



**ORANIER**

Weil **Familie** in  
der **Küche** is(s)t.

Technik für deine Familie





# Bringt *Familie* zusammen.

Dieses Gefühl von Sicherheit, wenn man sich darauf verlassen kann, dass der Sonntagsbraten perfekt wird. Dieses Kribbeln im Bauch, wenn sich der Geschmack auf der Zunge vollkommen entfaltet. Ersteres ist eine Frage von Technik. Letzteres ist unsere Herzensangelegenheit. Das Gefühl von zu Hause, von Familie, von Geborgenheit erlebbar zu machen – das ist der Anspruch, mit dem wir Technik gestalten. Technik für dich. Technik für deine Familie.

## Inhalt

Unsere Mission . . . . .	04	Backöfen . . . . .	18
pureBLACK – der neue Trend in der Küche . . . . .	08	Dunstabzugshauben . . . . .	20
Flächeninduktionskochfelder . . . . .	10	Kühlgeräte . . . . .	24
be-cook . . . . .	11	Spülmaschinen . . . . .	26

Unsere Mission

## *Technik für deine Familie*

Seit über hundert Jahren bereichern unsere Produkte das Familienleben in allen Generationen. Wenn wir vor dem Hintergrund unserer Erfahrung gefragt werden, was zuverlässige Kücheneinbaugeräte und -standgeräte auszeichnet, dann antworten wir: Sie müssen ihrer Verantwortung langfristig gerecht werden. Als verlässliche Arbeitsgeräte. Als gestalterisches Highlight in der familiären Küche und als Herzstücke im zentralen Ort des heimischen Zusammenkommens. Entsprechend dieser Anforderungen machen wir keine Kompromisse in Sachen Technik, Design und Funktionalität.

Dipl.-Kfm. Nikolaus Fleischhacker  
Geschäftsführer und Inhaber







# Entspannt die Füße hochlegen

**5 Jahre\***  
**Garantie**

Wenn du möchtest, bietet ORANIER dir noch mehr Service an. Mit der ORANIER Premium 5-Jahre-Garantie gibt es die extra Portion Sicherheit. Keine Kosten für Anfahrt, Ersatzteile, Reparatur und eventuelle Austauschgeräte, bei nicht selbstverschuldeten Beanstandungen.

Mit ORANIER bist du immer auf der sicheren Seite. Einfach die Garantie beim Kauf der Geräte mit dazu bestellen, zurücklehnen und genießen.

\* Die detaillierten Garantiebestimmungen findest du hier zum Download:  
[oranier.com/agb/oranier-5-jahres-garantie](https://www.oranier.com/agb/oranier-5-jahres-garantie)





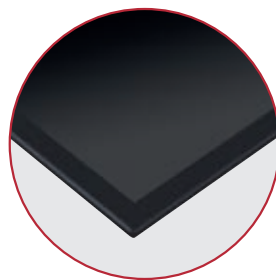
# *pureBLACK* – der neue *Trend* in der *Küche*

**pureBLACK** – einfach Schwarz.

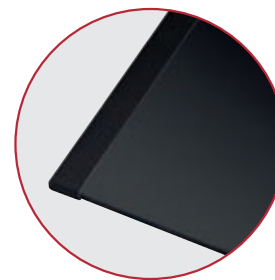
Die neue Design Linie von ORANIER greift den aktuellen Küchentrend auf und setzt ihn konsequent um. Ganz in Schwarz zeigen sich Backöfen und Herde, Kochfelder mit pureBLACK Seitenleisten oder Rahmen, Mikrowellen und Dunstabzugshauben mit passendem schwarzen Schacht.

Wer das Design seiner Küche mit eleganten, schwarzen Geräten unterstreichen möchte, wird bei ORANIER pureBLACK fündig.

Dies überzeugte auch die Jury des **German Design Award 2021**. Sie verlieh folgende Auszeichnung für herausragende Designqualität: »Special Mention« für ORANIER pureBLACK 2021 in der Kategorie **Excellent Product Design – Kitchen**.



Kochfeld-Rahmen  
umlaufend pureBLACK



Kochfeld-Seitenleisten  
pureBLACK



Backofentürgriff  
pureBLACK



Kopffrei-Wandhaube mit  
Schacht pureBLACK



# ORANIER *Flächeninduktions-* *kochfelder* können mehr!



**AUSGEZEICHNETES  
PRODUKT**

VOM VERBRAUCHER GEWÄHLT

- ✓ Bedienkomfort
- ✓ Funktionalität
- ✓ Innovation
- ✓ Produktnutzen
- ✓ Design

WWW.KITCHENINNOVATIONAWARD.DE

## *Kochen wie die Spitzenköche mit Sous-Vide*

Sous-Vide ist eine Methode, Fisch, Fleisch, oder Gemüse mit einer besonders schonenden Art und Weise zuzubereiten. Durch das Vakuumieren entfaltet sich der natürliche Geschmack zu einem unvergesslichen Geschmackserlebnis und erhält die gesunden Inhaltsstoffe. Entscheidend für das Geschmackserlebnis neben den Zutaten ist die richtige Temperatur. Mit **be-cook** kann das Kochfeld gradgenau gesteuert werden.

Endlich zieht die Methode der gehobenen Gastronomie nun in den privaten Haushalt ein. Platzsparend und ohne zusätzliche Sous-Vide-Geräte kann sie nach Lust und Laune genutzt werden.

### Entenbrust



*Zarter hast du die Entenbrust noch nicht gekostet. Einfach mit deinen Lieblingszutaten vakuumieren und bei 58°C für ca. 45 Minuten Sous-Vide-Garen. Danach auf der Hautseite scharf anbraten – fertig.*

### Oktopus



*Besonders zart und schmackhaft wird der Pulpo in seinem eigenen Saft Sous-Vide gegart bei 85°C für ca. 120 Minuten. Gelingen garantiert!*

### Spargel



*Herrlich aromatisch und toll im Biss wird der Spargel Sous-Vide gegart bei 85°C für ca. 45 Minuten. Einfach (und) köstlich!*

# be-cook – Kocht **smarter** mit **Lecker-Garantie.**



**Pfanne mit Bluetooth,  
ø 28 cm, Edelstahl,  
geeignet für Induktion  
von HESTAN CUE™**  
Art.Nr. 9209 25



**Chef`s Pot inklusive Deckel  
mit Bluetooth, ø 29,5 cm,  
mit hohem Rand 9,5 cm, Edelstahl,  
geeignet für Induktion von  
HESTAN CUE™**  
Art.Nr. 9209 26



## Smartes Kochgeschirr

Kochfelder mit **be-cook** sind perfekt auf das hochwertige smarte Kochgeschirr von Hestan CUE™ abgestimmt.

Das Zusammenspiel zwischen App, Kochfeld und Geschirr versetzt dich in die Lage, automatisch zu kochen und den Komfort und die Sicherheit der Gelinggarantie zu genießen.

**HESTAN CUE™**  
SMART COOKING SYSTEM



Apple und das Apple-Logo sind Marken der Apple Inc., die in den USA und weiteren Ländern eingetragen sind. App Store ist eine Dienstleistungsmarke der Apple Inc. – Google Play und das Google Play-Logo sind Marken von Google LLC.



Gratis App von HESTAN CUE™

## Lade die kostenlose App von HESTAN CUE™ auf dein Smartphone oder Tablet herunter



1.) Es stehen über 150 Rezepte von Chef- und Spitzenköchen zur Auswahl und ständig werden es mehr. Lieblingsgericht auswählen und loslegen. Die App zeigt dir, was du vorbereiten musst, führt dich durch die einzelnen Schritte beim Kochen und weiß immer, was im Kochgeschirr passiert. Besser kochen war nie einfacher.



2.) Ob Zuhause oder beim Einkaufen, dein Rezeptbuch und damit automatisch dein Einkaufszettel hast du auf deinem Smartphone immer dabei. Das Beste: Auf einen Blick siehst du sogar die Zubereitungszeit und die Kochzeit deines Lieblingsgerichtes. Du sparst Zeit und das Blättern in Kochbüchern gehört der Vergangenheit an. Dein modernes Kochbuch ist ab sofort digital.



3.) Koche mit Profiköchen die aufwendigsten Gerichte. Per Video-Anleitung wirst du ohne Stress Schritt für Schritt durch's Rezept geführt. Der Clou: Temperatur und Kochdauer regeln App und Kochfeld automatisch. Da gelingt dir garantiert jedes Gericht auf den Punkt.



4.) Perfekt angerichtet. Sogar der Serviervorschlag wird präsentiert, denn das Auge isst ja mit. So begeisterst du deine Familie und Gäste mit leckeren Rezepten und ansprechender Präsentation auf dem Teller.



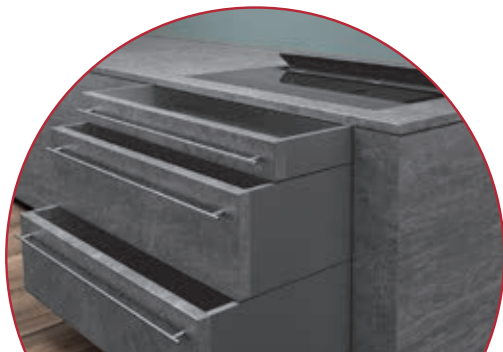
# Sprichwörtlich **leise** – sagenhaft **effizient**

Freie Sicht beim Kochen und trotzdem effizienter Dunstabzug? Die ORANIER Kochfeldabzüge bieten die perfekte Lösung.

Was immer du planst – hier findest du den passenden Kochfeldabzug. Vier Varianten, drei Breiten, zwei Techniken – mehr Flexibilität beim Kochen geht nicht.

## **Gut zu deiner Nase – Gut zu deinen Ohren**

Dank des Fettabscheidegrads A bleibt vom Kochdunst nur noch frische Luft übrig – mehr als 95% des Fettes bleibt in den hocheffizienten Fettfiltern hängen. Auch im Umluftbetrieb eine wirklich saubere Sache. Kein Fettfilm auf Möbeln und den Wänden mehr. Profi-Aktivkohle-Filter sorgen für extra saubere Luft. Da bleibt nichts als frische Luft übrig. Der Abzug arbeitet so ohrenschonend leise, da hört man sogar die Bienen im Sommer summen. Mit einem Schalldruckpegel bei Normalstufe von 29 dB und 47 dB bei höchster Stufe, einfach unvergleichlich leise.



## **Platz für alles, was du brauchst**

Das Besondere:  
Voller Stauraum im Schrank darunter. Die Besteckschublade und Auszüge sind auch direkt unter dem Kochfeld bis zur vollen Tiefe möglich. Da bleibt genügend Platz für Kochlöffel und Töpfe.

Egal für welchen Kochfeldabzug du dich entscheidest, in allen Preislagen erhältst du immer die gleiche ORANIER Qualität.

be-cook



KFL 2094 bc Umluft/Abluft



KFL 2092 SL Umluft/Abluft



KXI 1084 Umluft/Abluft



KXI 1092 Umluft/Abluft



KXI 1082 Umluft/Abluft



KXI 1062 Umluft/Abluft





### Induktion Serie KFI

Elegantes Design und funktionale Ausstattung für den zuverlässigen, täglichen Einsatz. Die klassische Touch-Control-Bedienung, Kindersicherung oder u. a. die Timerfunktion runden das Ausstattungspaket ab. Erhältlich als Domino, 60er und 80er Kochfeld.

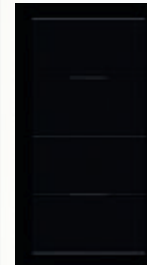


### Induktion Serie KXI

Mehr FlexXibilität beim Kochen – mit den FlexX-Kochzonen hast du die Wahl. Dank der 70° C Warmhaltefunktion lassen sich die Gerichte ohne anbrennen erwärmen und warmhalten. Mit der Booster-Funktion spart man beim Kochen viel Zeit. Die Slider-Bedienung kann Temperatur zielgenau regeln.



Slider-Bedienung mit Brückenfunktion



FlexX-Zone



### Induktion Serie FLI SL

Die neue Generation Flächeninduktionskochfelder lässt keine Wünsche offen. Egal, ob Kochen, Braten, Grillen oder nur Warmhalten – für jeden Bedarf die richtige Funktion. Mit den auf das Gargut optimierten Grillstufen gelangen Gemüse, Fisch und Fleisch immer auf den Punkt. Die Chefkoch-Funktion ermöglicht Braten, Fortkochen und Warmhalten, wie beim Profi.



Slider-LED und Timer-LED rot



FlexX-Zonen



Erkennt den Topf – empfiehlt den Slider



GRILL-Platte (Sonderzubehör)



### Induktion Serie FLI bc

Das Kochfeld das mehr kann – kochen wie ein Profi.

**Und so funktioniert be-cook:** Kochdauer und Kochtemperatur werden automatisch gradgenau geregelt.

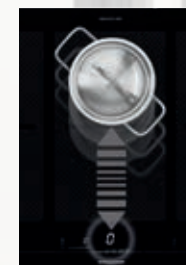
**Das Beste:** Mit den Flächeninduktionskochfeldern kommt ein topausgestattetes Kochfeld in die heimische Küche, das mit Doppelbooster, Brückenfunktion, 3 Warmhaltestufen, Grill-Funktion, Timer u. v. m. jeden auch ohne be-cook wie ein Chefkoch aussehen lässt.



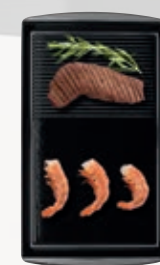
Bluetooth-Funktion für be-cook



FlexX-Zone



Erkennt den Topf – empfiehlt den Slider



GRILL-Platte (Sonderzubehör)

be-cook



be-cook

van HESTANCU



k



E™

 **Kitchen  
Innovation  
Award 2021**

**AUSGEZEICHNETES  
PRODUKT**

VOM VERBRAUCHER GEWÄHLT

- ✓ Bedienkomfort
- ✓ Funktionalität
- ✓ Innovation
- ✓ Produktnutzen
- ✓ Design

[WWW.KITCHENINNOVATIONAWARD.DE](http://WWW.KITCHENINNOVATIONAWARD.DE)



Kitchen  
Innovation  
Award 2021

### AUSGEZEICHNETES PRODUKT

VOM VERBRAUCHER GEWÄHLT

- ✓ Bedienkomfort
- ✓ Funktionalität
- ✓ Innovation
- ✓ Produktnutzen
- ✓ Design

[WWW.KITCHENINNOVATIONAWARD.DE](http://WWW.KITCHENINNOVATIONAWARD.DE)



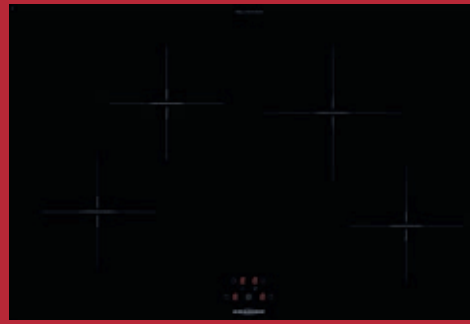


## Hochwertige **Seitenleisten** und **Rahmen in Edelstahl** oder **pureBLACK**

Dieses Zubehör für ORANIER Kochfelder bietet ein ansprechendes Design und sogar die Möglichkeit einer Nachrüstung im Nachhinein. Hochwertiges Material und Verarbeitung garantieren lange Haltbarkeit und Sicherheit.



KFI 9962 TC



KFI 9981 TC



KXI 2062 SL



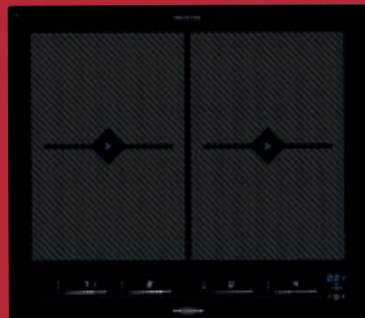
KXI 2081 SL



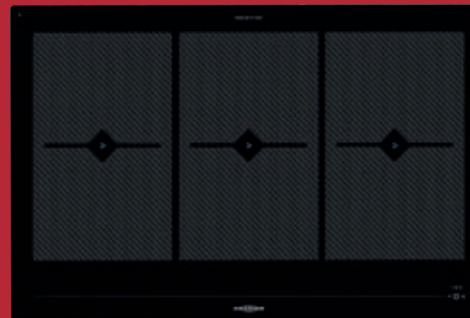
FLI 2064 SL



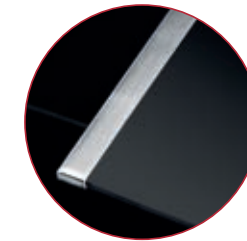
FLI 2086 SL



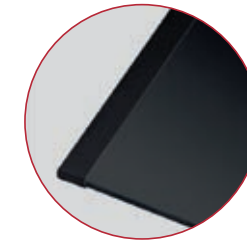
FLI 2068 bc



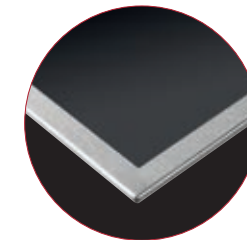
FLI 2088 bc



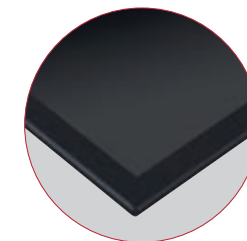
Edelstahl-Seitenleisten  
(Sonderzubehör)



Seitenleisten schwarz  
pureBLACK  
(Sonderzubehör)



Edelstahlrahmen umlaufend  
(Sonderzubehör)



Rahmen pureBLACK  
umlaufend  
(Sonderzubehör)



18 ORANIER



EBS 9936 15 Griff schwarz pureBLACK (gegen Aufpreis)



EBD 9884 15 Griff Edelstahl



EBP 9872 25, Ausführung Edelstahl

# Du **backst das** schon.

Kochen und Backen ist Liebe, die man schmecken kann. Egal, ob du deine Familie verwöhnst, deine Freunde überraschst oder einfach nur mal schnell eine Tiefkühlpizza aufbacken möchtest - die Backöfen und Herde von ORANIER sind immer für dich da.

Für den extragroßen Braten verfügen alle Modelle über den XL-Backraum in der 80l-Klasse. Für größtmögliche Flexibilität sorgen die 9 Einschubebenen, die mit bis zu 4 Vollauszügen bestückt werden können. So kannst du immer die perfekte Position für deinen Gaumenschmaus im Ofen wählen. Auch das Auge isst mit: Die elegante Linienführung mit Design-Knebeln, weißen LEDs in Glas und Edelstahl ist auch in der pureBLACK Ausführung erhältlich. Ganz in Schwarz ein echtes Highlight.

Es stehen verschiedene Modellausführungen zur Auswahl. Du entscheidest, wie anspruchsvoll du sein möchtest - in der ORANIER Backofen- und Herd-Serie bekommst du Verarbeitung und Qualität immer auf höchstem Niveau. Den Unterschied machen Funktion und Ausstattung.

## **Dieser Einbaubackofen macht gehörig Dampf**

Dieser XL-Einbaubackofen mit der manuellen und automatischen Assistenz DampfPLUS, sorgt beim Braten und Backen für besonders knusprige Gerichte, wobei sich der zugehörige Wassertank bequem auffüllen lässt. Knusprige Kruste beim Brot oder besonders saftiger Braten – mit DampfPLUS wird es extralecker und extra gut.



Wassertank wird durch leichten Druck entriegelt



Wassertank herausziehen



Mit Wasser befüllen (max. 300 ml)

## **Pyrolyse-Backofen ist ebenso cool wie clean**

Die Selbstreinigungs-Einbaubacköfen werden zum Highlight in jeder Küche. So schnell ging Backofenreinigung noch nie: Mit Pyro-Express in 60 Minuten fertig.

## **Easy cooking mit Automatik-Programmen**

Was auch immer gekocht werden soll – mit den über 140 EasySTART-Programmen kein Problem. Egal ob Zwischenmahlzeit, Sonntagsbraten oder ein Menü für Freunde – einfach Wunschgericht wählen und die EasySTART-Programme übernehmen die Regie im Backofen. So geht entspanntes Kochen.



# Dein Rezept für *frische Luft* in der *Küche*

## *Wir lieben Kochen – aber bitte ohne Kochdunst*

Die Dunstabzugshaube ist der unscheinbare Held in deiner Küche. Egal ob du Nudeln kochst oder deinen Lieblingsfisch anbrätst – es soll gut und lecker riechen und keine Dampfwolke in der Küche stehen. Auch nach dem Kochen. Dafür stehen Dunstabzugshauben von ORANIER.

Mit hoher Fettfiltereffizienzklasse, leistungsstarken Motoren und dabei angenehm leise, sorgen ORANIER Hauben dafür, dass nach dem Essen nur die Erinnerung an den guten Geschmack bleibt.

Da jede Küche anders und die Geschmäcker sehr verschieden sind, findest du eine extrabreite Auswahl an Hauben-Designs.

Extravagant, mondän, puristisch oder klassisch – was immer dir gefällt, hier wirst du fündig.

Im Sortiment findest du Kopffrei-Wandhauben, Wandhauben, Inselhauben, Deckenlüfter und Schublüfter, so kann jede Planungsvariante berücksichtigt werden.

Das gesamte Sortiment findest du unter

**[www.orianer.com](http://www.orianer.com)**



# Profi-Umluft-Modul

## deine Geheimwaffe

### Schont den Geldbeutel und die Umwelt

Das Profi-Umluft-Modul ist die perfekte Ergänzung für deine Dunstabzugshaube im Umluftbetrieb. Durch den Aufsatz wird das Wechseln des Kohlefilters zum Kinderspiel. Einfach die Schublade herausziehen und den Filter wechseln.

**Der Clou:** Die ORANIER Profi-Aktivkohle-Filter halten 3 Jahre und lassen sich bis zu 5x regenerieren. Da freut sich der Geldbeutel und auch die Umwelt.

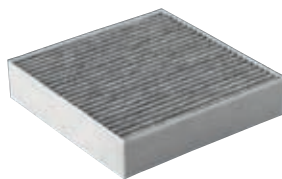
### Besonders gut zu Fisch

Damit beim Kochen und Braten von Fisch am Ende nur der gute Geschmack übrig bleibt, kommt der Anti-Fischgeruch-Filter zum Einsatz. Durch eine ausgefeilte Technologie filtert er Fischdunst besonders wirksam heraus. Das macht Appetit auf mehr.



**Profi-Aktivkohle-Filter**

**Anti-Fischgeruch-Filter**





# Deine Coolness – deine **Kühlgeräte**

## Alles frisch

Das neue be-fresh Gemüsefach sorgt durch Feuchtigkeitsregulierung für länger anhaltende Frische bei Obst und Gemüse.

Die separate 0°C-Schublade bietet ideale Bedingungen für verlängerte Haltbarkeit. Lebensmittel werden konstant auf knapp über 0°C gekühlt. Dadurch bleiben diese frisch, knackig und länger haltbar.

Dank No-Frost gehört unerwünschte Eisbildung der Vergangenheit an, da die Bildung von Reif auf den Lebensmitteln verhindert wird. Das Lüftungssystem führt die Feuchtigkeit aus dem Gefrierfach, die Luft bleibt trocken, das Gefrierfach muss nicht mehr abgetaut werden.

Die elektronische Steuerung mit LED-Innenbeleuchtung (modellabhängig) erlaubt gradgenaues Kühlen der Lebensmittel. Bei Bedarf kann die Superfrost-Funktion zugeschaltet werden, um Gefriergut schneller einzufrieren.

## Unsichtbar und doch unersetzlich – dein Einbau-Kühlgerät

Was auch immer du planst, hier bekommst du den passenden Kühlschrank. 88er, 145er oder 178er Nische oder vielleicht als Standgerät? Mit oder ohne Gefrierfach? Du entscheidest.



be-fresh-Behälter für Obst und Gemüse



Display und LED-Beleuchtung



Flaschenregal



Scharnier Festürtechnik



be-fresh-Fach



Elektronische Steuerung über Sensor-Schaltflächen





# Immer eine **saubere Sache** – deine **Geschirrspüler**

## **Komfort steht im Mittelpunkt**

Komfort und praktische Funktionen stehen bei den Modellen von ORANIER im Vordergrund. Große Teller, große Gläser, große Töpfe?

Mit LiftmatikPLUS kein Problem – mit einem einfachen Handgriff ist der Stauraum im Nu vergrößert und alles findet für den Spülvorgang genügend Platz. Dank der umklappbaren Tellerhalter haben auch Töpfe viel Platz. In der VarioPLUS-Besteckschublade ist das Besteck bereits vor dem Spülen perfekt einsortiert. Das Einräumen nach dem Spülen geht dann leicht und schnell von der Hand.

Für rückenschonende Beladung sind alle Geschirrspüler auch hocheinbaubar.

Für besonders Eilige bieten die Spül-Funktionen Gastro50 und Gastro90 sauberes und trockenes Geschirr in 50 bzw. 90 Minuten.

Floorlight, LED-Innenbeleuchtung, flüsterleises Spülen, DampfPLUS-Programm, Turbotrocknen, HygienePRO, Einbau bei XL-Arbeitshöhe und viele weitere Vorteile lassen beim „besten Freund“ in der Küche keine Wünsche offen.



Oberkorb-Höhenverstellung



Bedienblende



VarioPLUS-Besteckschublade





# Technik für deine Familie



ORANIER Küchentechnik GmbH  
Oranier Str. 1, 35708 Haiger  
E-Mail [info-kuechentechnik@oranier.com](mailto:info-kuechentechnik@oranier.com)

Telefon +49 (0) 2771 2630-0  
Telefax +49 (0) 2771 2630-348

[www.oranier.com](http://www.oranier.com)

Dein Fachhändler

030 1643 000 15.000 04/2021

Copyright: Alle in diesem Medium (print oder web) verwendeten Bilder, Illustrationen, Maßzeichnungen und Texte unterliegen dem Copyright der Firma ORANIER Küchentechnik GmbH, 35708 Haiger. Die Verwendung durch Dritte bedarf der schriftlichen Zustimmung durch die Fa. ORANIER. Technische Änderungen vorbehalten. Drucktechnisch bedingte Farbabweichungen möglich.