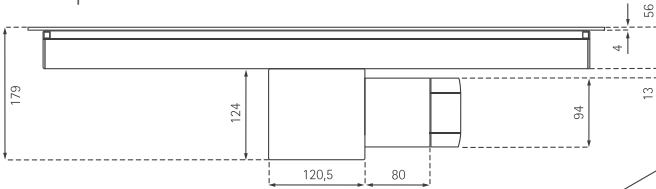
Seitenansicht Kochinsel bei 950 mm übertiefer Arbeitsplatte



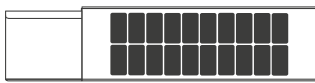
Verrohrung bspw. unterhalb oder in der Kellerdecke
Gerätehöhe 179 mm, max. 170 mm Platzbedarf für die Blende

Maßzeichnungen

Arbeitsplattenausschnitt-Maß: 750 x 490 mm



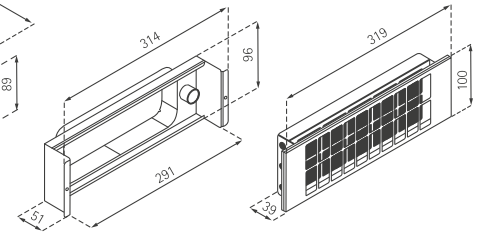
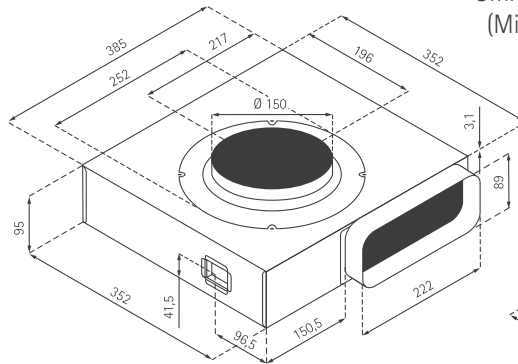
Abluftanschluss links oder rechts durch das Drehen der Abluftbox möglich.



Durch die Umluftfiltereinheit wird die gereinigte Luft wieder in die Küche zurückgeführt, dadurch sammelt sich keine Feuchtigkeit im Inneren des Küchenschrankes oder im Sockel, die Feuchtigkeitsschäden und Schimmelbefall verursacht.

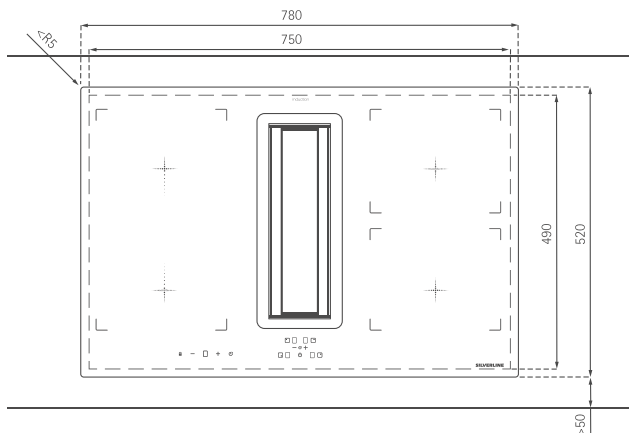
Sockelmotor

(nur FLOW-IN Intern Premium):
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.

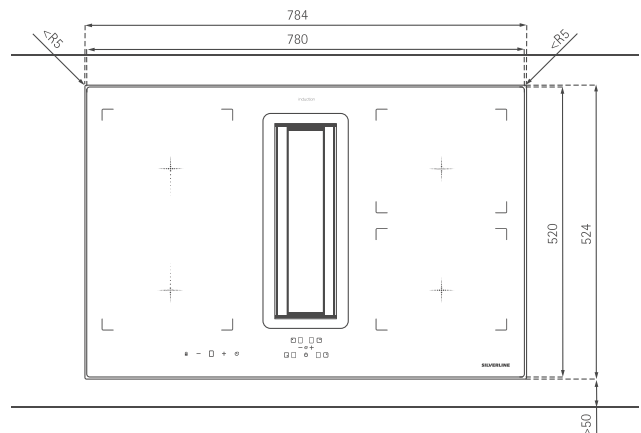
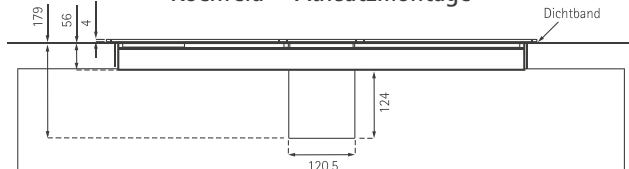


Optionales Zubehör
(nur bei Umluftbetrieb):
Umluft-Starter-Set für den Einbau in den Sockel
(Mindesthöhe 10 cm), Anschluss für Flachkanal
Stützenmaß = 222 x 89 mm

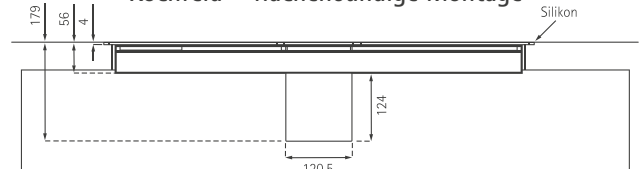
Die FLOW-IN kann sowohl flächenbündig in die Arbeitsplatte integriert als auch aufliegend montiert werden.
Arbeitsplattenausschnitte wie auf den folgenden Zeichnungen:



Kochfeld – Aufsatzmontage



Kochfeld – flächenbündige Montage



Planungs- und Montagehinweise

- Abluftführung ist durch Drehen des Abzugs vor der Montage nach links oder rechts möglich.
- Auch die elektronische Steuereinheit kann platzsparend im Sockel untergebracht werden (Höhe = 8 cm).
- Die Schubladen und Fachböden müssen im Fall einer Wartung herausnehmbar sein.

Bei der Platzierung von Mauerkästen, die nach unten ausblasen, muss ein ausreichender Abstand von mindestens 200 mm zum Boden gewährleistet sein, damit es nicht zu Luftverwirbelungen und damit zu Leistungseinbußen kommt. Bitte die Hinweise der jeweiligen Hersteller für die Eignung von Arbeitsplatten beachten.



Bei der Planung und Montage sind folgende Abstände zu beachten:

- mindestens 50 mm Abstand vom Arbeitsplattenausschnitt zu angrenzenden Küchenmöbelteilen, Seitenwänden und Hinterkante der Arbeitsplatte
- ausreichend Abstand zwischen Kochfeld und Oberschrank

Die Abluftführung in einer Küchenzeile ist grundsätzlich in alle Richtungen möglich. Es ist nur grundsätzlich zu beachten, dass der Sockelbereich frei für die Verlegung der Abluftkanäle ist.

Die Abluftführung kann im Vorfeld in verschiedenen Ausführungen geplant werden. Zum Beispiel im Sockelbereich, im Fußboden (Estrich), in der Betondecke oder unterhalb der Kellerdecke.

Hinweis: Wenn die Abluftverrohrung im Fußboden verplant werden soll, bitte unbedingt rechtzeitig den Architekten, Planer und involvierte Fachleute auf die bautechnische und rechtliche Durchführbarkeit ansprechen.

Viel Platz durch geringes Gerätemaß

Damit unter der Arbeitsplatte ausreichend Stauraum vorhanden ist, wurde die FLOW-IN mit einer äußerst geringen Höhe von nur 17,9 cm entwickelt. Mit einer entsprechenden Frontblende mit maximal 17 cm Höhe (abhängig von der Höhe der Arbeitsplatte) können je nach Planung der Abluftverrohrung 2 Schübe im Unterschrank verwendet werden.

Sockelentlüftung mit Umluftfiltereinheit

Für die einwandfreie Funktion und den optimalen Umluftbetrieb empfehlen wir die geführte Entlüftung aus den Küchenmöbeln heraus direkt in die Küche. Durch die platzsparende Verlegung um den Sockelbereich (Höhe ≥ 100 mm) führt die SILVERLINE Umluftfiltereinheit U-START 811 die gereinigte Luft wieder in die Küche zurück – so sammelt sich keine Feuchtigkeit im Inneren des Küchenschrankes oder im Sockel, die Feuchtigkeitsschäden und Schimmelbefall verursacht. Die Einheit kann frei im Sockelbereich zu allen Seiten und abhängig von den Gegebenheiten positioniert werden. Wir empfehlen aufgrund der Zugluft, die Installation nicht direkt im Fußbereich durchzuführen.

FLOW-IN –

Induktionskochfeld mit Kochfeldabzug zum Betrieb mit externem Motor

Ausstattungsmerkmale

- Induktionskochfeld rahmenlos mit Kochfeldabzug, 80 cm; Randabsaugungsplatte in den zwei Varianten aus schwarzem Hartglas passend zum Induktionskochfeld und Edelstahl im Lieferumfang enthalten
- Kompakte Einheit: Kochfeld und Dunstabzug in einem Gerät
- Flächenbündiger Einbau oder Auflagenmontage möglich
- Betrieb nur mit externem Motor von 800 bis 1.200 m³/h Leistung freiblasend, auch für den leistungsstarken Umluftbetrieb nutzbar
- Einbau in Standardkorpus ab einer Tiefe von 560 mm möglich
- Leichte Zugänglichkeit für einfache Reinigung und Pflege durch Entnahme des Haubeninnenteils
- Fassungsvermögen des Flüssigkeitssammelbehälters 0,5 l
- Geringe Einbauhöhe sowie einfache und schnelle Montage
- Abluftanschluss links oder rechts durch Drehen des Kochfeldabzugs möglich

Abluftleistung	Entsprechend dem eingesetzten externen Motor Beispielmessung mit externem Motor ZKM 1200: Min./Max. Normalbetrieb 354/473 m ³ /h*
Regelung	4-Stufen-Touch-Control-LED-Elektronik auf dem Kochfeld mit 15-Minuten-Nachlaufautomatik und Fettfilter-Reinigungsanzeige
Abluftanschluss	Anschluss für Flachkanal Stutzenmaß = 222 x 89 mm; Abluftanschluss links oder rechts durch Drehen der Abluftbox möglich, Abluftlänge max. 6 m Bei Umluftbetrieb: zusätzlich Umluft-Starter-Set U-START 811 (Aktivkohle-Wabenfilter-Box und 1 x AF 811) erforderlich
Geräuschwerte	Beispielmessung mit externem Motor ZKM 1200: Min./Max. Normalbetrieb 60/66 dB(A)*
Anschlusswert	Siehe Anschlusswert des externen Motors (Register „Externe Motoren“) / Durchschnittlicher Energieverbrauch: 114 kWh/Jahr*
Fettfilter	1 x spülmaschinengeeigneter Edelstahl-Metalfettfilter
Betriebsart	Abluftbetrieb nur mit externem Motor möglich, Umluftbetrieb mit Zwischenkammermotor (ZKM 800 oder ZKM 1200) möglich (siehe Register „Externe Motoren“ im SILVERLINE Hauptkatalog)
Besonderheiten	Beide Randabsaugungsplatten in Edelstahl und Schwarzglas im Lieferumfang enthalten
Sonderlackierung	Glassonderlackierung der Randabsaugungsplatte möglich (Art.-Nr. MP-FLK)
Energie-Label	Energieeffizienzklasse (EEL): D Jährlicher Energieverbrauch (AEC)(kWh/a): 114 Lüfter-Effizienzklasse (FDE): D Beleuchtungs-Effizienzklasse (LE): - Fettfilter-Effizienzklasse (GFE): C
Anschluss Fensterkippschalter	Ja
Allgemeine Eigenschaften	Schwarzes Glas, gehärtet; gerundete Kante R5
Art.-Nr.	FLK 854 ES
EAN	8699316319276
Zubehör	U-START 811, Umluft-Starter-Set (Aktivkohle-Wabenfilter-Box und 1 x AF 811) ¹ AF 811, Aktivkohle-Wabenfilter (bis zu 10 x regenerierbar)

¹ Nur bei Erstausrüstung. * Gemäß EU-Regulierung 65/2014 – EN61591, EN60704-2-13, EN50554.

DATEN-FLOW

Integrierter Motor

FLOW-IN Intern Premium –

Induktionskochfeld mit Kochfeldabzug und integriertem Sockelmotor

Ausstattungsmerkmale

- Induktionskochfeld rahmenlos mit Kochfeldabzug, 80 cm; Randabsaugungsplatte in den zwei Varianten aus schwarzem Hartglas passend zum Induktionskochfeld und Edelstahl im Lieferumfang enthalten
- Kompakte Einheit: Kochfeld und Dunstabzug in einem Gerät
- Flächenbündiger Einbau oder Auflagenmontage möglich
- Betrieb mit internem Sockelmotor (Mindesthöhe des Sockels 10 cm) – auch für den Abluftbetrieb nutzbar
- Einbau in Standardkorpus ab einer Tiefe von 560 mm möglich
- Leichte Zugänglichkeit für einfache Reinigung und Pflege durch Entnahme des Haubeninnenteils
- Fassungsvermögen des Flüssigkeitssammelbehälters 0,5 l
- Durch die Umluftfiltereinheit wird die gereinigte Luft wieder in die Küche zurückgeführt. Das heißt, es sammelt sich keine Feuchtigkeit im Inneren des Küchenschanks oder im Sockel, die Feuchtigkeitsschäden und Schimmelbefall verursacht.
- Abluftanschluss links oder rechts durch Drehen des Kochfeldabzugs möglich

Abluftleistung	Max. 500 m ³ /h freiblasend, Sockelmotor, Min./Max. Normalbetrieb 174/386 m ³ /h*
Regelung	4-Stufen-Touch-Control-LED-Elektronik auf dem Kochfeld mit 15-Minuten-Nachlaufautomatik und Fettfilter-Reinigungsanzeige
Abluftanschluss	Anschluss für Flachkanal Stutzenmaß = 222 x 89 mm; Abluftanschluss links oder rechts durch Drehen der Abluftbox möglich. Anschluss zum Motor mit 150er-Rundrohr, Abgang aus dem Motor mit Flachkanal 222 x 89 mm. Abluftausgang durch Drehen des Motors in alle Richtungen möglich. Bei Umluftbetrieb: zusätzlich Umluft-Starter-Set U-START 811 (Aktivkohle-Wabenfilter-Box und 1 x AF 811) erforderlich
Geräuschwerte	Min./Max. Normalbetrieb 52/67 dB(A)*
Anschlusswert	Max. 102 W / Durchschnittlicher Energieverbrauch: 43 kWh/Jahr*
Fettfilter	1 x spülmaschinengeeigneter Edelstahl-Metalfettfilter
Betriebsart	Abluft- und Umluftbetrieb möglich
Besonderheiten	Beide Randabsaugungsplatten in Edelstahl und Schwarzglas im Lieferumfang enthalten
Sonderlackierung	Glassonderlackierung der Randabsaugungsplatte möglich (Art.-Nr. MP-FLIK)
Energie-Label	Energieeffizienzklasse (EEI): B Jährlicher Energieverbrauch (AEC)(kWh/a): 44 Lüfter-Effizienzklasse (FDE): C Beleuchtungs-Effizienzklasse (LE): - Fettfilter-Effizienzklasse (GFE): C
Anschluss Fensterkippschalter	Ja
Allgemeine Eigenschaften	Schwarzes Glas, gehärtet; gerundete Kante R5
Art.-Nr.	FLIK 854 ES
EAN	8699316319269
Zubehör	U-START 811, Umluft-Starter-Set (Aktivkohle-Wabenfilter-Box und 1 x AF 811) ¹ AF 811, Aktivkohle-Wabenfilter (bis zu 10 x regenerierbar)

¹ Nur bei Erstausrüstung. * Gemäß EU-Regulierung 65/2014 – EN61591, EN60704-2-13, EN50554.

KOCH-FLOW





FLOW-IN, der neue Maßstab für Küchen

Besonderes Augenmerk hat SILVERLINE auf den Nutzkomfort gelegt: Die Bedienung erfolgt über Sensortasten auf dem Kochfeld. Für Sicherheit sorgen Funktionen wie Inbetriebnahme-Sperre, Restwärmeanzeige für jede einzelne Kochzone, Fehlerüberwachung und Überhitzungsschutz. Die FLOW-IN arbeitet leise und sorgt zuverlässig für frische Luft in der Küche.

DATEN-FLOW

Das Induktionskochfeld

Induktionskochfeld

Bedienkomfort

- Bedienung über Sensortasten
- Digitale Anzeige der Leistungsstufen (Farbe Rot)
- 9 Leistungsstufen je Kochzone
- 2 Kochzonen mit zusätzlicher Booster-Funktion
- Brückenfunktion für komfortables Zusammenschalten von 2 Kochzonen (links vorne und links hinten) für z. B. Bräter, Kasserollen usw.
- 4 Zeitschaltuhren für alle Kochzonen gleichzeitig nutzbar
- 4 Zeitschaltuhren als Eieruhr nutzbar
- Ankochautomatik
- Warmhaltefunktion

Sicherheitsfunktionen

- Sicherheitsabschaltung und Verriegelungsfunktion
- Topferkennung
- Restwärmeanzeige für jede Kochzone
- Kindersicherung
- Fehlerüberwachung und Überhitzungsschutz
- Powermanagement (Leistungsreduzierung)

Anschlusswert/Verbrauch

- Gesamtanschlusswert 7.100 W
- Stand-by-Verbrauch < 0,5 W
- Anschlusskabel ohne Stecker, Länge 140 cm

Kochzone hinten links (Ø 175 mm)	210 x 177 mm
Minimaler Topfboden-Durchmesser	Ø 90 mm
Nominal-Leistung*	1.400 W
Booster-Leistung*	-
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	B
Energieverbrauch EC _{cw} **	177,3 Wh/kg

Kochzone vorne links (Ø 175 mm)	210 x 177 mm
Minimaler Topfboden-Durchmesser	Ø 90 mm
Nominal-Leistung*	1.400 W
Booster-Leistung*	2.000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch EC _{cw} **	181 Wh/kg

Kochzone hinten rechts (Ø 215 mm)	210 x 177 mm
Minimaler Topfboden-Durchmesser	Ø 100 mm
Nominal-Leistung*	2.300 W
Booster-Leistung*	3.000 W
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	C
Energieverbrauch EC _{cw} **	168,4 Wh/kg

Kochzone vorne rechts (Ø 175 mm)	210 x 177 mm
Minimaler Topfboden-Durchmesser	Ø 90 mm
Nominal-Leistung*	1.400 W
Booster-Leistung*	-
Standardisiertes Kochgeschirr Kategorie**	A
Energieverbrauch EC _{cw} **	181,9 Wh/kg

Leistung/Verbrauch – Gesamtleistung 7.100 W, Energieverbrauch der Kochmulde EChob** 177,2 Wh/kg

* Diese Leistungen können je nach Form, Größe und Qualität der Töpfe abweichen.
** Nach der Methode zur Messung der Gebrauchseigenschaften (EN 60350-2) berechnet.

Funktion der Sensorschaltfelder

Das Kochfeld wird über Sensortasten gesteuert. Diese reagieren auf leichte Berührungen des Glases mit dem Finger. Wenn die Tasten etwa 1 Sekunde lang berührt werden, werden die Steuerbefehle ausgeführt. Jede Reaktion der Schaltfelder wird mit einem akustischen und/oder visuellen Signal angezeigt.

Anzeige des Kochfeldes (Übersicht)

Anzeige	Benennung	Funktion
0	Null	Die Kochzone ist aktiviert
1 ... 9	Leistungsstufe	Einstellung der Leistung
U	Topferkennung	Topf nicht aufgesetzt oder nicht geeignet
E	Fehleranzeige	Fehler der Elektronik
H	Restwärme	Kochzone ist heiß
P	Booster	Die Booster-Leistung ist aktiviert
L	Verriegelung	Die Mulde ist abgesichert
Π	Brückenfunktion	2 Kochzonen sind gebrückt

U Topferkennung – Die automatische Topferkennung gewährleistet eine vollkommene Sicherheit. Die Induktion funktioniert nicht, wenn sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet, wenn das Kochgeschirr von der Kochzone heruntergenommen wird oder wenn ein nicht für die Induktion geeigneter Topf benutzt wird.

R Restwärmeanzeige – Nach dem Ausschalten der Kochzonen bzw. des Kochfeldes wird die Restwärme der noch heißen Kochzonen mit einem [H] angezeigt. Das [H] erlischt, wenn die Kochzonen ohne Gefahr berührt werden können.

P Booster-Funktion – 2 Kochzonen sind mit einer Leistungsverstärkung ausgestattet, die durch Zuschaltung (Aktivierung durch Leistungserhöhung bis Stufe 9 und nochmalige Betätigung der Taste „+“) 5 Minuten mit einer extrahohen Leistung arbeitet. Die Booster-Funktion ist z. B. für das schnelle Erhitzen von großen Mengen Wasser gedacht.

Powermanagement/Leistungsreduzierung – Das Kochfeld ist mit einem intelligenten Powermanagement ausgestattet. Um diese Höchstleistung nicht zu überschreiten, reduziert die Elektronik automatisch das Kochniveau einer anderen Kochzone, wenn die Booster-Funktion aktiviert ist.

Zeitschaltuhr – Mit der integrierten Zeitschaltuhr kann auf allen 4 Kochzonen eine Gardauer von 1 bis 99 min eingestellt werden. Jede Kochzone kann eine individuelle Einstellung haben. Nach dem Ablauf der voreingestellten Gardauer wird die Kochzone automatisch abgeschaltet, die Anzeige blinkt und es erfolgt ein akustisches Signal. Die Zeitschaltuhr ist kochfeldunabhängig auch als praktische Eieruhr nutzbar. Nach Ablauf der programmierten Dauer blinkt die Anzeige [00] und es erfolgt ein akustisches Signal. Nach Aktivierung der Kochzone(n) die Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig betätigen und die Zeit durch „+“ verlängern und „-“ verkürzen. Für die Eieruhrfunktion ohne Aktivierung der Kochzone(n) die Tasten „-“ und „+“ gleichzeitig betätigen. Zum Deaktivieren der Zeitschaltuhr einfach eine beliebige Taste betätigen.

Π Brückenfunktion – Diese Funktion erlaubt eine Brückung von den linken Kochzonen für z. B. Bräter oder Kasserollen. Gleichzeitiges betätigen der beiden Kochzonen-Auswahl-tasten.

L Verriegelung der Kochmulde – Um eine Veränderung der Kochzoneneinstellung zu vermeiden, können die Bedientasten außer der Taste [⏏] durch gleichzeitiges betätigen der Taste „-“ und Kochzonen-Auswahl-taste vorne rechts, verriegelt werden.

Maximale Planungsfreiheit und Flexibilität mit den externen Motoren von SILVERLINE

Durch die Verwendung von externen Motoren ist eine maximale Planungsflexibilität gegeben, da diese bspw. in Nebenschränken, im Keller, in der Speisekammer, Außenwand oder auf dem Dach installiert werden können.

Zwischenkammer-, Dach- und Wandmotoren sind mit einer Leistung von bis zu 1.200 m³/h nicht nur extrem leistungsfähig, sondern verbannen auch das Geräusch nach draußen.

Im Umluftbetrieb empfehlen wir bei Abluftwegen ab 3 m die Verwendung der leistungsstarken Zwischenkammermotoren, die in Nebenschränken sowohl in der Küchenzeile als auch in angesetzten Hängeschränken in Kücheninseln verplant werden können.

Mit folgenden Motoren sind nahezu sämtliche Planungen realisierbar:

AWM 1150

Externer Motor aus Edelstahl für die Montage auf die Außenwand

- Abluftleistung: max. 1.150 m³/h freiblasend bei Abluftsystem mit Ø 150 mm



IWM 1100

Externer Motor aus Edelstahl zum flächenbündigen Einbau in die Außenwand

- Abluftleistung: max. 1.100 m³/h freiblasend bei Abluftsystem mit Ø 150 mm



ZKM 800 | ZKM 1200

Externer Motor mit verzinktem Gehäuse für die Montage auf dem Speicher usw.

- Abluftleistung: max. 800 m³/h (ZKM 800) / 1.200 m³/h (ZKM 1200) freiblasend bei Abluftsystem mit Ø 150 mm



ZDM 1150

Externer Motor aus Edelstahl zur Installation auf Ziegeldächern mit Bleimanschette, für Universaleinbau. Nur geeignet für Dachneigungen von mind. 25°.

- Abluftleistung: max. 1.150 m³/h freiblasend bei Abluftsystem mit Ø 150 mm

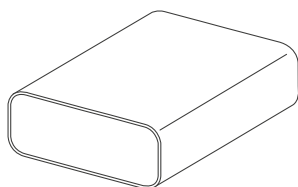


Weitere Informationen im Produktkatalog 2015/16 auf den Seiten 147–150.

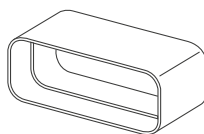
Wissenswertes zur optimalen Planung der Ab- und Umlufttechnik

- Der erforderliche Abluftdurchmesser beträgt 150 mm für das gesamte System, um die abzusaugende Luftmenge ohne hohe Verluste abzutransportieren (Durchmesser von 150 mm entspricht 176 m²).
- Je größer der Luftdurchgang, desto leistungsfähiger und leiser arbeitet die Haube.
- Der Abluftkanal sollte so kurz wie möglich sein, optimal ist eine Kanallänge von 2 bis 3 m.
- Bei Betrieb mit einem externen Motor kann die Länge des Abluftsystems bis zu 6 m betragen.
- Generell sollten Abluftkanäle nicht länger als 6 m sein, sinnvoller wäre dann eine Umluftlösung.
- Für den optimalen Betrieb mit einem externen SILVERLINE Motor empfehlen wir eine Mindestlänge der Ablufführung von 3 m.
- Enge Rohre, harte Bögen und lange Ablufführungen erhöhen den Luftwiderstand und damit die Geräuschkategorie – Leistung und Lebensdauer des Motors verringern sich.
- Für einen 90°-Bogen im Abluftsystem sollte ein Leistungsverlust von ca. 10 % und für jeden Meter des Abluftsystems ein Leistungsverlust von 5 % einkalkuliert werden.
- Je glatter die Abluftrohre sind, desto besser ist die Abluftleistung – daher eignen sich Kunststoffrohre besser als Flex-Schläuche.
- Unbedingt für ausreichende Zuluft sorgen: Die Zuluft im Raum sollte der Abluft entsprechen, sonst entsteht ein Unterdruck, der die Leistung des Dunstabzuges einschränkt.
- Bitte beachten: Mauerkästen weisen durch geringeren Austrittsdurchmesser, Rückstauklappe, schräge Lüftungsklappen oder Insektengitter eine deutlich verminderte Luftdurchgängigkeit auf.
- Eine automatische Öffnung für den Betrieb mit anschließender Schließung hilft, dass warme Raumluft nicht unregelmäßig nach außen entweichen kann.

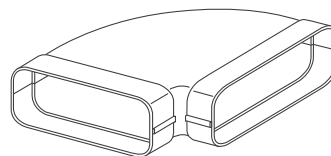
Es sollten ausschließlich Luftkanalsysteme von namhaften Herstellern verwendet werden, die besonders effektiv sind. Die Abluftstutzen der FLOW-IN sind mit einem Durchmesser von 150 mm auf die gängigen (Flachkanal-)Systeme dieser Hersteller optimal abgestimmt. Hier die **wichtigsten Komponenten** für die optimale Abluftplanung:



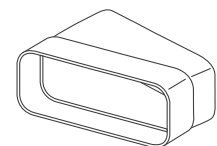
Flachkanalrohr



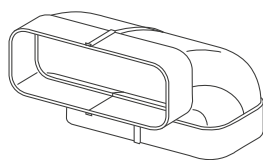
Flachkanalverbinder



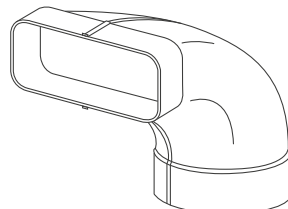
Rohrbogen horizontal 90°



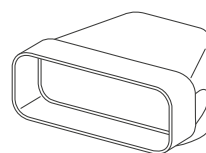
Rohrbogen horizontal 15°



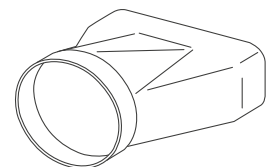
Rohrbogen vertikal 90°



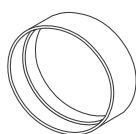
Umlenkstück 90°



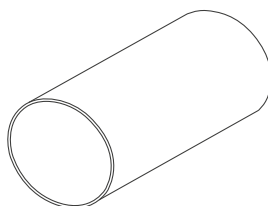
Umlenkstück 90°



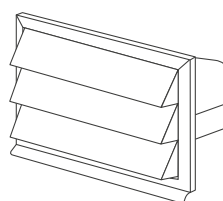
Endstück



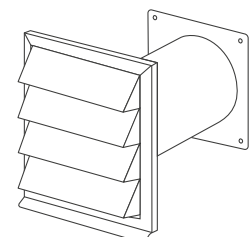
Rohrverbinder rund



Rundrohr



Außenjalousie flach



Mauerkasten mit Außenjalousie rund

Weitere Komponenten für die individuelle Abluftplanung sind auf den Internet-Seiten der Anbieter zu finden. Weiterführende und wichtige Informationen zum Betrieb mit Feuerungsstätten und Fensterkippschaltern sind im SILVERLINE Hauptkatalog aufgelistet.



Die innovative 2-in-1-Lösung

www.flow-in.eu

SILVERLINE®

Küchengeräte und Handel GmbH | Lilienthalstr. 26 | 41515 Grevenbroich | Germany
Fon: +49 2181 75668-0 | Fax: +49 2181 75668-11 | info@silverline24.de | www.silverline24.de

