

COOKERS - SP - LINE HERDE - SP - REIHE

GCH E 912 BL - GCH E 912 CR - GCH E 912 X
GCH E 911 X - GCH E 911 BL - GCH E 916
GCH G 910 X - GCH G 614 BL - GCH G 614 CR

INSTRUCTIONS MANUAL
BEDIENUNGSANLEITUNG

Installation - Use - Maintenance

GB

Installation- Bedienung - Wartung

DE

INDEX

1	INTRODUCTION	03
	GENERAL WARNINGS	03
2	INSTALLER'S GUIDE	05
	2.1 COOKER INSTALATION	05
	2.2 GAS CONNECTION	08
	2.3 ELECTRIC CONNECTION	09
	2.4 CONVERSION TO OTHER TYPE OF GAS	09
	2.5 GAS TAPS / VALVES MAINTENANCE AND CLEANING	11
3	USER'S GUIDE	12
	3.1 PRELIMINARY ADVIC'ES	12
	3.2 HOW TO USE BURNERS OF THE COOKING TOP	13
	3.3 THE VITRO TABLE USE	14
	3.4 HOW TO USE THE GAS OVEN AND THE GAS GRILL	15
	3.5 HOW TO USE THE GAS OVEN AND THE ELECTRIC GRILL	16
	3.6 HOW TO USE THE MULTIFUNCTION OVEN	17
	3.7 HOW TO USE THE TURN SPIT	18
	3.8 OVEN LIGHT USE	18
	3.9 MINUTE COUNTER USE	18
	3.10 ELECTRONIC PROGRAMMER	19
	3.11 DIGITAL TIMER	21
	3.12 RECOMMENDATION TO USE THE OVEN AND THE GRILL	22
4	INSTRUCTION FOR MAINTENANCE AND CLEANING	23
5	CONTROL OF THE PRODUCT	26
6	TABLES	27
7	ECHNICAL CHARACTERISTICS	28

1 INTRODUCTION

Dear customer,

You just purchased one product of our wide range. We thank you for your choice, expressing trust and deference for our mark.

We are convinced that, as time goes by, you will agree your trust was motivated.

The rigour we ask for the materials, manufacture and control, results in a quality product that will satisfy your requirements completely.

ATTENTION:

Installation, regulation or maintenance, both gas and electric, should be executed only by qualified and authorised personnel who are aware of installation regulations in force.

Please make sure to read this booklet carefully, containing general instructions for the Installation, Use and Maintenance of your cooker, before installing and using it.

It will be extremely useful to know detailed the way of operating and maintaining this appliance so that you will enjoy the benefits of it and assure best results.

Keep this instruction booklet with the appliance in case you pass it on to someone else.

GENERAL WARNINGS

Read the following carefully to avoid an electric shock or fire.

It is most important that this instruction book should be retained with the appliance for future reference. Should the appliance be sold or transferred, always ensure that the book is left with the appliance in order that the new owner can get to know the functions of the appliance and the relevant warnings. These warnings are provided in the interest of safety. You **MUST** read them carefully before installing or using the appliance.

- The appliance is not intended for use by young children or infirmed persons without supervision.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with appliance.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- **WARNING:** Ensure the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.
- **WARNING** - In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the open oven door, the stabilizing means must be installed. Please refer to instructions for installation.
- **WARNING** - Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.
- **WARNING** - If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- **WARNING** - Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since be kept away.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch

the surface, which may result in shattering of the glass.

- **WARNING** - Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system. Details indicating the correct installation of the shelves.

The instructions shall state that means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- Do not spray aerosols in the vicinity of the appliance when it is in operation.
- Do not store or use flammable liquids or items in the vicinity of this appliance, eg aerosols.
- Accessible parts will become hot when in use. To avoid burns and scalds children should be kept away.
- Do not modify this appliance.

- Always turn the grill off immediately after use as fat left there may catch fire.
- Do not cover the insert with foil, as fat left there may catch fire.
- Always keep the grill dish clean as any fat left there may catch fire.
- Do not leave the grill on unattended.
- To avoid a fire, ensure that grill trays and fittings are always inserted into the appliance in accordance with the instructions.
- Switch the appliance off before removing the oven light glass for globe replacement.
- To avoid an accident, ensure that oven shelves and fittings are always inserted into the appliance in accordance with the instructions.
- Do not use the door as a shelf.
- Do not push down on the open oven door.
- Do not allow large cookware to overhang the hob onto the adjacent benchtop. This will cause scorching to the benchtop surface.
- An authorized person must install this appliance.
- Before using the appliance, ensure that all packing materials are removed from the appliance.
- In order to avoid any potential hazard, the installation instructions must be followed.
- Ensure that all specified vents, openings and airspaces are not blocked.
- Only authorized personnel should carry out servicing.
- Always ensure the appliance is switched off before cleaning or replacing parts.
- Always clean the appliance immediately after any food spillage.
- To maintain safe operation, it is recommended that the product be inspected every five years by an authorized service person.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.

Warning: Where this appliance is installed in marine craft or in caravans, it shall not be used as a space heater.

Warning: Never use the food-warmer drawer set at bottom of the range to store flammable substances or matters that cannot withstand heat such as wood, paper, spray cans rags, etc.

This appliance is unsuitable for use in marine craft, caravans or mobile homes, unless each burner is fitted with a flame safeguard.

Warning: Do not operate the appliance unless you are familiar with the contents of this manual.

The appliance is intended for household use only. The manufacturer reserves the right to make changes that do not affect the operation of the appliance.

2 INSTALLER'S GUIDE

2.1 COOKER INSTALLATION

The Manufacturer declines any an all responsibilities for damages to things or injuries to persons or animals deriving from incorrect installation or use of equipment.

This appliance is class 1: isolated kitchen appliance, free-standing installation, and is designed for non-professional use by private, adult and inside houses.

The gas and electricity conditions are indicated in labels near the gas / electricity inlets.

The cooker installation should be executed only by qualified and authorised personnel.

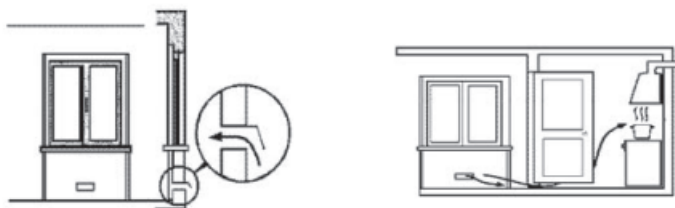
The appliance must be installed in places with proper conditions relative to dimensions, ventilation and exhaust of combustion products.

This appliance is not designed to be connected to a device for evacuating the combustion products

The appliance must be installed only in permanently ventilated rooms according to regulations into force

The installation site should have a permanent discharge of combustion products to the outside

Airflow must be done directly via permanent openings in the separating walls of the compartment with the exterior through conduits or air feed.



The air flow can also be obtained by indirect path via the installation sites adjacent to desired locations such that possess direct ventilation are not local fire hazard and are not bedrooms.

The air flow between the adjacent location and the installation location shall take place freely through permanent openings (obtainable increasing the space between the door and the floor, for example). The inlet air must have a minimum cross section of 100 cm² and must not be unintentionally obstructed.

The walls of the sided furniture must resist to a temperature 75°C higher than ambient temperature.

The back wall must be of non-combustible material.

Combustible materials, like curtains must be at the minimum distance of 500 mm.

The furniture sided the cooker, if higher than the cooking plan, must be at a minimum distance of 150 mm from the side of the appliance - unless that surface is constructed of a suitable non-combustible material for the entire length of the cooking surface.

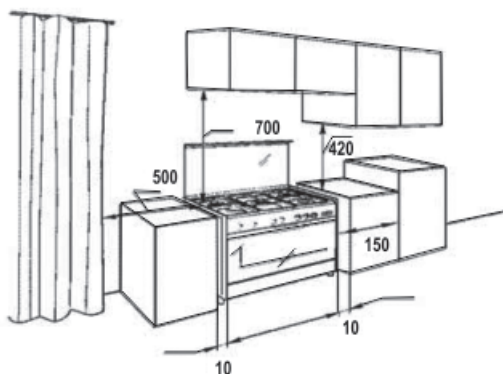
Any horizontal surface situated within 200mm from the edge of any hob burner must be a minimum of 10mm below the cooking surface or else comply with the above.

If the cooker is installed under a suspended element, this one must be placed at a minimum 700 mm of distance from the cooking plan.

The furniture over and sided the appliance must have a minimum clearance of 420 mm from the cooking surface.

Any rangehood above the cooker must be installed according to the manufacturer's instructions, with a minimum distance of 650 mm from the cooking surface.





Before installing the cooker, remove the protective plastic sheathing covering some metal parts. If the appliance is on a support, devices must be used to avoid sliding the appliance as damage may occur.



Do not put in the compartment located underneath the oven, flammable materials (example: oils, plastics, paper ...)

If the cooker is placed on a foundation, must be provided to prevent rolling.

Install the cooker firmly and level it - some models with a small levelling feet

	<p>Get leg accessories in polybag inside oven</p>
	<p>Ask one person to lift one side of the unit. Never invert unit. Screw leg at corner holes below unit one at a time</p>
	<p>Ask your assistant to lift the other side of the unit. Now, screw the other two leg the same way before at different corners.</p>
	<p>Adjust height of leg by turning lower portion clockwise or counter-clockwise. Note: Unit must be level</p>

2.2 GAS CONNECTION

The cooker is provided with a label placed on the rear panel near the gas inlet, showing the type of gas and pressure for which the appliance has been originally adjusted.

Before connecting this appliance check if is prepared for the type of gas and pressure available in your home. If not, it is necessary to convert the appliance to another gas as indicated in section 2.4.

This appliance is suitable for connection to Natural and Propane Gas. Refer to gas pressure shown on the data plate and in the table nº 1.

All possible type of gas and pressures are shown on the data plate, and in the table nº 1.

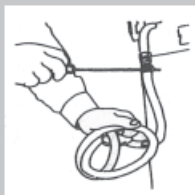
The butane gas bottle are unable to function in places with low temperatures. In this case is recommendable to substitute the Butane for Propane gas (operation to be done by one qualified installer). Never place a propane gas bottle inside the building.

You may connect the appliance to a gas bottle fitted with its respective regulator, or to a gas network tap. Since this is a movable unit, the following types of tubes could be used:

- Flexible rubber or elastomer tube, certified according an applicable standard fixed to an adequate inlet gas connection and held tight by a clamp on both ends
- Flexible stainless steel tube, certified according an applicable standard, with threaded connections.
- Flexible rubber or elastomer tube, certified according an applicable standard, with threaded connections.

ATTENTION

- Ensure the tube is not bent or twisted.
- Ensure the tube is not in contact with the rear panel.
- The tube must be replaced before expire date.
- The tube must be checkcable in is whole length.
- The clamps should be adequate for a good tight
- The maximum length of the flexible rubber tube must be 1500 mm.



The connection to the cooker should be done on the same side of the point of feeding, in way that the tube doesn't cross the backs of appliance. If necessary change the gas inlet or request to the services of technical attendance the adaptation tube so that the entrance of gas in the appliance is done on the side correct
After connecting the unit, check eventual leaks with a frothy product. **NEVER USE A FLAME.**

2.3 ELECTRIC CONNECTION

VERY IMPORTANT: The appliance must be always connected to the ground, according to actual regulations.

The electric connection, should be executed only by qualified personnel who are aware of installation regulations in force.

Before the connection, check if the electric network is prepared for the required power (see the data plate, or table of technical characteristics).

The appliance must always be grounded in accordance with the regulations in force
The earth connection conductor is green/ yellow



With plug in devices must connect the plug to a wall socket with earth contact

The supply cable must be positioned that no point can reach a temperature 50 °C higher than ambient temperature.

Appliance are equipped with power cord and are designed to operate at a frequency of 50/60 Hz.

Verify the type of electric alimentation in the label placed on the back side of the appliance near the cable inlet, in the data plate placed in the dish warmer door, in the package label or in the characteristics table of technical characteristics.

According to the models, see table of technical characteristics, the alimentation could be, 230 V ~, single-phase current (2+1 conductors) or 400V 2N ~, two-phase current (3+1 conductors), or three-phase current 400V 3N ~ (4+1 conductors).

To proceed this transformation see next schemes:

monophasic 220 - 240 V 2 + 1 conductors	biphasic 380 - 415 V 2N 3 + 1 conductors	triphasic 380 - 415 V 3N 4 + 1 conductors

and to substitute the alimentation cable for the adequate, monophasic type HO5VV-F and triphasic type HO5RR-F.

NOTE: The producer is not responsible for eventual direct or indirect damages owing to a wrong installation, regulations misunderstanding or standards in force not respected.

2.4 CONVERSION TO OTHER TYPE OF GAS

This operation must be executed always by qualified and authorised personnel.

This appliance has been designed to function with Propane or Natural gas.

This appliance is provided with a label on the rear panel, near the gas inlet, indicating the type of gas and pressure for which the cooker has been adjusted.

The indication of the gas and pressure that the cooker has been adjusted to can also be found on the data label or on the package of the appliance.

In order to convert from one type of gas to another, proceed as follows:

1 - Choose Inlet gas connection according to the type of gas available in your home.




2 - Cooking top burners:

2.1 - Remove the pan supports from the hob, the burner covers, burner spreaders and the burner skirts.

2.2 - Unscrew and remove the injectors, and replace them those corresponding to the available gas (see table 1).

2.3 - Replace all burner components and the pan supports.

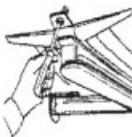


3 - Oven

3.1 - Open the oven door and remove all internal accessories and oven bottom	
3.2 - Remove the burner by loosening the screw placed in the front and turning it highwards	
3.3 - Unscrew and remove the injector and replace them those corresponding to the available gas see table 1	

3.4 - Screw the burner and put in place the the oven bottom and the internal accessories

4 - Grill

4.1 - Open the oven door and remove all internal accessories.

4.2 - Remove the burner / reflector unit by loosening the screw fixing the reflector and remove all elements from the injector support by turning downwards			
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

4.3 - Unscrew and remove the injectors and replace them those corresponding to the available gas see table 1

4.4 - Screw the burner / reflector and put in place the internal accessories.

5 - Regulating the primary air - only the oven burner and / or grill

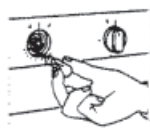
5.1 - move the air regulator which is input to the burner near the injector to increase or decrease the air passage.

6 - Low flow adjustment:

6.1 - Light the burner on and put the knob to the Low Position.

6.2 - In this position, remove the knob of the tap.

6.3 - With screw - driver perform on the taps screw until the flame is conveniently regulated to the low position and stable



6.4 - Reassemble the knob and pass quickly from the Full On Position to the Low Position, several times, to ensure that the flame remains stable.

7 - After connecting the unit, check for gas leaks with soap and water solution. **NEVER USE A FLAME.**

8 - Place, near the inlet gas connection, a label indicating the type of gas for which the appliance is now prepared. "Appliance prepared for.."

2.5 GAS TAPS / VALVES MAINTENANCE AND CLEANING

If the gas tap / valve is hard to turn, do not force it. It might need lubricating

This operation must be executed always by qualified and authorised personnel

To access the taps / valves, pull burner heads and remove the cooking top

To lubricate the taps/ valves, follow these instructions

- With a screw-drive, remove the cover
- Pull the cone out of its housing
- Clean the cone with a dry lint-free cloth
- Lubricate the cone carefully, with grease recommended (Molykote, Staburgs N32, Rocol HT, Optitemp HT2 EPI), and take off the excess grease to avoid obstructing the gas passages
- Introduce the cone and the spring and screw the cover
- Turn the cone several times, to ensure it is not hard
- Check for gas leaks, with the tap opened and closed. **NEVER USE A FLAME.**

BEFORE LEAVING

Check all connections for gas leaks with soap and water. DO NOT use a naked flame for detecting leaks. Ignite all burners to ensure correct operation of gas valves, burners and ignition. Turn gas taps to low flame position and observe stability of the flame. When satisfied with the cooker, please instruct the user on the correct method of operation. In case the appliance fails to operate correctly after all checks have been carried out, please call TECHNICAL CENTERS

3 USER'S GUIDE

3.1 PRELIMINARY ADVICE'S

Attention:

The accessible parts of the cooker could be heated, especially when the oven or the grill is in function.
Do not let children close to the appliance.

The cooker should be always installed by qualified and authorised personnel.

The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.

Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

This appliance is class 1 (free installation) and designed for non-professional use by private individuals adults, at home.

This appliance is type X: category for overheating.

Do not allow children to play near the cooker. Supervise children when it is being used so that they do not touch hot surfaces and are not near the appliance while it is in use.

Before switching on the appliance check that it is correctly regulated for the type of gas and electricity available.

When burners are light check the Flame are always regular.

Before removing the saucepans turn off the burners

The user must not change the appliance electricity supply cable. For replacement contact only a qualified person.

The use of a gas appliance requires a regular exchange of air. Make sure that the installation complies with the Installation section 2.1.

Before using the oven for the first time pre-heat an empty oven to the maximum temperature for about 30 minutes to remove residual smells and smokes due to the manufacturing process without passing them to the food.

Gas appliance produce warm and moist products of combustion. Be sure that the location is well vented: Keep a window open or install a rangehood or exhaust fan which vents to the outside.

In the case of intensive and prolonged use, it may be necessary to increase the ventilation, for example, open more windows or increase the speed setting of the rangehood or exhaust fan, if one is installed.

The materials surrounding this appliance must withstand a temperature of 90° C.

Before installing the cooker, remove the plastic sheathing covering some metal parts.

The glass lid should always be opened when the cooker is operating and also while the burners are hot.

Only use the cover to protect the hob and for no other purpose.

Pay attention if cooking with grease or oil because if overheated, it can ignite.

Use exclusively pots and pans with a flat base.

During cooking the appliance becomes very hot. Never touch any parts on the top or inside the oven without protection from heatproof gloves.

WARNING:

Do not spray aerosols in the vicinity of this appliance while it operation.

Where this appliance is installed in marine craft or in caravans, it shall not be used as a space heater.

Do not store inflammable materials in the storage drawer.

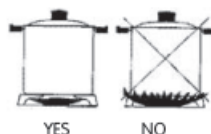
3.2 HOW TO USE BURNERS OF THE COOKING TOP

If you use the burners properly, the consequence will be a maximum efficiency, thus saving energy.

The power of the burners is shown on table 1.

In order to obtain this, you must choose pans according to the size of the burner see the table 2.

If the flame is wider than the pan you are wasting energy.



Attention

Only use containers with flat bottoms

Use containers that do not exceed the edges of the work table

This models having a grid reductive removable, it can be used to enable use of smaller containers with the necessary stability


IMPORTANT:


In the models with triple burner be attention with this point:


Put in the correct position the cover spreader of the middle screw down the cover spreader, to guarantee a good burning.


IGNITION OF THE HOT PLATE BURNERS

To ignite the burners proceed as follows:

- Press the ignition button  .

- Selecting the burner to use, push the corresponding knob and turn it counter clockwise to the "full position", indicated by a large flame  .

- To reduce the power to turn the knob to the "low position", indicated by a small flame  .

To switch off the burner, just turn the knob clockwise to the "off position", indicated by a black circle in the upper position of the panel  .

All models have a security system in the burners of the cooking top

If the gas supply is deficient or if the flame is extinguished accidentally, the gas circuit will be automatically closed.

To restart is necessary an user intervention.

In this case and after verify that isn't a gas supply problem, wait at least one minute and repeat the lighting. For ignite this type of burner it's necessary maintaining the knob under pressure for 10 seconds.

After this time release the knob of the burner which must be in function.

3.3 THE VITRO TABLE USE

If the bottom of the pan you use is plane, It's possible user glass recipients or porcelain recipients

The pans diameters should be accorded to the diameter of the work area.



Don't use recipients with a inferior diameter to the work area.



Cover the recipients during the cooking, for economise energy.

How to use the work area:

The functioning of the work area is realised turning the handle in 3 positions, to the selected position (1 - minimum ; 3 - maximum).

In the models with double heating (ref^o D), this is activated turning the handle clockwise until doing a " click " the double area is activated , put the handle in the position selected (1- 3).

To switch off the area, just turn the handle for the 0 position.

A light signal placed in the control panel indicates the working of a heating area.

A light signal placed in the frontal area of the glass indicates the " residual heat ".

3.4 HOW TO USE THE GAS OVEN AND THE GAS GRILL (G MODELS)

If the gas supply is deficient or if the flame is extinguished accidentally, the gas circuit will be automatically closed. To restart is necessary an user intervention.

In this case and after verify that isn't a gas supply problem, wait at least one minute and repeat the lighting. For ignite this type of burner it's necessary maintaining the knob under pressure for 10 seconds. After this time release the knob of the burner which must be in function.



3.4.1 Gas Oven


Some models have a thermostatic gas valve, which permit choice the temperature in the oven. In this models the gas consumption reduce automatically since the temperature choised is reached.

To ignite the oven burner proceed as follows:

Press the ignition button  or bring the flame near the burner



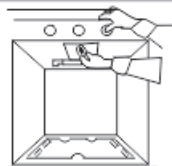
Push the oven knob under the symbol  or  and turn it counterclockwise and choise the temperature for the temperature that you need for cooking.

To switch off the burner, just turn the knob clockwise to the "Off Position", indicated by a black circle in the upper position of the panel .

3.4.2 Gas Grill


To ignite the grill burner, operate as follows:

Press the ignition button  or bring the flame near the burner



Push the grill knob  or  and turn it counterclockwise to the grill position, maintaining the knob under the pressure for 10 seconds.



After this time, release the knob; the grill must be in function. If not, repeat the operation.

To switch off the burner, just turn the knob clockwise to the "Off Position", indicated by a black circle in the upper position of the panel .

3.5 HOW TO USE THE GAS OVEN AND THE ELECTRIC GRILL (M MODELS)

For security reasons the design of the appliance do not permit the work of the gas oven and the electric grill at the same time (if fitted).

For use the gas oven, procede like 3.3.1

To use the electric grill, turn the handle clockwise until the point  until the Word grill or symbol on the grill panel 

3.6 HOW TO USE THE MULTIFUNCTION OVEN (EV MODELS)

Various cooking options can be selected by the use of switching of different elements, and temperature that is controlled by a thermostat.

Oven light

In this position only the light is in operation. The light stays on the other seven use positions.

Fan forced

The circular heating element and fan come into operation and the heat is spread evenly to all shelf positions. Various types of food can be cooked on different shelves, naturally with the appropriate cooking times. The oven must be preheated before food is placed inside. Fan mode provides optimum results with: cakes large quantities of foods and cooking various dishes simultaneously.

To operate, select Fan Forced function along with the temperature.

Fan grill

Use of the Grill Element and Fan. Use for grilling meats, vegetables and poultry. Preheat oven, place food on grill rack in baking tray and place in the middle of the oven. Other foods maybe cooked underneath whilst grilling.

Grill

Grill Element - Use for toasting and melting cheese or browning. No longer than 5 minutes cooking time. To operate, select Full Grill Function along with the temperature.

Static oven

The heat is provided from the top and bottom element. The oven must be preheated before food is placed inside. Static cooking provides optimum results with: cakes, pizzas, bread and for gentle slow cooking of casseroles.

Characteristics of static cooking: heat provided from above and below, cooking is possible only on middle shelf and should be centrally located in the oven.

Ventilated oven

With this function a continuous circulation of the hot air is provoked, particularly indicated to cook on several levels of the oven. The scheduled temperature will be reached in little time. The resistance inferior and superior of the oven are together in operation with the thermostat. The fan is always in operation.

Defrosting

The defrosting takes place in the same way as at room temperature, but with the advantage that it is much more rapid. In this position only the fan is in operation.

Fan Assisted


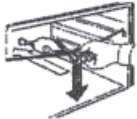



The outside ring of the top element and the bottom element and fan come into operation and the heat is spread evenly to all shelf positions. Suitable for cooking pies and single layer baking. The oven must be preheated before food is placed inside. To operate, select Fan Assisted function along with the temperature.

The Oven door must be closed for all cooking functions

The accessible parts of the cooker can become hot, if the oven or the grill is in operation.

Do not let children close to the appliance.

3.7 HOW TO USE THE TURN-SPIT

<p>In this model with turn spit put the aliments in the center of the spit</p> <p>Put the support grill in the two sides of the oven.</p> <p>Introduce the spit rod in to the motor shaft hole obtained in the back wall and check the rearend is well set.</p>	
<p>Lay everything on the support grid using the spit rod collar placed near handle</p> <p>In certain models fit the spit in the grill and push it to the interior of the oven, verifying the good fitting of the shaft into the motor hole</p>	
<p>Set the basin for collecting drips on the lower guide</p> <p>The handle is used only to easily remove the food when cooking is over.</p> <p>To switch on the spit turn the knob which is under the symbol (without grill) or (with grill).</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: space-around;">   </div>	

3.8 OVEN LIGHT USE


For your commodity and economy you could watch the cooking through the oven glass window, without open the door if you use the oven light.

To switch on the oven light turn the knob untill the symbol  .

Some models with electric oven (EV) light illuminates when you turn the handle of the oven, and stays on until you turn off the oven

3.9 MINUTE-COUNTER USE

With minute-counter you could selected time, from 0 to 120 minutes.

To use the minute-counter turn the knob which is under the symbol  one complete round clockwise; after, you must back in counter clockwise until put the time you want in the upper position of the knob.

When the pre-set time has elapsed, the bell rings.

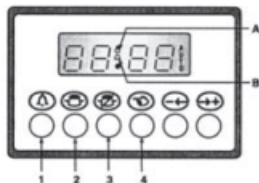
The bell does not interrupt the working of any element of the cooker.

3.10 ELECTRONIC PROGRAMMER

SETTING UP THE ACTUAL HOUR:

Once the electrical connection is made to the oven, the display blinks and shows 0.00.

Press keys (1) and (2) at the same time, then press keys (-) and (+) to set up the actual hour within 4 seconds; the oven remains in manual operation and no programming is necessary.



GENERAL REMARKS:

- Between 10.00 p.m and 6.00 a.m. the display intensity dims automatically.
- If not deactivated as per the following instructions, the acoustic signal is cut off after 2 minutes.
- Any programming described hereunder is activated after approx. 4 seconds from its setting up.
- 23 hours and 59 minutes is the maximum time allowed for programming the oven.
- If the supply voltage fails, all the programmed settings are erased. When the supply voltage returns, the display blinks and shows 0.00. Set up the actual hour and the programme again to reset the equipment operation.

SAFETY LOCK FOR CHILDREN

The programmer is provided with a safety lock which stops the cooking programming and consequently the oven operation;

Lock running:

- press both switches (1) (2) at same time for about 8 seconds
 - the display shows "ON"; release the switches
 - press switch (+); the display shows "OF" and the symbol ".key."
- Now the safety lock starts running and after about 5 seconds the display shows the current time and the symbol ".key."

Lock deactivation:

- press both switches (1) (2) at same time for about 8 seconds
 - the display shows "OF"; release the switches
 - press switch (+); the display shows "ON"
- Now the safety lock is deactivated and after about 5 seconds the display shows the current time.

Automatic Operation

The oven can be programmed to switch on and off automatically.

To do this proceed as follows:

1. Select the required cooking function and temperature using the function selector and the thermostat dial.
2. Press key (2) and set the cooking time by pressing keys (-) and (+) within the next 4 seconds
3. Press key (3) and set the end of the cooking time in the same way.

The actual time reappears and pilot light (AUTO) remains ON, when the cooking process starts, pilot light (A) will remain on. The cooking time left can be controlled by pressing key (2), or the time can be changed by repeating the same procedure.

Reset the cooking time to 0.00 to erase the preset programme, and when the actual time reappears, press key (4) to reset the manual function. Once the cooking process is over the acoustic signal goes off and the oven is automatically switched off. Press one of the keys from (1) to (4) to return the programmer to the manual function.

Semi-automatic Operation

The oven can be programmed to switch off automatically.

To do this proceed as follows:

1. Select the required function and temperature using the cooking function selector and the thermostat dial.
2. Press key (2) and set the cooking time by pressing keys (-) and (+) within the next 4 seconds. The actual time reappears and pilot lights (A) and (AUTO) remain ON.

The cooking time left can be checked by pressing key (2), or the time can be changed by repeating the same procedure.

To erase the pre-set programme, reset the cooking time to 0.00, when the actual time reappears, press key (4) to reset to manual function.

Once the cooking programme is complete, the acoustic signal will sound and the oven is automatically switched off. Press one of the keys from (1) to (4) to switch off the acoustic signal. Press key (4) to return the programmer to the manual function.

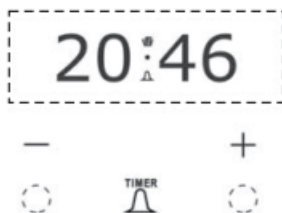
Minute minder

When this device is used as a simple minute minder, press key (1) and programme the required time by pressing keys (-) and (+) within the next 4 seconds: the actual time reappears and the symbol (B) is activated. Press one of the keys from 1 to 4 to disconnect the acoustic signaller. Also symbol (B) is deactivated.

Manual Operation

The oven may be used manually without any programming. Press key (4) for the manual operation ("AUTO" pilot light off).

3.11 DIGITAL TIMER



Time of Day Adjustment

Press the + and - buttons together. The point between the hours and minutes will start to flash.

Using the + and - buttons, you can adjust the current time of day. Long presses of those buttons will enable fast adjustments.

Pressing the + and - buttons a long time, until the hour and point between the hours and minutes start to flash, will enable you to adjust just the hours portion of the display.

Minute Minder Adjustment

Press the + button. The screen will return to displaying the ' 0.00 ' and the bell symbol will start to flash. You can adjust the minute minder using the + or - buttons.

After 6 seconds following the adjustment, the bell symbol will be stabilized. The minute minder will start to countdown. The minute minder time increments are in 10 seconds up to 99 minutes 50 seconds, thereafter the display will show 1 hour and 40 minutes and the adjustment will be in 1 minute steps.

Note: In order to cancel a minute minder program, set the minute minder time down to 0.00

Cancelling the Buzzer Sound

When countdown of the minute minder is completed, the screen will return to displaying the current time of day.

The bell symbol will start to flash, a buzzer alarm is heard and will sound, if not stopped, for 7 minutes.

Press any button to cancel the sound.

Buzzer Tone Adjustment

You may adjust the buzzer tone of the timer in following way:

- 1) Pressing the (-) button, you can hear the currently set tone
- 2) Releasing (-) and then pressing again, you can hear the next available (total 3) tone
- 3) The last sound heard will be your adjusted one

Note: Factory setting is the maximum level (highest frequency) a long interrupt of power may result in reloading this setting.

3.12 RECOMMENDATION TO USE THE OVEN AND THE GRILL

The accessible parts of the cooker could be hot, if the oven or the grill is in operation. Do not let children close to the appliance.

Don't let children sit down or play with the oven door. Do not use the drop down door as a stool to reach above cabinets

Warning:

Never use the food - Warmer drawer set at the bottom of the range to store inflammable substances or waters that cannot withstand heat such as: wood, paper, spray cans, rags, etc...

Pre-heat of the oven until it reaches the temperature, before you put the food into the oven.

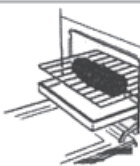
Never use low-edged containers nor trays as baking-pan for roasts in order to soil the minimum possible the walls of the oven, thus preventing fat splashes, sauce burning and smoke production.



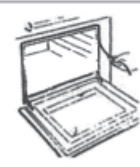
If the grease falls down into the oven burner it could inflame.

Use instead high-edged containers, preferably terracotta containers, put on the grate at about half the height of the oven.

When the food is directly on the grate, you must put the basin for collecting



Never use the oven without the rubber seal



During the functioning of the oven and of the grill, the oven door must rest completely closed.

Energy-saving tips:

Place the cooking tray on the middle level of the oven.

Avoid opening the door during the cooking, since the temperature changes will spoil your cooking and increase energy consumption.

The oven can be turned off some minutes before the victuals are completely roasted; the residual temperature will be enough for having just roasted.

Pot sizes should be adapted to the diameter of the cooking.

In order to obtain this, you must choose pans according to the size of the burner see the table 2.

If the flame is wider than the pan you are wasting energy.

4 INSTRUCTIONS FOR MAINTENANCE AND CLEANING

**Warning: Servicing should be carried out only by authorised personnel.
Before maintenance or cleaning your cooker, switch off the circuit breaker, turn off the isolating gas valve or the gas mains and allow the cooker to cool down.**

GENERAL CLEANING

Adequate maintenance and cleaning will prolong the life of the appliance, as well as ensure trouble-free service.

Before you let down the cover glass it is necessary to decrease the temperature of the burners and electric plate.

The cooker must be washed with warm water, using a damp sponge and ordinary detergent.

Never use scouring powder, steel wool or acids to clean the cooker.

The stainless steel parts should be washed, after the use, with water and dried with a soft cloth. If the spots still persist, it is necessary to use a non-abrasive detergent or warm vinegar.

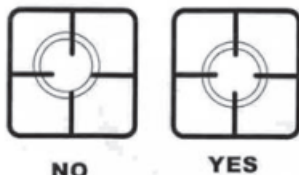
The glass of the oven's door should be washed with warm water and a nylon pad soaked in ordinary detergent.

Avoid scrubbing the front panel, because this will erase the designs stencilled over each knob.

The enamelled grids of the knob can be washed in the dishwasher.

The cooker not must be cleaned with vapour equipments (eg. steam cleaners).

After a possible grid removal for cleaning, we recommend to verify the presence of such rubber pads and to put the grids back in their stable and centred correct position

**BURNERS CLEANING**

The burners should be cleaned with soapy warm water and well rinsed and dried. Ensure there are completely dry before using.

CLEANING CERAMIC COOKTOP

After use, once the cooker has cooled down, clean thoroughly as even small amounts of dirt can become impossible to remove when re-heated.

Do not use abrasive pads, sponges or powders to clean, as these products can scratch the surface of the glass.

Small amounts of dirt can be removed using a damp cloth or hot, soapy water.

Soap stains should be removed with water, and the glass should then thoroughly dried.

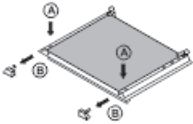
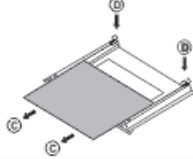
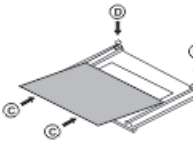
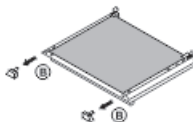
For encrusted dirt, it is recommended that you use a glass scraper, with a metal blade, which can easily be found on the market. Only clean when the surfaces is cold.



OVEN CLEANING

The oven should be washed with warm water and a nylon pad soaked in ordinary detergent.
The oven is "Easy to Clean" enamel, don't need abrasive detergent for cleaning.

How to remove the interior glass on the oven's door for cleaning :

	<p>- Press the (A), and remove the superior tops (B)</p>
	<p>- Release the interior glass (C), from the interior tops (D) - Remove the interior glass</p> <p>Cleaning the glass with warm water and a nylon pad soaked in ordinary detergent</p>
	<p>- Place the glass in the supports - slide in the guide till engage the groove (D) of the interior tops</p>
	<p>- Introduce the superior tops (B)</p>

REPLACING THE OVEN BULB

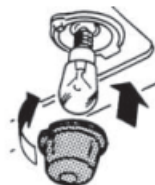
Once the appliance has been electrically disconnected, unscrew the glass protection cap and the bulb, replacing it with another one suitable for high temperatures (300°C) having the following characteristics:

Voltage: 220 - 240 V

Power: 15 / 25 W

Socket: E14

Reassemble the glass cup and reconnect the appliance.



Protection Filter of the Oven Fan

During the cooking, to minimise fat/debris going on to the fan, install the filter cover.

When cooking is complete, remove the filter and wash it.

To install the filter, mount the filter leaning it against the rear wall at the same level of the fan, then push the "tang" downwards. Reverse this operation to remove the filter.



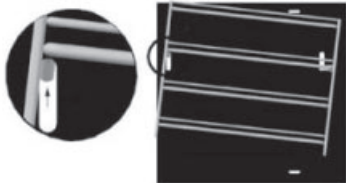
The cleaning of the fan must be doing by a technical service

REMOVE THE PAN SIDE OF OVEN

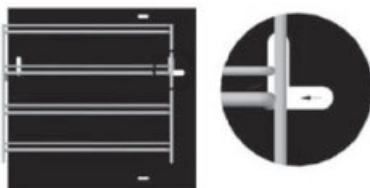
To facilitate cleaning chrome side grills can be removed.

For this follow the instructions 1.for 3. for disassembled oven grill.

To set back following the instructions of a 3.for 1.



1. Raise the grill vertically and remove the pin in the groove on the front side of the oven



2. Move the grid in the direction indicated so that moves into the slot along the coast of the oven



3. Move the grid in the direction indicated so that moves into the slot along the coast of the oven.
Vertical lift and remove the pin in the groove in the back side of the oven

The stainless steel runners that support the enameled pans can be removed and placed in three levels of the side grilles.

The producer certifies that this appliance has undergone the following verifications:

- Electric unit operation
- Dielectric rigidity
- Earthing continuity
- Operation with one type of gas
- Leak control
- Operation of the safety valves
- Aesthetic control

Manufacturer address: BIB Handelshaus GmbH, Gremberger Str.18,51105 köln

service

If you have any questions or problems, please contact our customer service.

BIB Handelshaus GmbH
Gremberger Str. 18
51105 Köln

Tel.: 036602 473898

Email: service@gurari.de

MO - FR from 8:30 - 16:30

Please have the serial number and the model name of the device ready. The serial number can be found on the nameplate inside the hood.

All data subject to design changes in the context of technical development of our products.

6 TABLES

TABELLE 1 - BRENNER

			B/P	ERDGAS			L L	
Nomineller Betriebsdruck, mbar			50	20			20	
Nomineller Betriebsdruck, mbar			57,5	25			25	
Nomineller Betriebsdruck, mbar			42,5	17			17	
Leistung W (P.C.S.)			Rate	Injektor	Rate	Injektor	Injektor	Rate
Burners	Normal	Minimum	g/h	mm	mm	m ³ /h	mm	m ³ /h
Auxiliary	1 000	550	73	0,43	0,72	0,095	0,75	0,098
Semi Rapid	1 750	550	127	0,58	0,97	0,167	0,100	0,194
Rapid	3 000	1300	218	0,75	1,15	0,286	0,128	0,314
Wok	4 000	1900	291	0,78	1,50	0,381	0,160	0,442
Oven	4 000	1250	205	0,70	1,45	0,152	0,152	0,465
Grill	2 800	—	150	0,60	1,20	0,130	0,130	0,325

TABLE 2 - TABLE OF RECIPIENTS (To use pots with the plane fund)

Burners	Recommended diameters, cm	
	minimum	maximum
Auxiliary Ø 42	10	16
Semi-rapid Ø 62	15	22
Rapid Ø 92	22	28
Wok Ø130	24	30

7 TECHNICAL CHARACTERISTICS

BURNERS	EE burner %	POWER, W		Models Current						
		GAS	ELECTRIC	GCH E911 X	GCH E911 BL	GCH E911 R	GCH E916 X	GCH E912 X	GCH E912 BL	GCH E912 CR
Auxiliary	67	1 000	-----	1	1	1	1	---	---	---
Semi-rapid	66	1 750	-----	2	2	2	2	---	---	---
Rapid	64	3 000	-----	1	1	1	1	---	---	---
Wok	---	4 000	-----	1	1	1	1	---	---	---
vitro 145 mm	194,0	1 200	-----	---	---	---	---	1	1	1
vitro 145 mm	193,3	1 800	-----	---	---	---	---	1	1	1
vitro 180 mm	---	1 800	-----	---	---	---	---	1	1	1
vitro 110/180 mm	---	750/1100	-----	---	---	---	---	1	1	1
vitro 275 mm	---	1500/2400	-----	---	---	---	---	1	1	1
Oven	---	4000	3600	E	E	E	E	E	E	E
Grill	---	2800	2600	E	E	E	E	E	E	E
Circular	---	---	3000	E	E	E	E	E	E	E
Circular	---	---	2500	---	---	---	---	---	---	---
Oven, L	---	---	---	121	121	121	55 + 30	121	121	121
EE gas work table (%)	---	---	---	65	65	65	65	---	---	---
E placa vitro / inducible, Wh / kg	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Maximum gas power, KW (PCS)	---	---	---	11,5	11,5	11,5	11,5	186,5	186,5	186,5
Maximum consumption butane gas - G 30 (g/h)	---	---	---	765	765	785	837	---	---	---
Maximum consumption propane gas - G 31(g/h)	---	---	---	773	773	773	830	---	---	---
Consumption natural gas - G 20 (L/h - 1013 mmHg, 15 ° C)	---	---	---	1029	1029	1029	1 096	---	---	---
Electric maximum power, KW	---	---	---	3,868	3,868	3,868	3,860	---	10,859	10,859
Electric supply	---	---	---	220 V~	220 V~	220 V~	220 V~	380 - 415 V ~	380 - 415 V ~	380 - 415 V ~
Maximum intensity, A	---	---	---	16,9	16,9	16,9	16,75	27	27	27
Electric cable (H05 RR - F)	---	---	---	3G 2,5	3G 2,5	3G 2,5	3G 2,5	3G 2,5	3G 2,5	3G 2,5
Dimensions: LxPxA table (mm) cooker	---	---	---	900X615X940	900X615X940	900X615X940	900X615X940	900X615X940	900X615X940	900X615X940
Dimensions: LxPxA (mm) package	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Weight: Net / Gross (kg)	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
	---	---	---	82/87,5	82/87,5	82/87,5	83/88,5	83/88,5	83/88,5	83/88,5

EE Burner – EE work table – IEE Oven – According (EU) 66/2014

BURNERS	EE burner %	POWER, W		Models Gurari		
		GAS	ELECTRIC	GCH G614 BL	GCH G614 CR	GCH G910X
Auxiliary	67	1 000	----	1	1	1
Semi-rapid	66	1 750	----	2	2	2
Rapid	64	3 000	----	---	---	1
Wok		4 000	----	1	1	1
Oven	---	2750	----	G	G	---
Oven	---	4000	----	---	---	G
Grill	---	1800	----	G	G	---
Grill	---	2800	----	G	G	G
Oven, L				49	49	116
EE gas work table (%)				65	65	65
Maximum gas power KW (PCS)				11,25	11,25	15,5
Maximum consumption butane gas - G 30 (g/h)				762	762	1 091
Maximum consumption propane gas - G 31(g/h)				769	769	1 072
Consumption natural gas - G 20 (L/h - 10 ³ mbar, 15° C)				1024	1024	1 429
Electric maximum power, KW				0,025	0,025	0,052
Electric supply				220 - 240 V ~	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~
Maximum intensity, A				---	---	---
Electric cable (HO5 RR - F)				3G 0,75	3G 0,75	3G 0,75
Dimensions: LxFxA table (mm) cooker				600X600X945		900X615X940
Dimensions: LxFxA (mm) package				690X680X1000		960x690x1005
Weight: Net / Gross (kg)				55 / 57,5		75/80,1

EE Burner – EE work table – IEE Oven – According (EU) 66/2014

The Producer is not responsible for spelling mistakes.

The Producer has the right to modify the appliance if the alterations will not prejudice the functioning and the safety of the appliance.

EU Konformitätserklärung EU Declaration of Conformity

Wir, die Firma
We, the company

BIB-Handelshaus GmbH
Gremberger Str. 18
51105 Köln
Deutschland

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das weiter unten genannte Produkt
declare under our sole responsibility that the following product



U-KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG

Hiermit wird bescheinigt, dass die nachstehend bezeichneten Produkte in ihrer Konzeption und Bauart den folgenden Richtlinien entsprechen:

NIEDERSpannungsRICHTLINIE - 2014/35/EU
EMV-RICHTLINIE - 2014/30/EU
ENERGIEEFFIZIENZKLASSEN RICHTLINIE - 2002/40/EG
ÖKODESIGN-RICHTLINIE - 2009/125/EG
GASGERÄTEVERORDNUNG (EG) - 2016/426
ROHS - 2011/65/UE
REACH - 2012/95/UE
EU 66/2014
EU 65/2014

und in Verkehr gebracht werden.

Produkt: Haushaltsherd GURARI

Typenbezeichnung: GCH E912BL ; GCH E912CR ; GCH E912X ; GCH E911 X ; GCH E911BL ; GCH E911 R ; GCH E916X ; GCH G910 X ; GCH G614 BL ; GCH G614 CR

Referenznormen: EN 30-1-1, EN 30-2-1, EN/IEC 60335-1, EN/IEC 60335-2-6; EN50014-1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3; EN 15181-2008;

Seriennummer: (XX - 0000000) **Beispiel:** 210000001
Jahr - fortlaufende Nummer

Bevollmächtigter zur Zusammenstellung der technischen Unterlagen:
Authorized person for technical documentation:

Name/Name, Position: Ilja Botvinnikov, (Geschäftsführer)

Köln, 20.12.21
.....
Datum/Date

.....
Unterschrift/Signature

ELECTRIC AND GAS OVENS:

This appliance complies with the eco-design requirements of Regulation (EU) No. 65/2014, which supplements Directive 2010/30/EU, and Regulation (EU) No. 66/2014, which supplements Directive 2009/125/EC, in accordance with EN 60350-1, EN 15181 and EN 50654

ENERGY SAVING TIPS

- Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Only open the oven door as far as necessary because heat is lost each time it is opened. A great deal of energy can be saved by turning off the oven 5 to 10 minutes before the end of the planned cooking time and using the heat that the oven continues to generate.
 - The automatic programs are based on standard food products.
 - Keep the seals clean and in good condition to avoid wasting energy.
 - If your electricity contract has higher and lower rates depending on the time of day, the "delayed cooking" program will make it easier to save by moving the start of the program to a time when the rate is lower.
- ! This product meets the requirements of the new European Directive on the limitation of energy consumption in standby mode.

This product complies with Commission Delegated Regulation (EU) No. 65/2014	
Brand	Gurani
Model	GCH G910
EEL [%] Energy Efficiency Index - Main oven ¹⁾	95.9
EEL [%] Energy Efficiency Index - Secondary oven ¹⁾	
ENERGY EFFICIENCY CLASS - Main oven ²⁾	A
ENERGY EFFICIENCY CLASS - Secondary oven ²⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN CONVENTIONAL MODE [kWh/Cycle] - Main oven ³⁾	2.31
CURRENT CONSUMPTION IN CONVENTIONAL MODE [kWh/Cycle] - Secondary oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN FORCED VENTILATION MODE [kWh/Cycle] - Main oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN FORCED VENTILATION MODE [kWh/Cycle] - Secondary oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN CONVENTIONAL MODE [MJ/Cycle] - Main oven ³⁾	8.30
CURRENT CONSUMPTION IN CONVENTIONAL MODE [MJ/Cycle] - Secondary oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN FORCED VENTILATION MODE [MJ/Cycle] - Main oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN FORCED VENTILATION MODE [MJ/Cycle] - Secondary oven ³⁾	
NUMBER OF CAVITIES	1
HEAT SOURCE - Main oven	gas
HEAT SOURCE - Secondary oven	
USABLE VOLUME [L] - Main oven	116 L
USABLE VOLUME [L] - Secondary oven	

¹⁾ Energy Efficiency Index calculated according to the volume and energy consumption of each cavity.
²⁾ From A+++ (low consumption) to D (high consumption).
³⁾ Based on the results of standard tests that simulate the thermal properties of foods. Consumption depends on the mode of use

Product information complies with Commission Delegated Regulation (EU) No. 66/2014			
	Symbol	Value	Unit
Identification of the model		GCH G910	
Type of oven		Gas oven	
Mass of the appliance	M	75	kg
Number of cavities		1	
Source of heat per cavity (electricity or gas)		Gas	
Volume per cavity - Main cavity	IN	116	l
Volume per cavity - Secondary cavity	IN	-	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electrically heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final electricity) - Main cavity	EC electric cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electrically heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final electricity) - Secondary cavity	EC electric cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electrically heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final electricity) - Main cavity	EC electric cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electrically heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final electricity) - Secondary cavity	EC electric cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final gas) - Main cavity	EC gas cavity	8.30	MJ/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	2.31	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	MJ/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final gas) - Main cavity	EC gas cavity	-	MJ/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final gas) - Main cavity	EC gas cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	MJ/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity - Main cavity	EEL cavity	95.9	
Energy Efficiency Index per cavity - Secondary cavity	EEL cavity	-	
1 kWh/cycle = 3.6 MJ/cycle			

ELECTRIC AND GAS OVENS:

This appliance complies with the eco-design requirements of Regulation (EU) No. 65/2014, which supplements Directive 2010/30/EU, and Regulation (EU) No. 66/2014, which supplements Directive 2009/125/EC, in accordance with EN 60350-1, EN 15181 and EN 50654

ENERGY SAVING TIPS

- Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Only open the oven door as far as necessary because heat is lost each time it is opened. A great deal of energy can be saved by turning off the oven 5 to 10 minutes before the end of the planned cooking time and using the heat that the oven continues to generate.
- The automatic programs are based on standard food products.
- Keep the seals clean and in good condition to avoid wasting energy.
- If your electricity contract has higher and lower rates depending on the time of day, the "delayed cooking" program will make it easier to save by moving the start of the program to a time when the rate is lower.

! This product meets the requirements of the new European Directive on the limitation of energy consumption in standby mode.

This product complies with Commission Delegated Regulation (EU) No. 65/2014	
Brand	Gurani
Model	GCH E916
EEI (%) Energy Efficiency Index - Main oven ¹⁾	94.8
EEI (%) Energy Efficiency Index - Secondary oven ¹⁾	95.8
ENERGY EFFICIENCY CLASS - Main oven ²⁾	A
ENERGY EFFICIENCY CLASS - Secondary oven ²⁾	A
CURRENT CONSUMPTION IN CONVENTIONAL MODE [kWh/Cycle] - Main oven ³⁾	0.77
CURRENT CONSUMPTION IN CONVENTIONAL MODE [kWh/Cycle] - Secondary oven ³⁾	0.64
CURRENT CONSUMPTION IN FORCED VENTILATION MODE [kWh/Cycle] - Main oven ³⁾	0.74
CURRENT CONSUMPTION IN FORCED VENTILATION MODE [kWh/Cycle] - Secondary oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN CONVENTIONAL MODE [MJ/Cycle] - Main oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN CONVENTIONAL MODE [MJ/Cycle] - Secondary oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN FORCED VENTILATION MODE [MJ/Cycle] - Main oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN FORCED VENTILATION MODE [MJ/Cycle] - Secondary oven ³⁾	
NUMBER OF CAVITIES	2
HEAT SOURCE - Main oven	electric
HEAT SOURCE - Secondary oven	electric
USABLE VOLUME [L] - Main oven	55 L
USABLE VOLUME [L] - Secondary oven	25 L

¹⁾ Energy Efficiency Index calculated according to the volume and energy consumption of each cavity.
²⁾ From A+++ (low consumption) to D (high consumption).
³⁾ Based on the results of standard tests that simulate the thermal properties of foods. Consumption depends on the mode of use

Product information complies with Commission Delegated Regulation (EU) No. 66/2014			
	Symbol	Value	Unit
Identification of the model	GCH E912		
Type of oven	Electric oven		
Mass of the appliance	M	76	kg
Number of cavities		2	
Source of heat per cavity (electricity or gas)	electricity		
Volume per cavity - Main cavity	IN	55	l
Volume per cavity - Secondary cavity	IN	25	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electrically heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final electricity) - Main cavity	EC electric cavity	0.77	kWh/cycle
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electrically heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final electricity) - Secondary cavity	EC electric cavity	0.64	kWh/cycle
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electrically heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final electricity) - Main cavity	EC electric cavity	0.74	kWh/cycle
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electrically heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final electricity) - Secondary cavity	EC electric cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final gas) - Main cavity	EC gas cavity	-	MJ/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final gas) - Main cavity	EC gas cavity	-	MJ/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final gas) - Main cavity	EC gas cavity	-	MJ/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final gas) - Main cavity	EC gas cavity	-	MJ/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity - Main cavity	EEI cavity	94.8	
Energy Efficiency Index per cavity - Secondary cavity	EEI cavity	95.8	
1 kWh/cycle = 3.6 MJ/cycle			

ELECTRIC AND GAS OVENS:

This appliance complies with the eco-design requirements of Regulation (EU) No. 65/2014, which supplements Directive 2010/30/EU, and Regulation (EU) No. 66/2014, which supplements Directive 2009/125/EC, in accordance with EN 60350-1, EN 15181 and EN 50654

ENERGY SAVING TIPS

- Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Only open the oven door as far as necessary because heat is lost each time it is opened. A great deal of energy can be saved by turning off the oven 5 to 10 minutes before the end of the planned cooking time and using the heat that the oven continues to generate.
- The automatic programs are based on standard food products.
- Keep the seals clean and in good condition to avoid wasting energy.
- If your electricity contract has higher and lower rates depending on the time of day, the "delayed cooking" program will make it easier to save by moving the start of the program to a time when the rate is lower.

! This product meets the requirements of the new European Directive on the limitation of energy consumption in standby mode.

This product complies with Commission Delegated Regulation (EU) No. 65/2014	
Brand	Gurani
Model	GCH E912
EEI (%) Energy Efficiency Index - Main oven ¹⁾	95.9
EEI (%) Energy Efficiency Index - Secondary oven ¹⁾	
ENERGY EFFICIENCY CLASS - Main oven ²⁾	A
ENERGY EFFICIENCY CLASS - Secondary oven ²⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN CONVENTIONAL MODE [kWh/Cycle] - Main oven ³⁾	1.02
CURRENT CONSUMPTION IN CONVENTIONAL MODE [kWh/Cycle] - Secondary oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN FORCED VENTILATION MODE [kWh/Cycle] - Main oven ³⁾	1.13
CURRENT CONSUMPTION IN FORCED VENTILATION MODE [kWh/Cycle] - Secondary oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN CONVENTIONAL MODE [MJ/Cycle] - Main oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN CONVENTIONAL MODE [MJ/Cycle] - Secondary oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN FORCED VENTILATION MODE [MJ/Cycle] - Main oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN FORCED VENTILATION MODE [MJ/Cycle] - Secondary oven ³⁾	
NUMBER OF CAVITIES	1
HEAT SOURCE - Main oven	electric
HEAT SOURCE - Secondary oven	
USABLE VOLUME [L] - Main oven	121 L
USABLE VOLUME [L] - Secondary oven	

¹⁾ Energy Efficiency Index calculated according to the volume and energy consumption of each cavity.
²⁾ From A+++ (low consumption) to D (high consumption).
³⁾ Based on the results of standard tests that simulate the thermal properties of foods. Consumption depends on the mode of use

Product information complies with Commission Delegated Regulation (EU) No. 66/2014			
	Symbol	Value	Unit
Identification of the model	GCH E912		
Type of oven	Electric oven		
Mass of the appliance	M	76	kg
Number of cavities		1	
Source of heat per cavity (electricity or gas)	electricity		
Volume per cavity - Main cavity	IN	121	l
Volume per cavity - Secondary cavity	IN	-	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electrically heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final electricity) - Main cavity	EC electric cavity	1.02	kWh/cycle
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electrically heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final electricity) - Secondary cavity	EC electric cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electrically heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final electricity) - Main cavity	EC electric cavity	1.13	kWh/cycle
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electrically heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final electricity) - Secondary cavity	EC electric cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final gas) - Main cavity	EC gas cavity	-	MJ/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	MJ/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final gas) - Main cavity	EC gas cavity	-	MJ/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	MJ/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity - Main cavity	EEI cavity	95.9	
Energy Efficiency Index per cavity - Secondary cavity	EEI cavity	-	
1 kWh/cycle = 3.6 MJ/cycle			

ELECTRIC AND GAS OVENS:

This appliance complies with the eco-design requirements of Regulation (EU) No. 65/2014, which supplements Directive 2010/30/EU, and Regulation (EU) No. 66/2014, which supplements Directive 2009/125/EC, in accordance with EN 60350-1, EN 15181 and EN 50564

ENERGY SAVING TIPS

- Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Only open the oven door as far as necessary because heat is lost each time it is opened. A great deal of energy can be saved by turning off the oven 5 to 10 minutes before the end of the planned cooking time and using the heat that the oven continues to generate.
- The automatic programs are based on standard food products.
- Keep the seals clean and in good condition to avoid wasting energy.
- If your electricity contract has higher and lower rates depending on the time of day, the "delayed cooking" program will make it easier to save by moving the start of the program to a time when the rate is lower.

† This product meets the requirements of the new European Directive on the limitation of energy consumption in standby mode.

This product complies with Commission Delegated Regulation (EU) No. 65/2014	
Brand	Gurari
Model	GCH E914
EEL [%] Energy Efficiency Index - Main oven ¹⁾	95.9
EEL [%] Energy Efficiency Index - Secondary oven ¹⁾	
ENERGY EFFICIENCY CLASS - Main oven ¹⁾	A
ENERGY EFFICIENCY CLASS - Secondary oven ²⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN CONVENTIONAL MODE [kWh/Cycle] - Main oven ³⁾	1.02
CURRENT CONSUMPTION IN CONVENTIONAL MODE [kWh/Cycle] - Secondary oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN FORCED VENTILATION MODE [kWh/Cycle] - Main oven ³⁾	1.13
CURRENT CONSUMPTION IN FORCED VENTILATION MODE [kWh/Cycle] - Secondary oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN CONVENTIONAL MODE [MJ/Cycle] - Main oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN CONVENTIONAL MODE [MJ/Cycle] - Secondary oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN FORCED VENTILATION MODE [MJ/Cycle] - Main oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN FORCED VENTILATION MODE [MJ/Cycle] - Secondary oven ³⁾	
NUMBER OF CAVITIES	1
HEAT SOURCE - Main oven	electric
HEAT SOURCE - Secondary oven	
USABLE VOLUME [L] - Main oven	121 L
USABLE VOLUME [L] - Secondary oven	

¹⁾ Energy Efficiency Index calculated according to the volume and energy consumption of each cavity.
²⁾ From A+++ (low consumption) to D (high consumption).
³⁾ Based on the results of standard tests that simulate the thermal properties of foods. Consumption depends on the mode of use

Product information complies with Commission Delegated Regulation (EU) No. 66/2014			
	Symbol	Value	Unit
Identification of the model		GCH E912	
Type of oven		Electric oven	
Mass of the appliance	M	82	kg
Number of cavities		1	
Source of heat per cavity (electricity or gas)		electricity	
Volume per cavity - Main cavity	IN	121	l
Volume per cavity - Secondary cavity	IN	-	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electrically heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final electricity) - Main cavity	EC electric cavity	1.02	kWh/cycle
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electrically heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final electricity) - Secondary cavity	EC electric cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electrically heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final electricity) - Main cavity	EC electric cavity	1.13	kWh/cycle
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electrically heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final electricity) - Secondary cavity	EC electric cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final gas) - Main cavity	EC gas cavity	-	MJ/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	MJ/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final gas) - Main cavity	EC gas cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	MJ/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	MJ/cycle
Energy Efficiency Index per cavity - Main cavity	EEL cavity	95.9	
Energy Efficiency Index per cavity - Secondary cavity	EEL cavity	-	
1 kWh/cycle = 3.6 MJ/cycle			

ELECTRIC AND GAS OVENS:

This appliance complies with the eco-design requirements of Regulation (EU) No. 65/2014, which supplements Directive 2010/30/EU, and Regulation (EU) No. 66/2014, which supplements Directive 2009/125/EC, in accordance with EN 60350-1, EN 15181 and EN 50564

ENERGY SAVING TIPS

- Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Only open the oven door as far as necessary because heat is lost each time it is opened. A great deal of energy can be saved by turning off the oven 5 to 10 minutes before the end of the planned cooking time and using the heat that the oven continues to generate.
 - The automatic programs are based on standard food products.
 - Keep the seals clean and in good condition to avoid wasting energy.
 - If your electricity contract has higher and lower rates depending on the time of day, the "delayed cooking" program will make it easier to save by moving the start of the program to a time when the rate is lower.
- ! This product meets the requirements of the new European Directive on the limitation of energy consumption in standby mode.

This product complies with Commission Delegated Regulation (EU) No. 65/2014	
Brand	Gurani
Model	GCH E612
EEL (%) Energy Efficiency Index - Main oven ¹⁾	94.8
EEL (%) Energy Efficiency Index - Secondary oven ¹⁾	
ENERGY EFFICIENCY CLASS - Main oven ²⁾	A
ENERGY EFFICIENCY CLASS - Secondary oven ¹⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN CONVENTIONAL MODE [kWh/Cycle] - Main oven ³⁾	0.77
CURRENT CONSUMPTION IN CONVENTIONAL MODE [kWh/Cycle] - Secondary oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN FORCED VENTILATION MODE [kWh/Cycle] - Main oven ³⁾	0.74
CURRENT CONSUMPTION IN FORCED VENTILATION MODE [kWh/Cycle] - Secondary oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN CONVENTIONAL MODE [MJ/Cycle] - Main oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN CONVENTIONAL MODE [MJ/Cycle] - Secondary oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN FORCED VENTILATION MODE [MJ/Cycle] - Main oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN FORCED VENTILATION MODE [MJ/Cycle] - Secondary oven ³⁾	
NUMBER OF CAVITIES	1
HEAT SOURCE - Main oven	electric
HEAT SOURCE - Secondary oven	
USABLE VOLUME [L] - Main oven	55 L
USABLE VOLUME [L] - Secondary oven	

¹⁾Energy Efficiency Index calculated according to the volume and energy consumption of each cavity.
²⁾From A+++ (low consumption) to D (high consumption).
³⁾Based on the results of standard tests that simulate the thermal properties of foods. Consumption depends on the mode of use

Product information complies with Commission Delegated Regulation (EU) No. 66/2014			
	Symbol	Value	Unit
Identification of the model		GCH E912	
Type of oven		Electric oven	
Mass of the appliance	M	75	kg
Number of cavities		1	
Source of heat per cavity (electricity or gas)		electricity	
Volume per cavity - Main cavity	IN	55	l
Volume per cavity - Secondary cavity	IN	-	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electrically heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final electricity) - Main cavity	EC electric cavity	0.77	kWh/cycle
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electrically heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final electricity) - Secondary cavity	EC electric cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electrically heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final electricity) - Main cavity	EC electric cavity	0.74	kWh/cycle
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electrically heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final electricity) - Secondary cavity	EC electric cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final gas) - Main cavity	EC gas cavity	-	MJ/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	MJ/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	MJ/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final gas) - Main cavity	EC gas cavity	-	MJ/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	MJ/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	MJ/cycle
Energy Efficiency Index per cavity - Main cavity	EEL cavity	94.8	
Energy Efficiency Index per cavity - Secondary cavity	EEL cavity	-	
1 kWh/cycle = 3.6 MJ/cycle			

ELECTRIC AND GAS OVENS:

This appliance complies with the eco-design requirements of Regulation (EU) No. 65/2014, which supplements Directive 2010/30/EU, and Regulation (EU) No. 66/2014, which supplements Directive 2009/125/EC, in accordance with EN 60350-1, EN 15181 and EN 50564

ENERGY SAVING TIPS

- Where possible, avoid pre-heating the oven and always try to fill it. Only open the oven door as far as necessary because heat is lost each time it is opened. A great deal of energy can be saved by turning off the oven 5 to 10 minutes before the end of the planned cooking time and using the heat that the oven continues to generate.
- The automatic programs are based on standard food products.
- Keep the seals clean and in good condition to avoid wasting energy.
- If your electricity contract has higher and lower rates depending on the time of day, the "delayed cooking" program will make it easier to save by moving the start of the program to a time when the rate is lower.

† This product meets the requirements of the new European Directive on the limitation of energy consumption in standby mode.

This product complies with Commission Delegated Regulation (EU) No. 65/2014	
Brand	Gurari
Model	GCH G614
EEI [%] Energy Efficiency Index - Main oven ¹⁾	95.7
EEI [%] Energy Efficiency Index - Secondary oven ¹⁾	
ENERGY EFFICIENCY CLASS - Main oven ²⁾	A
ENERGY EFFICIENCY CLASS - Secondary oven ²⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN CONVENTIONAL MODE [kWh/Cycle] - Main oven ³⁾	1.59
CURRENT CONSUMPTION IN CONVENTIONAL MODE [kWh/Cycle] - Secondary oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN FORCED VENTILATION MODE [kWh/Cycle] - Main oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN FORCED VENTILATION MODE [kWh/Cycle] - Secondary oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN CONVENTIONAL MODE [MJ/Cycle] - Main oven ³⁾	5.73
CURRENT CONSUMPTION IN CONVENTIONAL MODE [MJ/Cycle] - Secondary oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN FORCED VENTILATION MODE [MJ/Cycle] - Main oven ³⁾	
CURRENT CONSUMPTION IN FORCED VENTILATION MODE [MJ/Cycle] - Secondary oven ³⁾	
NUMBER OF CAVITIES	1
HEAT SOURCE - Main oven	Gas
HEAT SOURCE - Secondary oven	
USABLE VOLUME [L] - Main oven	49 L
USABLE VOLUME [L] - Secondary oven	

¹⁾ Energy Efficiency Index calculated according to the volume and energy consumption of each cavity.
²⁾ From A+++ (low consumption) to D (high consumption).
³⁾ Based on the results of standard tests that simulate the thermal properties of foods. Consumption depends on the mode of use

Product information complies with Commission Delegated Regulation (EU) No. 66/2014			
	Symbol	Value	Unit
Identification of the model		GCH G614	
Type of oven		Gas oven	
Mass of the appliance	M	55	Kg
Number of cavities		1	
Source of heat per cavity (electricity or gas)		Gas	
Volume per cavity - Main cavity	IN	49	l
Volume per cavity - Secondary cavity	IN	-	l
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electrically heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final electricity) - Main cavity	EC electric cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electrically heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final electricity) - Secondary cavity	EC electric cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electrically heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final electricity) - Main cavity	EC electric cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption (electricity) required to heat a standardized load in a cavity of an electrically heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final electricity) - Secondary cavity	EC electric cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final gas) - Main cavity	EC gas cavity	5.73	MJ/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	1.59	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	MJ/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in conventional mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final gas) - Main cavity	EC gas cavity	-	MJ/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final gas) - Main cavity	EC gas cavity	-	kWh/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	MJ/cycle
Energy consumption required to heat a standardized load in a cavity of a gas heated oven during a cycle in forced ventilation mode per cavity (final gas) - Secondary cavity	EC gas cavity	-	kWh/cycle
Energy Efficiency Index per cavity - Main cavity	EEI cavity	95.7	
Energy Efficiency Index per cavity - Secondary cavity	EEI cavity	-	
† kWh/cycle = 3.6 MJ/cycle			

INDEX

1	EINFÜHRUNG	38
	ALLGEMEINE WARNUNGEN	38
2	INSTALLATIONSANLEITUNG	40
	2.1 HERDINSTALLATION	40
	2.2 GASANSCHLUSS	42
	2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	43
	2.4 UMSTELLUNG AUF ANDERE GASARTEN	44
	2.5 WARTUNG UND REINIGUNG VON GASHÄHNEN UND VENTILEN	46
3	BETRIEBSANLEITUNG	47
	3.1 HINWEISE VOR DEM BENUTZEN	47
	3.2 BENUTZEN DER BRENNER DER GAS-KOCHFLÄCHE	48
	3.3 BENUTZEN DER KOCHZONEN DER GLAS-KERAMIK - KOCHFLÄCHE	49
	3.4 BENUTZEN DES GASOFENS UND GASGRILLS	50
	3.5 BENUTZEN DES GASOFENS UND ELEKTROGRILLS	50
	3.6 BENUTZEN DES MULTIFUNKTIONSOFENS	51
	3.7 BENUTZEN DES DREHSPIESES	52
	3.8 BENUTZEN DER BACKOFENBELEUCHTUNG	52
	3.9 BENUTZEN DES MINUTENZÄHLERS	52
	3.10 ELEKTRONISCHE PROGRAMME	52
	3.11 DIGITALER TIMER	54
	3.12 EMPFEHLUNGEN ZUM BENUTZEN DES OFENS UND GRILLS	55
4	ANLEITUNG FÜR WARTUNG UND REINIGUNG	56
5	PRODUKTKONTROLLE	59
6	TABELLEN	60
7	TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	61

1 EINFÜHRUNG

Sehr geehrter Kunde,

Sie haben sich für ein Produkt aus unserer breiten Palette entschieden. Wir möchten Ihnen für Ihre Wahl danken, mit der Sie Vertrauen in und Wertschätzung für unserer Marke ausgedrückt haben.

Wir sind überzeugt, dass Sie auch in Zukunft Ihre Wahl nicht bereuen werden.

Diese Anleitung gilt für eine Vielzahl von Standherden aus unserem Sortiment. Bitte beachten Sie, dass nicht alle Beschreibungen für Ihren Herd gelten müssen. Welche Teilbeschreibung für Ihren Herd gilt, hängt von der Ausstattung Ihres Herdes ab.

ACHTUNG:

Installation, Regulierung oder Wartung sowohl der Gas- als auch Elektrokomponenten sollte nur von qualifiziertem und autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden, das mit den geltenden Installationsvorschriften vertraut sind. Diese Anleitung gilt für eine Vielzahl von Standherden aus unserem Sortiment. Bitte beachten Sie, dass nicht alle Beschreibungen für Ihren Herd gelten müssen. Welche Teilbeschreibung für Ihren Herd gilt, hängt von der Ausstattung Ihres Herdes ab.

Bitte lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie Ihren Herd anschließen und in Betrieb nehmen, da sie allgemeine Anweisungen zu Installation, Bedienung und Wartung Ihres Herds enthält.

Detaillierte Kenntnis der Bedienung und Wartung des Geräts sind von enormem Vorteil, damit Sie alle Vorzüge nutzen und die besten Ergebnisse erzielen können.

ALLGEMEINE WARNUNGEN

Lesen Sie sich die folgenden Punkte sorgfältig durch, um elektrische Schläge oder Feuer zu vermeiden.

Es ist äußerst wichtig, dass die Anleitung für später auftretende Fragen zusammen mit dem Gerät aufbewahrt wird. Sollte das Gerät verkauft oder weitergegeben werden, legen Sie dem Gerät unbedingt diese Anleitung bei, damit der neue Besitzer die Funktionen des Geräts und die relevanten Warnungen nachschlagen kann. Diese Warnungen dienen Ihrer Sicherheit. Sie MÜSSEN sie sorgfältig lesen, bevor Sie das Gerät installieren oder benutzen.

Um den sicheren Betrieb aufrechtzuerhalten, wird empfohlen, das Produkt alle fünf Jahre durch autorisierte Wartungspersonen kontrollieren zu lassen.

Wenn das Gerät nicht in einwandfreiem optischen Zustand ist, die Oberfläche Sprünge aufweist, Fugen ungleichmäßig und verzogen sind, schalten Sie das Gerät aus und benutzen es nicht mehr. Es besteht u.U. Lebensgefahr. Sehen Sie in einem solchen Fall auch von einer Installation ab.

Warnungen zur Installation/Aufstellung/Inbetriebnahme

- Installation, Einstellung oder Wartung sowohl der Gas- als auch Elektrokomponenten sollte nur von qualifizierten und autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden, das mit den geltenden Installationsvorschriften vertraut sind.
- Um möglichen Risiken vorzubeugen, muss die Installationsanleitung befolgt werden.
- Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Haushalt bestimmt.
- Dieses Gerät darf nicht als Heizgerät verwendet werden.

- Dieses Gerät ist nicht geeignet für den Einsatz in Wasserfahrzeugen, Wohnmobilen oder Wohnwägen, wenn nicht jede Kochplatte mit einem Flammenschutz ausgestattet ist.
- Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Das Gerät ist nicht darauf ausgelegt, durch einen externen Timer oder ein getrenntes Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Um ein unabsichtliches Kippen des Geräts zu vermeiden, zum Beispiel wenn ein Kind auf die offene Ofentür klettert, müssen alle Stabilisierungsmittel montiert werden. Bitte ziehen Sie für die Installation die Anleitungen zu Rate.
- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, stellen Sie sicher, dass alle Verpackungsmaterialien vom Gerät entfernt wurden.
- Um einen Brand zu vermeiden, stellen Sie sicher, dass die Grillroste und Einsätze stets gemäß der Anleitung in das Gerät eingesetzt werden.
- Stellen Sie sicher, dass keine der aufgeführten Lüftungen, Öffnungen und Lufträume blockiert sind.
- Verändern Sie dieses Gerät nicht.

Warnungen zur Verwendung




- Das Gerät ist nicht für die unbeaufsichtigte Benutzung durch Kinder oder pflegebedürftige Personen geeignet.
- Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verminderten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder unzureichenden Erfahrungen und Kenntnissen geeignet, außer diese werden von einer für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder eingewiesen.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Zugängliche Teile können beim Benutzen heiß werden. Um Verbrennungen zu vermeiden, sollte der Herd im Betrieb nur an den dafür vorgesehenen Teilen berührt werden. Kinder sollten ferngehalten werden.
- Benutzen Sie keine Sprühdosen in der Nähe des Geräts, wenn dieses in Betrieb ist.
- Lagern oder benutzen Sie keine entzündbaren Flüssigkeiten, Gase oder sonstige entzündbare Gegenstände in der Nähe dieses Geräts.
- Benutzen Sie den Speisewärmer im unteren Bereich nie zum Aufbewahren entzündbarer Stoffe oder Materialien, die keiner Hitze standhalten können, zum Beispiel Holz, Papier, Sprühdosen, Putzlappen, etc.
- Schalten Sie den Grill stets sofort nach der Benutzung ab, da Fett- und Speisereste Feuer fangen können. Halten Sie diese Teile daher stets sauber.
- Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt.
Decken Sie die Einsätze nicht mit Folie ab, da diese schmelzen und sich entzünden können.
Lassen Sie große Töpfe und Pfannen nicht über das Kochfeld auf die benachbarten Arbeitsplatten herausragen. Dies führt zum Versengen der Arbeitsplattenoberflächen.
- Benutzen Sie die Tür nicht als Ablagefläche.
- Drücken Sie die offene Ofentür nicht nach unten.

Warnung zur Reinigung/Wartung

- Stellen Sie stets sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie es reinigen oder Teile austauschen.
- Benutzen Sie zum Reinigen der Ofentürglasscheibe keine aggressiven scheuernden Reinigungsmittel oder scharfkantigen Metallschaber, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was zum Zerschneiden der Glasscheibe führen kann.
- Reinigen Sie das Gerät stets sofort, nachdem Lebensmittel verschüttet wurden.

Der Hersteller behält sich das Recht vor Änderungen vorzunehmen, die keinen Einfluss auf die Funktionsweise des Geräts haben.

UMWELTHINWEISE

	<p>Entsorgen Sie die Verpackung Ihres Gerätes nicht, da diese wiederverwendet werden kann. Geben Sie diese bei einem ÖKOPUNKT ab.</p>
	<p>Dieses am Gerät angebrachte Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht als Hausmüll behandelt werden soll. Stattdessen soll es bei einer Sammelstelle für die Wiederverwertung von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Durch die geeignete Entsorgung dieses Produkts tragen Sie dazu bei, dass eventuelle negative Folgen für die Umwelt und die öffentliche Gesundheit verhindert werden, die andernfalls durch eine unvollständige Produktbehandlung zustande kommen könnten. Für weitere detaillierte Informationen über die Wiederverwertung dieses Gerätes kontaktieren Sie die städtischen Dienste, die Sammelstelle Ihres Wohnbezirks oder den Laden, wo Sie das Gerät gekauft haben.</p>
	<p>Dieses Symbol auf der Produktverpackung gibt an, dass dieses Product mit einer Lichtquelle ausgestattet ist. In Punkt 8 der Wartungs- und Reinigungsanweisungen finden Sie Informationen zu dieser Lichtquelle und wie Sie austauschen können.</p>

2 INSTALLATIONSANLEITUNG

2.1 HERDINSTALLATION

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Sachschäden und Verletzungen an Menschen oder Tieren ab, die durch unsachgemäße Installation oder Benutzung des Geräts entstehen.

Dies ist ein Küchengerät der Schutzklasse I für freistehende Installation und ist für die nicht-professionelle Benutzung im Privatbereich, von Erwachsenen und in Innenräumen bestimmt.

Die Gas- und Stromvoraussetzungen sind auf einem Etikett in der Nähe der Gas-/Stromeinlässe angegeben. Die Herdinstallation sollte nur durch qualifiziertes und autorisiertes Personal erfolgen.

Das Gerät muss an einem Ort mit ordnungsgemäßen Bedingungen in Bezug auf Größe, Lüftung und Abführung von Verbrennungsprodukten installiert werden.

Das Gerät muss an einem Ort mit ordnungsgemäßen Bedingungen in Bezug auf Lage, Größe, bauliche Beschaffenheit und Benutzungsart installiert werden. Dies darf zu keiner Gefahr führen. Genau Infos hierzu erhalten Sie bei qualifiziertem Fachpersonal.

Am Installationsort sollte ein permanenter Abzug von Kochdünsten gewährleistet sein (Dunstabzugshaube). Wird die Haube als Ablufthaube betrieben, so ist eine Vorrichtung zur Gewährleistung permanenter Zuluft zu schaffen.

Die Wände der benachbarten Möbel müssen Temperaturen 75°C höher als der Raumtemperatur widerstehen können. Die Rückwand muss aus nicht brennbarem Material bestehen.

Brennbare Materialien wie Vorhänge müssen einen Abstand von mindestens 500 mm haben.

Wenn die neben dem Herd stehenden Möbel höher als die Kochplatte sind, muss ein Mindestabstand von 150 mm zu den Seiten des Geräts eingehalten werden - außer die Oberfläche besteht auf der gesamten Länge der Kochfläche aus geeignetem nicht flammbarem Material.

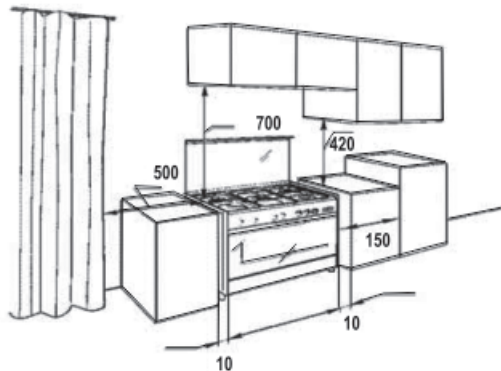
Alle horizontalen Flächen innerhalb von 200 mm vom Rand eines Kochfelds müssen mindestens 10 mm unterhalb der Kochfläche liegen oder den oben genannten Anforderungen entsprechen.

Wenn der Herd unter einem Hängeelement installiert wird, muss dieses mit einem Abstand von mindestens 700 mm platziert werden.

Die Möbel über und neben dem Gerät müssen einen Mindestabstand von 420 mm von der Kochfläche haben.

Jede Dunstabzugshaube über dem Herd muss gemäß der Anleitung des Herstellers mit einem Mindestabstand von 650 mm zur Kochfläche angebracht werden.




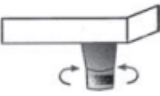
Entfernen Sie vor der Installation des Herds die Schutzhüllen aus Kunststoff um einige der Metallteile. Falls das Gerät auf einer Stütze steht, müssen Vorrichtungen benutzt werden, um Beschädigungen durch Rutschen des Geräts zu vermeiden.



Legen Sie keine entzündlichen Materialien in das Fach unter dem Ofen. (Z. B. Öle, Plastik, Papier etc.)

Falls der Herd auf einen Unterbau gestellt wird, muss durch entsprechende Vorrichtungen das Abrollen verhindert werden.

Installieren Sie den Herd fest und richten Sie ihn waagrecht aus - einige Modelle haben hierfür kleine Stellfüße.

	<p>Nehmen Sie das Fußzubehör aus dem Innenraum des Ofens.</p>
	<p>Bitte Sie jemanden, eine Seite des Geräts anzuheben. Drehen Sie das Gerät nie auf den Kopf. Schrauben Sie die Stellfüße einzeln in die Ecklöcher unter dem Gerät.</p>
	<p>Bitte Sie Ihren Helfer, die andere Seite des Geräts anzuheben. Schrauben Sie nun die anderen beiden Stellfüße auf die gleiche Weise in den übrigen beiden Ecken des Geräts an.</p>
	<p>Stellen Sie die Höhe der Füße ein, indem Sie den unteren Teil der Stellfüße im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen. Hinweis: Gerät muss waagrecht stehen.</p>

2.2 GASANSCHLUSS

Der Herd ist mit einem Etikett auf der Rückseite in der Nähe des Gaseinlasses versehen, das die Art des Gases und den Druck anzeigt, für die das Gerät ursprünglich eingestellt wurde.

Bevor Sie dieses Gerät anschließen, prüfen Sie, ob es für den in Ihrem Haus verfügbaren Gastyp und Druck geeignet ist. Falls nicht, ist es notwendig, das Gerät auf ein anderes Gas umzustellen, wie in Abschnitt 2.4 beschrieben wird.

Dieses Gerät ist für den Anschluss an Erdgas und Propangas geeignet. Sehen Sie für Gasdruck das Datenblatt oder Tabelle Nr. 1.

Alle Möglichkeiten für Gasart und Druck werden im Datenblatt und in Tabelle Nr. 1 angezeigt.

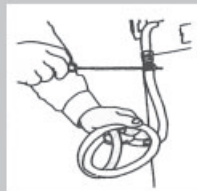
Die Butangasflaschen können an Orten mit niedrigen Temperaturen nicht funktionieren. In diesem Fall wird empfohlen, das Butangas durch Propangas zu ersetzen (dies muss durch einen qualifizierten Installateur geschehen). Stellen Sie nie eine Propangasflasche in das Gebäude.

Sie können das Gerät an eine mit dem entsprechenden Regulierer versehene Gasflasche oder an einen Hahn des Gasnetzes anschließen. Da dies eine bewegliche Einheit ist, können die folgenden Arten von Schläuchen benutzt werden:

- Flexibler Gummi- oder Elastomerschlauch, zertifiziert nach entsprechenden Standards, an einer adäquaten Gaszuleitung angebracht und mit Klemmen an beiden Enden sicher befestigt.
- Flexibler Edelstahlschlauch, zertifiziert nach entsprechenden Standards, mit Gewindeanschlüssen.
- Flexibler Gummi- oder Elastomerschlauch, zertifiziert nach entsprechenden Standards, mit Gewindeanschlüssen.

ACHTUNG

- Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht eingedreht oder geknickt ist.
- Stellen Sie sicher, dass der Schlauch die Rückwand nicht berührt.
- Der Schlauch muss vor Ablauf des Haltbarkeitsdatums ausgetauscht werden.
- Der Schlauch muss über seine gesamte Länge überprüfbar sein.
- Die Klemmen müssen adäquat für eine feste Anbringung sorgen.
- Die maximale Länge flexibler Gummischläuche darf 1500 mm nicht übersteigen.



Die Verbindung zum Herd sollte auf der gleichen Seite wie der Anschluss zur Gasquelle erfolgen, so dass der Schlauch nicht über die Rückwand des Geräts geführt wird. Falls nötig, wechseln Sie den Gaseinlass oder fragen Sie beim Kundendienst nach dem Adapterschlauch, so dass die Gaszufuhr auf der korrekten Seite des Geräts erfolgt.

Nachdem Sie das Gerät angeschlossen haben, kontrollieren Sie mit einem schaumbildenden Mittel auf eventuell undichte Stellen. **BENUTZEN SIE NIE EINE FLAMME.**

2.3 ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

SEHR WICHTIG: Das Gerät muss stets nach aktuellen Vorschriften geerdet sein.

Der elektrische Anschluss sollte nur von qualifiziertem Personal ausgeführt werden, das die gesetzlichen Installationsvorschriften kennt.

Überprüfen Sie vor dem Anschließen, dass das Stromnetz für die benötigte Spannung bereit ist (sehen Sie dafür das Datenblatt oder die Tabelle der technischen Eigenschaften).

Das Gerät muss stets nach gesetzlichen Regeln geerdet sein.
Das Erdungskabel ist grün/gelb.

Das Kabel muss durch einen Gerätestecker mit einer Steckdose mit Erdung verbunden sein.



Das Anschlusskabel muss so positioniert sein, dass kein Punkt eine Temperatur von 50°C über der Raumtemperatur erreichen kann.

Das Gerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet und dafür ausgelegt, bei einer Frequenz von 50/60 Hz zu arbeiten

Überprüfen Sie die Art des elektrischen Anschlusses auf den Etikett auf der Rückseite des Geräts nahe der Kabeleinführung, auf dem in der Speisewärmertür platzierten Datenblatt, auf dem Verpackungsetikett oder in der Tabelle der technischen Eigenschaften.

Je nach Modell - sehen Sie dazu die Tabelle der technischen Eigenschaften - kann es einer der folgende Anschlüsse sein: 230 V ~, Einphasenstrom (2+1 Leitungen) oder 400V 2N ~, Zweiphasenstrom (3+1 Leitungen) oder Drehstrom 400V 3N ~ (4+1 Leitungen).

Um diese Umwandlung durchzuführen, sehen Sie bitte die folgenden Schemas:

einphasig 220 - 240 V 2 + 1 Leitungen	zweiphasig 380 - 415 V 2N 3 + 1 Leitungen	dreiphasig 380 - 415 V 3N 4 + 1 Leitungen

und ersetzen Sie das Anschlusskabel durch einen adäquaten, einphasigen Typ HO5VV-F und dreiphasigen HO5RR-F.
HINWEIS: Der Hersteller ist nicht verantwortlich für eventuelle direkte oder indirekte Schäden, die durch unsachgemäße Installation, Nichtverständnis geltender Bestimmungen oder Nichtbeachten geltender Standards verursacht werden.

2.4 UMSTELLUNG AUF ANDERE GASARTEN

Dieser Vorgang muss stets durch qualifiziertes und autorisiertes Personal erfolgen. Das Gerät wurde für den Betrieb mit Propan- oder Erdgas entworfen.

Das Gerät ist mit einem Etikett auf der Rückseite in der Nähe des Gaseinlasses versehen, das die Art des Gases und den Druck anzeigt, für die der Herd eingestellt wurde.

Die Gasart und der Druck, für die der Herd eingestellt wurde, können auch auf dem Datenetikett oder der Verpackung des Geräts gefunden werden.

Um von einem Gasstyp auf einen anderen umzustellen, gehen Sie folgendermaßen vor:

1 - Wählen Sie die Gaszufuhrverbindung gemäß dem Typ, der bei Ihnen verfügbar ist.


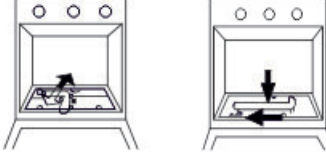

2 - Kochfeldbrenner:

2.1 - Entfernen Sie die Topfgitter vom Kochfeld, die Brennerdeckel, Brennerköpfe und die Brennerringe.

2.2 - Schrauben Sie die Düsen los, entfernen Sie sie und ersetzen Sie sie durch die zum verfügbaren Gas passenden (siehe Tabelle 1).

2.3 - Setzen Sie alle Brenner-Elemente sowie Topfgitter wieder ein.

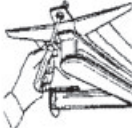


3 - Ofen

<p>3.1 - Öffnen Sie die Ofentür und entfernen Sie alle inneren Zubehörteile und den Ofenboden.</p>	
<p>3.2 - Entfernen Sie den Brenner, indem Sie die vordere Schraube lösen und ihn nach oben ziehen.</p>	
<p>3.3 - Schrauben Sie die Düse los, entfernen Sie sie und ersetzen Sie sie durch die zum verfügbaren Gas passenden (siehe Tabelle 1).</p>	

3.4 - Schrauben Sie den Brenner fest und legen Sie den Ofenboden und alle inneren Zubehörteile wieder ein.

4 - Grill

4.1 - Öffnen Sie die Ofentür und entfernen Sie alle inneren Zubehörteile.

<p>4.2 - Entfernen Sie die Brenner/Reflektor-Einheit, indem Sie die Schraube lösen, die den Reflektor befestigt, und entfernen Sie alle Elemente der Düsenbefestigung, indem Sie sie nach unten ziehen.</p>			
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------

4.3 - Schrauben Sie die Düsen los, entfernen Sie sie und ersetzen Sie sie durch die zum verfügbaren Gas passenden (siehe Tabelle 1).

4.4 - Schrauben Sie die Brenner/Reflektor-Einheit wieder fest und legen Sie die inneren Zubehörteile ein.

5 - Regulieren der Primärluft - nur Ofenbrenner und/oder Grill

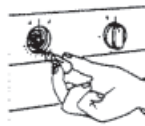
5.1 - Bewegen Sie den Luftregler, der an Brenner nahe der Düse angebracht ist, um den Luftstrom zu vergrößern oder verringern.

6 - Niedrigfluss-Einstellung:

6.1 - Entzünden Sie den Brenner und drehen Sie den Drehknopf auf die niedrige Position.

6.2 - Entfernen Sie in dieser Position den Drehknopf des Hahns.

6.3 - Drehen Sie mit einem Schraubenschlüssel die Hahnschrauben so, dass die Flamme so reguliert ist, dass sie niedrig und stabil brennt.



6.4 - Bauen Sie den Drehknopf wieder zusammen und drehen Sie mehrmals schnell von der höchsten in die niedrigste Position, um sicherzustellen, dass die Flamme stabil bleibt.

7 - Nachdem Sie das Gerät angeschlossen haben, prüfen sie es mit einer Wasser-Seifen-Mischung auf Gaslecks. **BENUTZEN SIE NIE EINE FLAMME.**

8 - Platzieren Sie nahe der Gaszufuhr ein Etikett mit dem Gastyp, für den das Gerät nun ausgerüstet ist. "Gerät ausgerüstet für ..."

2.5 WARTUNG UND REINIGUNG VON GASHÄHNEN UND VENTILEN

Wenn der Gashahn / das Ventil schwer zu drehen ist, versuchen Sie es nicht mit Gewalt. Es muss vielleicht geschmiert werden.

Dies muss stets von qualifiziertem und autorisiertem Personal gemacht werden.

Um die Hähne/Ventile zu erreichen, ziehen Sie die Brennerköpfe heraus und entfernen Sie das Kochfeld.

Um die Hähne / Ventile zu schmieren, befolgen Sie diese Schritte:

- Entfernen Sie mit einem Schraubenschlüssel die Abdeckung.
- Ziehen Sie die Spindel aus dem Gehäuse.
- Säubern Sie die Spindel mit einem trockenen, fusselfreien Tuch.
- Schmieren Sie die Spindel vorsichtig mit einem empfohlenen Schmiermittel (Molykote, Staburgs N32, Rocol HT, Optitemp HT2 EP) und entfernen Sie Überschüsse, um eine Blockierung des Gasflusses zu verhindern.
- Führen Sie die Spindel und Feder wieder ein und schrauben Sie die Abdeckung fest.
- Drehen Sie die Spindel mehrere Male, um sicherzustellen, dass sie leicht dreht.
- Kontrollieren Sie bei offenem und geschlossenem Hahn auf Gaslecks. **BENUTZEN SIE NIE EINE FLAMME.**

VOR DEM BEENDEN

Überprüfen Sie alle Verbindungen mit Seife und Wasser auf Gaslecks. Benutzen Sie KEINE nackte Flamme, um auf Lecks zu prüfen. Zünden Sie alle Brenner an, um sicherzustellen, dass alle Gasventile, Brenner und Zündung korrekt funktionieren. Drehen Sie die Gashähne auf niedrige Flamme und beobachten Sie die Stabilität der Flamme. Wenn Sie mit der Funktionsweise des Herds zufrieden sind, weisen Sie bitte den Benutzer in den korrekten Gebrauch ein. Wenn das Gerät nach allen Checks nicht korrekt funktioniert, wenden Sie sich bitte an den **TECHNISCHEN SUPPORT.**

3 BETRIEBSANLEITUNG

3.1 HINWEISE VOR DEM BENUTZEN

Achtung:

Die erreichbaren Teile des Herds können heiß sein, besonders wenn der Ofen oder Grill in Betrieb ist. Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Geräts.

Die Herdinstallation sollte nur durch qualifiziertes und autorisiertes Personal erfolgen.

Das Gerät ist nicht für die unbeaufsichtigte Benutzung durch junge Kinder oder pflegebedürftige Personen geeignet. Junge Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen. Dieses Gerät entspricht der Schutzklasse 1 (freistehende Installation) und ist für die nicht-professionelle Benutzung im Privatbereich, von Erwachsenen und in Innenräumen bestimmt.

Dieses Gerät gehört zur Kategorie Typ X für Überhitzung.

Erlauben Sie Kindern nicht, in der Nähe des Herds zu spielen. Beaufsichtigen Sie Kinder während des Betriebs, damit sie keine heißen Flächen berühren und während des Betriebs nicht in der Nähe des Geräts sind.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, überprüfen Sie, ob es für das verfügbare Gas und den Strom richtig eingestellt ist. Wenn die Brenner an sind, überprüfen Sie, ob die Flamme stets gleichmäßig brennt.

Schalten Sie die Brenner ab, bevor Sie Pfannen und Töpfe vom Herd nehmen.

Der Benutzer darf das Stromversorgungskabel des Geräts nicht verändern. Kontaktieren Sie zum Auswechseln eine qualifizierte Person.

Das Benutzen eines Gasgeräts erfordert einen konstanten Luftwechsel. Stellen Sie sicher, dass die Installation die Schritte des Installationsabschnitts 2.1 erfüllt.

Bevor Sie den Ofen zum ersten Mal in Betrieb nehmen, heizen Sie ihn für etwa 30 Minuten auf voller Temperatur vor, um eventuelle Restgerüche aus der Herstellung zu entfernen, ohne sie auf das Essen zu übertragen.

Kochgeräte produzieren warme und Dünste. Stellen Sie sicher, dass der Betriebsort gut gelüftet ist: halten Sie ein Fenster offen oder installieren Sie eine Dunstabzugshaube oder einen Abluftventilator, der die Dünste nach außen leitet.

Bei intensiver oder langer Nutzung kann es notwendig werden, die Durchlüftung zu erhöhen, indem Sie z. B. mehrere Fenster öffnen oder die Dunstabzugshaube oder den Abluftventilator, falls installiert, auf eine höhere Stufe stellen.

Die Materialien in der Umgebung des Geräts müssen Temperaturen von 90° C standhalten.

Bevor Sie den Herd in Betrieb nehmen, entfernen Sie die Schutzhülle aus Kunststoff um einige der Metallteile.

Der Glasdeckel sollte stets geöffnet sein, wenn der Herd in Betrieb ist und auch wenn die Brenner heiß sind.

Benutzen Sie die Abdeckung für keine andere Zwecke außer zum Schutz des Kochfelds.

Seien Sie aufmerksam, wenn Sie mit Fett oder Öl kochen, da diese überhitzen und Feuer fangen können.

Benutzen Sie ausschließlich Töpfe und Pfannen mit einem flachen Boden

Während des Kochens wird das Gerät sehr heiß. Berühren Sie nie einen Teil auf der Herdplatte oder im Ofen, ohne einen hitzebeständigen Ofenhandschuh zu tragen.

WARNUNG:

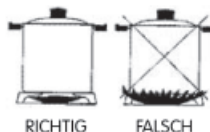
Benutzen Sie keine Sprühdosen in der Nähe des Geräts, während dieses in Betrieb ist.

Wenn dieses Gerät in einem Wasserfahrzeug oder Wohnwagen installiert ist, darf es nicht als Heizgerät verwendet werden. Lagern Sie keine entzündbaren Materialien im Aufbewahrungsfach.

3.2 BENUTZEN DER BRENNER DER KOCHFLÄCHE

Wenn Sie die Brenner korrekt benutzen, erreichen Sie maximale Effizienz und sparen so Energie. Die Leistung der Brenner wird in Tabelle 1 aufgeführt.

Um dies zu erreichen, müssen Sie Kochgeschirr passend zum Brenner wählen, sehen Sie dazu Tabelle 2. Wenn die Flamme breiter als das Kochgeschirr ist, verschwenden Sie Energie.



Achtung:

Benutzen Sie nur Gefäße mit flachem Boden

Benutzen Sie Gefäße, die nicht über die Arbeitsfläche hinausragen.

Dieses Modell verfügt über einen abnehmbaren Gitteraufsatz, der das Benutzen kleinerer Gefäße mit der nötigen Stabilität ermöglicht.

WICHTIG:


Bei Modellen mit Dreifachbrenner, achten Sie auf folgenden Punkt:


Setzen Sie den Verteileraufsatz in die korrekte, mittige Position, schrauben Sie den Aufsatz fest, um ein gutes Brennverhalten zu gewährleisten.


ENTZÜNDEN DER KOCHPLATTENBRENNER

Gehen Sie zum Anzünden der Brenner wie folgt vor:

- Drücken Sie den Zündknopf .

- Wählen Sie den zu benutzenden Brenner, drücken Sie den zugehörigen Drehknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die volle Position, angezeigt durch eine große Flamme .

- Um die Leistung zu senken, drehen Sie den Knopf in die niedrige Position, angezeigt durch eine kleine Flamme .

Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie den Knopf einfach in die Aus-Position, angezeigt durch einen schwarzen Kreis oben am Bedienfeld .

Alle Modelle verfügen über ein Sicherheitssystem in den Brennern der Kochplatten.

Wenn die Gasversorgung unzureichend ist oder die Flamme versehentlich gelöscht wird, wird der Gasfluss automatisch beendet. Der Benutzer muss dann manuell neu anschalten.

Überprüfen Sie in diesem Fall, dass kein Problem mit der Gasversorgung besteht, warten Sie mindestens eine Minute und wiederholen Sie den Anzündvorgang. Um diese Art von Brenner anzuzünden, müssen Sie den Knopf für 10 Sekunden gedrückt halten.

Lassen Sie dann den Knopf des Brenners los, der in Betrieb sein soll.

3.3 BENUTZEN DER KOCHZONEN DER GLAS-KERAMIK-KOCHFÄCHE

Wenn der Boden Ihres benutzen Kochgefäßes eben ist, ist es möglich, Glas- oder Porzellangefäße zu benutzen.

Der Durchmesser des Kochgefäßes sollte dem Durchmesser der Arbeitsfläche entsprechen.



Benutzen Sie keine Gefäße mit einem kleineren Durchmesser als der Arbeitsfläche.



Setzen Sie während des Kochens einen Deckel auf die Gefäße, um Energie zu sparen.

Benutzen der Kochzone:

Die Funktion der Arbeitsfläche wird über das Drehen des Griffs in 3 Positionen geregelt, um die gewünschte Position auszuwählen (1 - minimal; 3 - maximal).

Bei Modellen mit doppeltem Heizbereich (Ref° D) wird dieser aktiviert, indem Sie den Griff im Uhrzeigersinn drehen, bis dieser "klickt" und der doppelte Heizbereich aktiviert wird. Drehen Sie den Griff dann in die gewünschte Position (1-3).

Um den Bereich auszuschalten, drehen Sie den Griff einfach in die 0-Position.

Eine Kontrollleuchte im Bedienfeld zeigt den Betrieb des Heizbereichs an.

Eine Kontrollleuchte im vorderen Bereich des Glases zeigt die "Restwärme" an.

3.4 BENUTZEN DES GASOFENS UND GASGRILLS (G-MODELLE)


Überprüfen Sie in diesem Fall, dass kein Problem mit der Gasversorgung besteht, warten Sie mindestens eine Minute und wiederholen Sie den Anzündvorgang. Um diese Art von Brenner anzuzünden, müssen Sie den Knopf für 10 Sekunden gedrückt halten.

Lassen Sie dann den Knopf des Brenners los, der in Betrieb sein soll.

3.4.1 Gasofen


Einige Modelle verfügen über ein Thermostat-Gasventil, welches die Ofentemperatur auswählen lässt. Bei diesen Modellen wird die Gaszufuhr automatisch gedrosselt, wenn die gewählte Temperatur erreicht wurde.

Gehen Sie zum Anzünden des Ofenbrenners wie folgt vor:

Drücken des Zündknopfs  oder bringen Sie die Flamme in die Nähe des Brenners.



Drücken Sie den Ofenknopf unter dem Symbol  oder  und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die zum Kochen gewünschte Temperatur.

Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie den Knopf einfach in die Aus-Position, angezeigt durch einen schwarzen Kreis oben am Bedienfeld .

3.4.2 Gasgrill


Gehen Sie zum Anzünden des Grillbrenners wie folgt vor:

Drücken des Zündknopfs  oder bringen Sie die Flamme in die Nähe des Brenners.



Drücken Sie den Grillknopf unter dem Symbol  oder  und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Grillposition. Halten Sie den Knopf dabei 10 Sekunden lang gedrückt.



Lassen Sie dann den Knopf los, worauf der Grill in Betrieb sein soll. Falls nicht, wiederholen Sie den Vorgang.

Um den Brenner auszuschalten, drehen Sie den Knopf einfach in die Aus-Position, angezeigt durch einen schwarzen Kreis oben  am Bedienfeld.

3.5 BENUTZEN DES GASOFENS UND ELEKTROGRILLS (M-MODELLE)

Aus Sicherheitsgründen erlaubt das Design des Geräts nicht, dass der Gasofen und Elektrogrill (falls vorhanden) gleichzeitig in Betrieb sind.

Zum Benutzen des Gasofens, gehen Sie in 3.3.1 beschrieben vor.

Um den Elektrogrill zu benutzen, drehen Sie den Griff gegen den Uhrzeigersinn auf den Punkt  bis zum Wort Grill oder dem Grillsymbol auf dem Bedienfeld .

3.6 BENUTZEN DES MULTIFUNKTIONSOFENS (EV-MODELLE)

Es können verschiedene Kochoptionen ausgewählt werden, indem Sie mit den Drehknopf verschiedene Einstellungen auswählen und die über ein Thermostat geregelte Temperatur festlegen.

Backofen-beleuchtung

In dieser Position ist nur die Beleuchtung in Betrieb. Das Licht bleibt in den anderen sieben Betriebspositionen an.

Heißluft

Die Heizspirale und das Gebläse werden verwendet und die Hitze wird gleichmäßig auf alle Einschubebenen verteilt. Verschiedene Speisen können auf verschiedenen Blechen und Roste gekocht werden, natürlich mit den entsprechenden Backzeiten. Der Ofen muss vorgeheizt werden, bevor Speisen hineingeschoben werden. Der Heißluftmodus optimiert das Ergebnis für: Kuchen, große Mengen an Speisen und das gleichzeitige Kochen mehrerer Gerichte.

Wählen Sie zum Verwenden die Heißluftfunktion sowie die gewünschte Temperatur.

Umluftgrill

Betrieb von Grillelement und Gebläse. Nutzen Sie diesen Modus zum Grillen von Fleisch, Gemüse und Geflügel. Heizen Sie den Ofen vor, legen Sie die Speisen auf den Grillrost im Backblech und platzieren Sie sie in der Mitte des Ofens. Andere Speisen können während des Grillens darunter gekocht werden.

Grill

Benutzen Sie das Grillelement zum Toasten und Schmelzen von Käse oder zum Anbräunen. Nicht länger als 5 Minuten Backzeit. Wählen Sie zum Verwenden die Grillfunktion sowie die gewünschte Temperatur.

Ober-/Unterhitze

Die Hitze wird von den oberen und unteren Heizelementen geliefert. Der Ofen muss vorgeheizt werden, bevor Speisen hineingeschoben werden. Ober-/Unterhitze liefert optimale Resultate für: Kuchen, Pizzas, Brot und langsames Kochen von Aufläufen. Eigenschaften von Ober-/Unterhitze: Hitze von oben und unten, Kochen nur auf mittlerer Schiene möglich und Speisen sollten zentriert im Ofen platziert werden.

Belüfteter Ofen

Mit dieser Funktion starten Sie die kontinuierliche Zirkulation heißer Luft, besonders geeignet zum Kochen auf mehreren Ebenen des Ofens. Die gewählte Temperatur wird in kurzer Zeit erreicht. Die Ober- und Unterhitze des Ofens sind zusammen mit den Thermostat in Betrieb. Das Gebläse ist konstant in Betrieb.

Auftauen

Das Auftauen geschieht auf die gleiche Art wie bei Raumtemperatur, allerdings mit dem Vorteil, dass es viel schneller geht. In dieser Position ist nur das Gebläse in Betrieb.


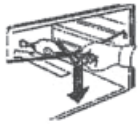


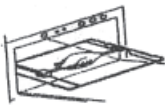
Umluft

Der äußere Ring des oberen und unteren Heizelements und das Gebläse sind in Betrieb und die Hitze wird gleichmäßig auf alle Einschubebenen verteilt. Geeignet zum backen von Blechkuchen und einlagigem Gebäck. Der Ofen muss vorgeheizt werden, bevor Speisen hineingeschoben werden. Wählen Sie zum Verwenden die Umluftfunktion sowie die gewünschte Temperatur.

Die Ofentür muss beim Kochen und Backen stets geschlossen sein.


Die erreichbaren Teile des Herds können heiß werden, besonders wenn der Ofen oder Grill in Betrieb ist. Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Geräts.

3.7 BENUTZEN DES DREHSPIEßES

<p>In Modellen mit Drehspieß, stecken Sie die Speisen mittig auf den Spieß.</p> <p>Legen Sie das Stützgitter auf beiden Seiten im Ofen ein.</p> <p>Stecken Sie den Spieß in das Motorschaffloch in der Rückwand und kontrollieren Sie, dass die Enden gut sitzen.</p>	
<p>Legen Sie alles auf das Stützgitter, indem Sie den Spieß in die Halterungen bei den Griffen einlegen.</p> <p>Bei manchen Modellen legen Sie den Spieß in das Gitter und schieben ihn in den Innenraum des Ofens. Kontrollieren Sie, dass der Schaft korrekt im Motorloch sitzt.</p>	
<p>Setzen Sie ein Auffangblech auf die niedrigere Ebene.</p> <p>Der Griff wird nur benutzt, um die Speisen nach dem Kochen leichter aus dem Ofen zu nehmen.</p> <p>Um den Spieß anzuschalten, drehen Sie den Drehknopf unter das Symbol (ohne Grill) oder (mit Grill).  </p>	

3.8 BENUTZEN DER BACKOFENBELEUCHTUNG


Für komfortablere Handhabung können Sie Ihre Gerichte durch das Glasfenster des Backofens beobachten, ohne die Tür zu öffnen, indem Sie die Backofenbeleuchtung benutzen.

Um die Beleuchtung anzuschalten, drehen Sie den Drehknopf bis zu diesem Symbol 

Bei manchen Modellen mit Elektroofen (EV) geht das Licht an, wenn Sie den Griff des Ofens drehen und bleibt an, bis Sie den Ofen ausschalten.

3.9 BENUTZEN DES MINUTENZÄHLERS

Mit dem Minutenzähler können Sie Zeiten zwischen 0 und 120 Minuten auswählen.

Drehen Sie zum Benutzen des Minutenzählers den Drehknopf unter dem Symbol  einmal komplett im Uhrzeigersinn.

Drehen Sie den Knopf danach gegen den Uhrzeigersinn, bis die gewünschte Zeit über dem Knopf erscheint.

Wenn die eingestellte Zeit um ist, ertönt der Signalton.

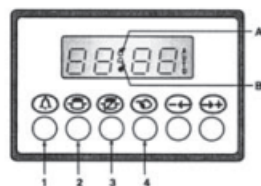
Der Signalton unterbricht keine der anderen Funktionen des Herds.

3.10 ELEKTRONISCHE PROGRAMME

UHRZEIT EINSTELLEN:

Wenn die elektrische Verbindung zum Ofen hergestellt ist, blinkt das Display und zeigt 0.00 an.

Drücken Sie die Tasten (1) und (2) gleichzeitig und dann die Tasten (-) und (+), um die tatsächliche Uhrzeit mit 4 Sekunden Genauigkeit einzustellen. Der Ofen bleibt im manuellen Betrieb und es sind kein Programmieren notwendig.



ALLGEMEINE HINWEISE:

- Zwischen 10.00 Uhr abends und 6.00 morgens wird die Helligkeit des Displays automatisch gedimmt.
- Wenn nicht laut der folgenden Anleitung ausgeschaltet, wird das akustische Signal nach 2 Minuten beendet.
- Alle im Folgenden beschriebenen Einstellungen werden etwa 4 Sekunden nach dem Einstellen aktiv.
- 23 Stunden und 59 Minuten sind die maximal erlaubte Zeitspanne bei der Programmierung des Ofens.
- Wenn die Stromversorgung ausfällt, werden alle programmierten Einstellungen gelöscht. Wenn die Stromversorgung wieder hergestellt wird, blinkt das Display und zeigt 0.00 an. Stellen Sie die Uhrzeit und Programme wieder ein, um den Betrieb des Geräts wieder aufzunehmen.

SICHERHEITSSPERRE FÜR KINDER

Die Programme sind mit einer Sicherheitssperre ausgestattet, welche die Kochprogramme und dadurch den Betrieb des Ofens beenden.

Sperre an:

- Drücken Sie die Tasten (1) und (2) gleichzeitig für etwa 8 Sekunden.
 - Wenn das Display "ON" anzeigt, lassen Sie die Tasten los.
 - Drücken Sie (+), das Display zeigt "OF" und das Schlüssel-Symbol an.
- Nun ist die Sicherheitssperre aktiviert und nach etwa 5 Sekunden zeigt das Display die aktuelle Zeit und das Schlüssel-Symbol an.

Sperre deaktivieren:

- Drücken Sie die Tasten (1) und (2) gleichzeitig für etwa 8 Sekunden.
 - Wenn das Display "OF" anzeigt, lassen Sie die Tasten los.
 - Drücken Sie (+), das Display zeigt "ON" an.
- Nun ist die Sicherheitssperre deaktiviert und nach etwa 5 Sekunden zeigt das Display die aktuelle Zeit an.

Automatischer Betrieb:

Der Ofen kann so programmiert werden, dass er automatisch an- und ausschaltet.

Gehen Sie dafür wie folgt vor:

1. Wählen Sie die gewünschte Kochfunktion und Temperatur, indem Sie die Drehknöpfe für Funktion und Temperatur einstellen.
2. Drücken Sie die Taste (2) und stellen Sie die Kochzeit ein, indem Sie die Tasten (-) und (+) innerhalb der folgenden 4 Sekunden drücken.
3. Drücken Sie die Taste (3) und stellen sie das Ende der Kochzeit auf die gleiche Weise ein.

Die Uhrzeit erscheint wieder und die Kontrolllampe (AUTO) bleibt AN. Wenn der Kochvorgang startet, bleibt die Kontrolllampe (A) an. Die restliche Kochzeit kann durch Pressen der Taste (2) kontrolliert werden oder geändert werden, indem Sie den gleichen Vorgang wiederholen.

Setzen Sie die Kochzeit auf 0.00 zurück, um das derzeitige Programm zu löschen. Wenn die aktuelle Uhrzeit wieder erscheint, drücken Sie (4), um zum manuellen Betrieb zurückzukehren. Wenn der Kochvorgang beendet ist, ertönt das akustische Signal und der Ofen wird automatisch abgeschaltet. Drücken Sie die Tasten (1) und (4), um die Programmierung auf manuellen Betrieb zurückzusetzen.

Halbautomatischer Betrieb:

Der Ofen kann so programmiert werden, dass er automatisch ausschaltet.

Gehen Sie dafür wie folgt vor:

1. Wählen Sie die gewünschte Funktion und Temperatur, indem Sie die Drehknöpfe für Kochfunktion und Temperatur einstellen.
2. Drücken Sie die Taste (2) und stellen Sie die Kochzeit ein, indem Sie die Tasten (-) und (+) innerhalb der folgenden 4 Sekunden drücken. Die Uhrzeit erscheint wieder und die Kontrolllampe (AUTO) bleibt AN.

Die restliche Kochzeit kann durch Pressen der Taste (2) kontrolliert werden oder geändert werden, indem Sie den gleichen Vorgang wiederholen.

Um das derzeitige Programm zu löschen, setzen Sie die Kochzeit auf 0.00 zurück. Wenn die aktuelle Uhrzeit wieder erscheint, drücken Sie (4), um zum manuellen Betrieb zurückzukehren.

Wenn das Kochprogramm beendet ist, ertönt das akustische Signal und der Ofen wird automatisch abgeschaltet. Drücken Sie die Tasten (1) und (4), um das akustische Signal abzustellen. Drücken Sie (4), um das Programm auf manuellen Betrieb zurückzustellen.

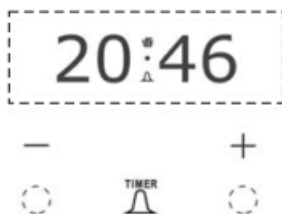
Zeitmesser

Wenn Sie dieses Gerät als einfachen Zeitmesser benutzen möchten, drücken Sie die Taste (1) und programmieren Sie die gewünschte Zeit durch Pressen der Tasten (-) und (+) innerhalb der folgenden 4 Sekunden: die aktuelle Zeit erscheint wieder und das Symbol (B) ist aktiviert. Drücken Sie die Tasten (1) und (4), um das akustische Signal abzustellen. Das Symbol (B) wird ebenfalls deaktiviert.

Manueller Betrieb

Der Ofen kann manuell ohne Programme benutzt werden. Drücken Sie die Taste (4) für manuellen Betrieb ("AUTO"-Signallampe aus).

3.11 DIGITALER TIMER



Tageszeit einstellen

Drücken Sie die Tasten (+) und (-) gleichzeitig. Der Punkt zwischen Stunden und Minuten beginnt zu blinken.

Mit den Tasten (+) und (-) können Sie die aktuelle Tageszeit einstellen. Durch langes drücken der Tasten ändern Sie die Zeit schneller

Wenn Sie die Tasten (+) und (+) so lange, drücken, bis die Stunden und der Punkt zwischen Stunden und Minuten blinkt, können Sie nur den Wert der Stunden auf dem Display ändern.

Zeitmesser einstellen

Drücken Sie die (+)-Taste. Das Display zeigt wieder "0.00" an und das Glocken-Symbol beginnt zu blinken. Sie können den Zeitmesser mit den Tasten (+) und (-) einstellen.

6 Sekunden nach dem Einstellen hört das Glocken-Symbol auf zu blinken und leuchtet. Der Zeitmesser beginnt, nach unten zu zählen. Der Zeitmesser kann in Abständen von 10 Sekunden auf bis zu 99 Minuten und 50 Sekunden eingestellt werden, danach zeigt das Display

1 Stunde und 40 Minuten an und die Einstellung erfolgt in Abständen von 1 Minute.

Hinweis: Um den Zeitmesser auszuschalten, setzen Sie den Zeitmesser auf 0.00 zurück.

Signalton ausschalten

Wenn der Countdown des Zeitmessers beendet ist, zeigt das Display wieder die aktuelle Tageszeit an. Das Glocken-Symbol beginnt zu blinken, ein Signalton erklingt und klingt 7 Minuten weiter, falls er nicht unterbrochen wird.

Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Ton abzuschalten.

Signalton einstellen

Sie können den Signalton auf folgende Weise einstellen:

- 1) Drücken Sie die Taste (-), um den derzeit eingestellten Ton zu hören.
- 2) Wenn Sie die Taste loslassen und erneut drücken, können sie den nächsten verfügbaren Ton hören (insgesamt 3).
- 3) Der Ton, den Sie zuletzt hören, ist nun der eingestellte Signalton.

Hinweis: Die Fabrikeinstellung ist die maximale Stufe (höchste Frequenz). Längerer Stromverlust kann dazu führen, dass diese Einstellung wieder hergestellt wird.

3.12 EMPFEHLUNGEN ZUM BENUTZEN DES OFENS UND GRILLS

Die erreichbaren Teile des Herds können heiß werden, besonders wenn der Ofen oder Grill in Betrieb ist. Lassen Sie Kinder nicht in die Nähe des Geräts.

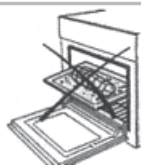
Lassen Sie Kinder nicht auf der Ofentür sitzen oder spielen. Benutzen Sie die nach unten klappbare Tür nicht als Schemel, um Schränke darüber zu erreichen.

Warnung:

Benutzen Sie den Speisewärmer im unteren Bereich nie zum Aufbewahren entzündbarer Flüssigkeiten oder Stoffe, die keiner Hitze standhalten können, z. B. Holz, Papier, Sprühdosen, Putzlappen, etc.

Heizen Sie den Ofen vor, bis er die gewünschte Temperatur erreicht, bevor Sie Speisen in den Ofen schieben.

Benutzen Sie nie Gefäße mit niedrigem Rand oder Tablett als Backpfanne für Braten, um die Wände des Ofens so wenig wie möglich zu beschmutzen und Fett-/Öl-Spritzer, anbrennende Saucen und Rauchentwicklung zu vermeiden



Wenn Fett nach unten in den Ofenbrenner tropft, kann es sich entzünden.

Benutzen Sie stattdessen Gefäße mit hohem Rand, vorzugsweise aus Terrakotta, und stellen Sie sie auf etwa halber Ofenhöhe auf das Gitter.

Wenn die Speisen direkt auf dem Gitter liegen, müssen Sie einen Auffangbehälter darunter einschieben.



Benutzen Sie den Ofen nie ohne die Gummidichtung.



Während der Ofen und Grill in Betrieb sind, muss die Ofentür komplett geschlossen sein. Folgendes ist empfehlenswert: Platzieren Sie das Backblech auf die mittlere Schiene des Ofens.

Vermeiden Sie es, die Tür während des Kochens zu öffnen, da die Temperatur den Kochvorgang beeinträchtigt und den Energieverbrauch steigert.

Der Ofen kann einige Minuten bevor die Gerichte komplett gebraten sind ausgestellt werden. Die verbleibende Wärme reicht aus, um das Gericht zu Ende zu braten.

4 ANLEITUNG FÜR WARTUNG UND REINIGUNG

Warnung: Wartung sollte nur durch autorisiertes Personal erfolgen.

Vor der Wartung oder Reinigung Ihres Herds, schalten Sie die Sicherung aus, drehen Sie den zugehörigen Gashahn oder die Hauptgasleitung ab und lassen Sie den Herd abkühlen.

ALLGEMEINE REINIGUNG

Hinreichende Wartung und Reinigung erhöht die Lebensdauer des Geräts und stellt den problemlosen Einsatz sicher. Bevor Sie die Glasabdeckung abnehmen, muss die Temperatur der Brenner und elektrischen Platten abgesunken sein.

Der Herd muss mit warmem Wasser mit einem feuchten Schwamm und gewöhnlichen Reinigungsmittel gereinigt werden.

Verwenden Sie zum Reinigen des Herds niemals Scheuerpulver, Stahlwolle oder Säuren.

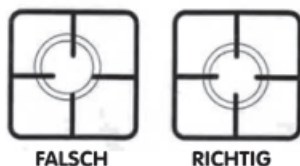
Die Edelstahlteile sollten nach dem Benutzen mit Wasser gewaschen und mit einem weichen Tuch getrocknet werden. Wenn sich Flecken so nicht entfernen lassen, benutzen Sie ein nichtscheuerndes Reinigungsmittel oder warmen Essig.

Das Glas der Ofentür sollte mit warmem Wasser und einem mit gewöhnlichem Reinigungsmittel getränkten Nylonschwamm gereinigt werden. Vermeiden Sie es, das vordere Bedienfeld zu schrubben, da dies die schablonierten Symbole über den jeweiligen Drehknöpfen ausradieren kann.

Die emaillierten Gitter der Herdplatten können im Geschirrspüler gereinigt werden.

Der Herd darf nicht mit Dampfzubehör (z.B. Dampfreiniger) gereinigt werden.

Falls Sie ein Gitter zum Reinigen abgenommen haben, empfehlen wir, dass sie überprüfen, dass die Gummipolster noch vorhanden sind und die Gitter wieder stabil in der korrekten Position sind.



REINIGUNG DER BRENNER

Die Brenner sollten mit warmem Seifenwasser gereinigt und gut abgespült und getrocknet werden. Stellen Sie sicher, dass sie vor dem Benutzen wieder komplett trocken sind.

REINIGUNG DES GLASKERAMIK KOCHFELDS

Wenn der Herd nach dem Benutzen abgekühlt ist, reinigen Sie ihn gründlich, da selbst kleine Flecken unmöglich zu entfernen werden können, wenn sie wieder erhitzt werden.

Verwenden Sie keine Scheuerpads, Schwämme oder Pulver zum reinigen, da diese Produkte die Glasoberfläche zerkratzen können. Kleine Mengen von Schmutz können mit einem feuchten Tuch oder heißem Seifenwasser entfernt werden.

Seifenflecken sollten mit Wasser entfernt und das Glas gründlich getrocknet werden.

Für verkrusteten Schmutz wird empfohlen, dass Sie einen Glasschaber mit Metallklinge benutzen, den Sie problemlos im Fachhandel finden.

Reinigen Sie das Kochfeld nur, wenn es kalt ist.



OFENREINIGUNG

Der Ofen sollte mit warmem Wasser und einem mit gewöhnlichem Reinigungsmittel getränkten Nylonschwamm gereinigt werden. Der Ofen besteht aus leicht zu reinigendem Emaille, es müssen keine aggressiven Reinigungsmittel verwendet werden.

Entfernen der inneren Glasscheibe der Ofentür zum Reinigen:

	<p>- Drücken Sie (A) und entfernen Sie die oberen Kappen.</p>
	<p>- Lösen Sie das Innenglas (C) von den unteren Kappen (D). - Entfernen Sie das Innenglas.</p> <p>Reinigen Sie das Glas mit warmem Wasser und einem mit gewöhnlichem Reinigungsmittel getränkten Nylonschwamm.</p>
	<p>- Schieben Sie das Glas in die Halterung. - Schieben Sie das Glas noch unten, bis die Kerben (D) der unteren Kappen einrasten.</p>
	<p>- Befestigen Sie die oberen Kappen (B).</p>

AUSTAUSCHEN DER OFENGLÜHBIRNE

Nachdem die Stromzufuhr des Geräts angestellt wurde, schrauben Sie das Schutzglas und die Glühbirne los. Tauschen Sie die Birne gegen eine andere für hohe Temperaturen (300°C) Birne mit den folgenden Eigenschaften aus:

Spannung: 220 - 240 V Leistung: 15 / 25 W

Fassung: E14

Schrauben Sie das Schutzglas wieder fest und schließen Sie das Gerät wieder an.

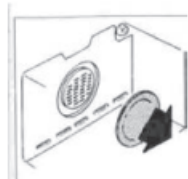


Schutzfilter des Ofengebläses

Um während des Kochens Spritzer von Fett und Schmutz in das Gebläse zu minimieren, bringen Sie eine Filterabdeckung an.

Wenn Sie mit dem Kochen fertig sind, nehmen Sie den Filter ab und reinigen ihn.

Um den Filter anzubringen, legen Sie den Filter auf Höhe des Gebläses auf die Rückwand des Ofens und drücken Sie ihn nach unten. Gehen Sie in der umgekehrten Reihenfolge vor, um den Filter zu entfernen.

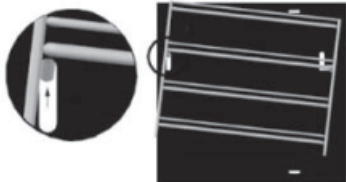


Das Gebläse muss vom technischen Kundendienst gereinigt werden.

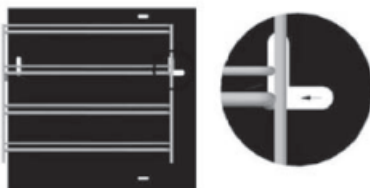
ENTFERNEN DER GITTERGESTELLE IM OFEN

Zur einfacheren Reinigung können die seitlichen Gittergestelle im Ofen entfernt werden.

Befolgen Sie dazu die Schritte 1 bis 3 zur Abnahme des Gittergestells. Um sie wieder einzubauen, befolgen Sie die Schritte von 3 zu 1.



1. Heben Sie das Gestell senkrecht an und entfernen Sie den Stift an der Vorderseite des Ofens.



2. Bewegen Sie das Gestell in die gezeigte Richtung, so dass es entlang den Bahnen an der Seite des Ofens fährt.



3. Heben Sie das Gestell senkrecht an und entfernen Sie den Stift an der Rückseite des Ofens.

Die Edelstahlschienen für den Halt der emaillierten Bleche können entfernt und in die drei Ebenen des Gittergestells gelegt werden.

Der Hersteller bestätigt, dass dieses Gerät den folgenden Kontrollen unterzogen wurde:

- Funktion der elektrischen Einheit
- Spannungsfestigkeit
- Erdungsanschluss
- Betrieb mit einer Gasart
- Überprüfung auf Lecks
- Funktion der Sicherheitsventile
- Überprüfung auf Schönheitsfehler

Herstelleradresse: BIB Handelshaus GmbH, Gremberger Str.18,51105 Köln

Service

Bei eventuellen Fragen und Störungen wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.

BIB Handelshaus GmbH
Gremberger Str. 18
51105 Köln

Tel.: 036602 473898
Email: service@gurari.de

MO - FR von 8:30 - 16:30

Halten Sie bitte die Seriennummer und die Modellbezeichnung des Gerätes bereit. Die Seriennummer finden Sie nach Entnehmen der Metallfilters an der Innenseite des Gerätes.

Alle Angaben vorbehaltlich Konstruktionsänderungen im Rahmen der technischen Weiterentwicklung unserer Produkte.

6 TABELLEN

TABELLE 1 - BRENNER

			B/P	ERDGAS			L L	
Nomineller Betriebsdruck, mbar			50	20			20	
Nomineller Betriebsdruck, mbar			57,5	25			25	
Nomineller Betriebsdruck, mbar			42,5	17			17	
Leistung W (P.C.S.)			Verbrauch	Düse	Düse	Verbrauch	Düse	Verbrauch
Brenner	Normal	Minimum	g/h	mm	mm	m ³ /h	mm	m ³ /h
Sparbrenner	1 000	550	73	0,43	0,72	0,095	0,75	0,098
Normalbrenner	1 750	550	127	0,58	0,97	0,167	0,100	0,194
Schnellbrenner	3 000	1300	218	0,75	1,15	0,286	0,128	0,314
Dreifach	4 000	1900	291	0,78	1,50	0,381	0,160	0,442
Backofen	4 000	1250	205	0,70	1,45	0,152	0,152	0,465
Grill	2 800	—	150	0,60	1,20	0,130	0,130	0,325

TABELLE 2 - TABELLE DER GEFÄSSE (Zu verwendende Töpfe mit flachem Boden)

Brenner	Empfohlener Durchmesser in cm	
	Minimum	Maximal
Sparbrenner Ø 42	10	16
Normalbrenner Ø 62	15	22
Schnellbrenner Ø 92	22	28
Dreifach Ø130	24	30

BRENNER	EE Brenner %	LEISTUNG, W		Gussart-Modelle																
		GAS	STROM	GCH E911 X	GCH E911 BL	GCH E911 R	GCH E916 X	GCH E912 X	GCH E912 BL	GCH E912 CR										
				1 1 000	1 1 000	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1	1 1								
Hilfsbrenner (Kern)	67	1 000	---	1	1	1	1	1	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Hilfsbrenner (Mittel)	66	1 750	---	2	2	2	2	2	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Stromfeld (groß)	64	3 000	---	1	1	1	1	1	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Wirk	---	4 000	---	1	1	1	1	1	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Gasokeramik	145	---	120	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Gasokeramik	145	194,0	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Gasokeramik	180	193,3	1 800	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Gasokeramik	110/180 mm	---	750/1700	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Gasokeramik	275	---	1500/2400	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Backofen	---	4000	3800	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E
Grill	---	2800	2800	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E
Kreisförmig	---	3000	3000	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E	E
Kreisförmig	---	2300	2300	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Backofen, L	121	121	---	121	121	121	55 * 30	121	121	121	121	121	121	121	121	121	121	121	121	121
EE Gas-Kochfeld (%)	65	65	---	65	65	65	---	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65	65
E Glaskeramik / Induktion, Wh./kg	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---
Maximale Gasleistung kW (PCS)	11,5	11,5	---	11,5	11,5	11,5	---	11,5	11,5	11,5	11,5	11,5	11,5	11,5	11,5	11,5	11,5	11,5	11,5	11,5
Maximale Gasleistung kW (PCS)	785	785	---	785	785	785	---	785	785	785	785	785	785	785	785	785	785	785	785	785
Maximale Verbrauch Butanigas - G 30 (g/h)	773	773	---	773	773	773	---	773	773	773	773	773	773	773	773	773	773	773	773	773
Maximale Verbrauch Propanigas - G 31 (g/h)	1029	1029	---	1029	1029	1029	---	1029	1029	1029	1029	1029	1029	1029	1029	1029	1029	1029	1029	1029
Verbrauch Erdgas - G 20 (l.u.p. - 0111-norm. 15 - C)	3,856	3,856	---	3,856	3,856	3,856	---	3,856	3,856	3,856	3,856	3,856	3,856	3,856	3,856	3,856	3,856	3,856	3,856	3,856
Maximale Stromleistung, kW	240 V ~	240 V ~	---	240 V ~	240 V ~	240 V ~	---	240 V ~	240 V ~	240 V ~	240 V ~	240 V ~	240 V ~	240 V ~	240 V ~	240 V ~	240 V ~	240 V ~	240 V ~	240 V ~
Elektronenschluss	16,9	16,9	---	16,9	16,9	16,9	---	16,9	16,9	16,9	16,9	16,9	16,9	16,9	16,9	16,9	16,9	16,9	16,9	16,9
Maximale Stromstärke, A	3G 2.5	3G 2.5	---	3G 2.5	3G 2.5	3G 2.5	---	3G 2.5	3G 2.5	3G 2.5	3G 2.5	3G 2.5	3G 2.5	3G 2.5	3G 2.5	3G 2.5	3G 2.5	3G 2.5	3G 2.5	3G 2.5
Stromkabel (H05 RR - F)	900X615X040	900X615X040	---	900X615X040	900X615X040	900X615X040	---	900X615X040	900X615X040	900X615X040	900X615X040	900X615X040	900X615X040	900X615X040	900X615X040	900X615X040	900X615X040	900X615X040	900X615X040	900X615X040
Abmessungen LxBxH Kochfeld (mm) Herd	960X690X1005	960X690X1005	---	960X690X1005	960X690X1005	960X690X1005	---	960X690X1005	960X690X1005	960X690X1005	960X690X1005	960X690X1005	960X690X1005	960X690X1005	960X690X1005	960X690X1005	960X690X1005	960X690X1005	960X690X1005	960X690X1005
Abmessungen LxBxH (mm) Verpackung	82/187,5	82/187,5	---	82/187,5	82/187,5	82/187,5	---	82/187,5	82/187,5	82/187,5	82/187,5	82/187,5	82/187,5	82/187,5	82/187,5	82/187,5	82/187,5	82/187,5	82/187,5	82/187,5
Gewicht: Netto / brutto (kg)	8,3/89,5	8,3/89,5	---	8,3/89,5	8,3/89,5	8,3/89,5	---	8,3/89,5	8,3/89,5	8,3/89,5	8,3/89,5	8,3/89,5	8,3/89,5	8,3/89,5	8,3/89,5	8,3/89,5	8,3/89,5	8,3/89,5	8,3/89,5	8,3/89,5

EE Brenner – EE Kochfeld – IEE Herd – gemäß (EU) 66/2014

Der Hersteller ist nicht für Rechtschreibfehler verantwortlich.

Der Hersteller hat das Recht, das Gerät zu modifizieren, falls diese Änderungen die Funktion und Sicherheit des Geräts nicht beeinträchtigen

BRENNER	EE Brenner %	LEISTUNG, W		Gurari-Modelle		
		GAS	STROM	GCH G614 BL	GCH G614 CR	GCH G910X
Hilfsbrenner (klein)	67	1 000	----	1	1	1
Halbschnell (mittel)	66	1 750	----	2	2	2
Schnell (groß)	64	3 000	----	----	----	1
Wok		4 000	----	1	1	1
Backofen	---	2750	----	G	G	---
Backofen	---	4000	----	----	---	G
Grill	---	1800	----	G	G	---
Grill	---	2800	----	G	G	G
Backofen, L				49	49	116
EE Gas-Kochfeld (%)				65	65	65
Maximale Gasleistung kW (PCS)				11,25	11,25	15,5
Maximaler Verbrauch Butangas - G 30 (g/h)				782	782	1 091
Maximaler Verbrauch Propangas - G 31 (g/h)				769	769	1 072
Verbrauch Erdgas - G 20 (l/h - 1013 mbar, 15 ° C)				1024	1024	1 429
Maximale Stromleistung, kW				0.025	0.025	0.052
Elektroanschluss				220 - 240 V ~	220 - 240 V ~	220 - 240 V ~
Maximale Stromstärke, A				----	----	----
Stromkabel (HO5 RR - F)				3G 0,75	3G 0,75	3G 0,75
Abmessungen: LxBxH Kochfeld (mm) Herd				600x600x945		900x615x940
Abmessungen: LxBxH (mm) Verpackung				690x680x1000		960x690x1005
Gewicht: Netto / brutto (kg)				55 / 57,5		75/80,1

EE Brenner – EE Kochfeld – IEE Herd – gemäß (EU) 66/2014

EU Konformitätserklärung EU Declaration of Conformity

Wir, die Firma
We, the company

BIB-Handelshaus GmbH
Gremberger Str. 18
51105 Köln
Deutschland

erklären in alleiniger Verantwortung, dass das weiter unten genannte Produkt
declare under our sole responsibility that the following product



U-KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG

Hiermit wird bescheinigt, dass die nachstehend bezeichneten Produkte in ihrer Konzeption und Bauart den folgenden Richtlinien entsprechen:

NIEDERSPANNUNGSRICHTLINIE - 2014/35/EU
EMV-RICHTLINIE - 2014/30/EU
ENERGIEEFFIZIENZKLASSEN RICHTLINIE - 2002/40/EG
ÖKODESIGN-RICHTLINIE - 2009/125/EG
GASGERÄTEVERORDNUNG (EG) - 2016/426
ROHS - 2011/65/UE
REACH - 2012/95/UE
EU 66/2014
EU 65/2014

und in Verkehr gebracht werden.

Produkt: Haushaltsherd GURARI

Typenbezeichnung: GCH E912BL ; GCH E912CR ; GCH E912X ; GCH E911 X ; GCH E911BL ; GCH E911 R ; GCH E916X ; GCH G910 X ; GCH G614 BL ; GCH G614 CR

Referenznormen: EN 30-1-1, EN 30-2-1, EN/IEC 60335-1, EN/IEC 60335-2-6; EN50014-1, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3; EN 15181-2008;

Seriennummer: (XX - 0000000) **Beispiel:** 210000001
Jahr - fortlaufende Nummer

Bevollmächtigter zur Zusammenstellung der technischen Unterlagen:
Authorized person for technical documentation:

Name/Name, Position: Ilja Botvinnikov, (Geschäftsführer)

Köln, 20.12.21

.....
Datum/Date

.....
Unterschrift/Signature

ELEKTRISCHE UND GASÖFEN:

Dieses Gerät ist konform nach dem umweltkompatiblen Entwurf der Richtlinie (EU) Nr. 65/2014 zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU und nach der Richtlinie (EU) Nr. 66/2014 zur Ergänzung der Richtlinie 2009/125/EG gemäß den Normen EN 60350-1, EN 15181 und EN 50564.

EMPFEHLUNGEN ZUR ENERGIEEINSPARUNG (ENERGY SAVING TIPS)

- Wenn möglich den Ofen nicht vorheizen und möglichst immer anfüllen. Die Ofentür nur im Bedarfsfall öffnen, weil bei jeder Öffnung Wärme entweicht. Für eine hohe Energieeinsparung genügt es, den Ofen 5 bis 10 Minuten vor Ende der geplanten Backzeit abzuschalten und die noch im Ofen vorhandene Hitze zu nutzen.
 - Die automatischen Programme richten sich nach standardmäßigen Lebensmittelprodukten.
 - Die Dichtungen sauber und effizient halten, um Energieverluste zu vermeiden.
 - Wenn man über einen Stromlieferungsvertrag nach Stundentarif verfügt, vereinfacht das Programm "verzögerte Garung" die Energieeinsparung, weil es den Programmstart auf Uhrzeiten mit niedrigem Stromtarif verschiebt.
- 1 Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der neuen EU-Richtlinie über die Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby-Modus.

Produkte konform nach der Richtlinie (EU) Nr. 65/2014 der Kommission

Marke	Gurani
Modell	GCH G910
EEL [%] Energieeffizienzindex - Hauptbackofen ¹⁾	95.9
EEL [%] Energieeffizienzindex - Sekundärer Backofen ²⁾	
ENERGIEEFFIZIENZKLASSE - Hauptbackofen ³⁾	A
ENERGIEEFFIZIENZKLASSE - Sekundärer Backofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [kWh/Zyklus] - Hauptbackofen ³⁾	2.31
STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [kWh/Zyklus] - Sekundärer Backofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [kWh/Zyklus] - Hauptbackofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [kWh/Zyklus] - Sekundärer Backofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [MJ/Zyklus] - Hauptbackofen ³⁾	8.30
STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [MJ/Zyklus] - Sekundärer Backofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [MJ/Zyklus] - Hauptbackofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [MJ/Zyklus] - Sekundärer Backofen ³⁾	
ANZAHL DER BACKROHRE	1
HITZQUELLE - Hauptbackofen	Gas
HITZQUELLE - Sekundärer Backofen	
NUTZBARES VOLUMEN [l] - Hauptbackofen	116 L
NUTZBARES VOLUMEN [l] - Sekundärer Backofen	

¹⁾ Berechneter Energieeffizienzindex gemäß Volumen und Energieverbrauch für jedes Backrohr.

²⁾ Von A+++ (geringer Verbrauch) bis D (hoher Verbrauch).

³⁾ Auf der Basis der Standardtestergebnisse, die die Wärmeigenschaften der Lebensmittel simulieren. Der Verbrauch hängt von der Anwendungsweise ab

Angaben zum Produkt gemäß der Richtlinie (EU) Nr. 66/2014 der Kommission

Symbol	Symbol	Wert	Einheit
Bezeichnung des Modells	GCH G910		
Backofentyp	Gasherd		
Masse des Geräts	M	75	kg
Anzahl der Backrohre		1	
Hitzequelle für Backrohre (Strom oder Gas)		Gas	
Volumen pro Backrohr - Hauptbackrohr	IN	116	l
Volumen pro Backrohr - Sekundäres Backrohr	IN	-	l
Geforderter Energieverbrauch (Strom) zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines strombetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endstromwert) - Hauptbackrohr	EV elektrisches Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch (Strom) zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines strombetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endstromwert) - Sekundäres Backrohr	EV elektrisches Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch (Strom) zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines strombetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endstromwert) - Hauptbackrohr	EV elektrisches Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch (Strom) zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines strombetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endstromwert) - Sekundäres Backrohr	EV elektrisches Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	8.30	MJ/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	2.31	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endgaswert) - Sekundäres Backrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	MJ/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endgaswert) - Sekundäres Backrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	MJ/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Sekundäres Backrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	MJ/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Sekundäres Backrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	kWh/zyklus
Energieeffizienzindex pro Backrohr - Hauptbackrohr	EEL Backrohr	95.9	
Energieeffizienzindex pro Backrohr - Sekundäres Backrohr	EEL Backrohr	-	
1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus			

ELEKTRISCHE UND GASÖFEN:

Dieses Gerät ist konform nach dem umweltkompatiblen Entwurf der Richtlinie (EU) Nr. 65/2014 zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU und nach der Richtlinie (EU) Nr. 66/2014 zur Ergänzung der Richtlinie 2009/125/EG gemäß den Normen EN 60350-1, EN 15181 und EN 50564.

EMPFEHLUNGEN ZUR ENERGIEEINSPARUNG (ENERGY SAVING TIPS)

- Wenn möglich den Ofen nicht vorherheizen und möglichst immer anfüllen. Die Ofentür nur im Bedarfsfall öffnen, weil bei jeder Öffnung Wärme entweicht. Für eine hohe Energieeinsparung genügt es, den Ofen 5 bis 10 Minuten vor Ende der geplanten Backzeit abzuschalten und die noch im Ofen vorhandene Hitze zu nutzen.
 - Die automatischen Programme richten sich nach standardmäßigen Lebensmittelprodukten.
 - Die Dichtungen sauber und effizient halten, um Energieverluste zu vermeiden.
 - Wenn man über einen Stromlieferungsvertrag nach Stundentarif verfügt, vereinfacht das Programm "verzögerte Garung" die Energieeinsparung, weil es den Programmstart auf Uhrzeiten mit niedrigem Stromtarif verlegt.
- ! Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der neuen EU-Richtlinie über die Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby-Modus.

Produkte konform nach der Richtlinie (EU) Nr. 65/2014 der Kommission	
Marke	Guran
Modell	GCH E916
EEL [%] Energieeffizienzindex - Hauptbackofen ¹⁾	94,8
EEL [%] Energieeffizienzindex - Sekundärer Backofen ¹⁾	95,8
ENERGIEEFFIZIENZKLASSE - Hauptbackofen ²⁾	A
ENERGIEEFFIZIENZKLASSE - Sekundärer Backofen ²⁾	A
STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [kWh/Zyklus] - Hauptbackofen ³⁾	0,77
STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [kWh/Zyklus] - Sekundärer Backofen ³⁾	0,64
STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [kWh/Zyklus] - Hauptbackofen ³⁾	0,74
STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [kWh/Zyklus] - Sekundärer Backofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [MJ/Zyklus] - Hauptbackofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [MJ/Zyklus] - Sekundärer Backofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [MJ/Zyklus] - Hauptbackofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [MJ/Zyklus] - Sekundärer Backofen ³⁾	
ANZAHL DER BACKROHRE	2
HITZEQUELLE - Hauptbackofen	Elektro
HITZEQUELLE - Sekundärer Backofen	Elektro
NUTZBARES VOLUMEN [l] - Hauptbackofen	55 L
NUTZBARES VOLUMEN [l] - Sekundärer Backofen	25 L

¹⁾ Berechneter Energieeffizienzindex gemäß Volumen und Energieverbrauch für jedes Backrohr.
²⁾ Von A+++ (geringer Verbrauch) bis D (hoher Verbrauch).
³⁾ Auf der Basis der Standardtestergebnisse, die die Wärmeigenschaften der Lebensmittel simulieren. Der Verbrauch hängt von der Anwendungsweise ab

Angaben zum Produkt gemäß der Richtlinie (EU) Nr. 66/2014 der Kommission			
Symbol	Symbol	Wert	Einheit
Bezeichnung des Modells	GCH E912		
Backofentyp	Elektrobackofen		
Masse des Geräts	M	76	kg
Anzahl der Backrohre		2	
Heizquelle für Backrohre (Strom oder Gas)	Strom		
Volumen pro Backrohr - Hauptbackrohr	IN	55	l
Volumen pro Backrohr - Sekundäres Backrohr	IN	25	l
Geforderter Energieverbrauch (Strom) zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines strombetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endstromwert) - Hauptbackrohr	EV elektrisches Backrohr	0,77	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch (Strom) zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines strombetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endstromwert) - Sekundäres Backrohr	EV elektrisches Backrohr	0,64	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch (Strom) zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines strombetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endstromwert) - Hauptbackrohr	EV elektrisches Backrohr	0,74	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch (Strom) zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines strombetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endstromwert) - Sekundäres Backrohr	EV elektrisches Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	MJ/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endgaswert) - Sekundäres Backrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	MJ/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	MJ/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Sekundäres Backrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	MJ/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Sekundäres Backrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	kWh/zyklus
Energieeffizienzindex pro Backrohr - Hauptbackrohr	EEL Backrohr	94,8	
Energieeffizienzindex pro Backrohr - Sekundäres Backrohr	EEL Backrohr	95,8	
† kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus			

ELEKTRISCHE UND GASÖFEN:

Dieses Gerät ist konform nach dem umweltkompatiblen Entwurf der Richtlinie (EU) Nr. 65/2014 zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU und nach der Richtlinie (EU) Nr. 66/2014 zur Ergänzung der Richtlinie 2009/125/EG gemäß den Normen EN 60350-1, EN 15181 und EN 50564.

EMPFEHLUNGEN ZUR ENERGIEEINSPARUNG (ENERGY SAVING TIPS)

- Wenn möglich den Ofen nicht vorheizen und möglichst immer anfüllen. Die Ofentür nur im Bedarfsfall öffnen, weil bei jeder Öffnung Wärme entweicht. Für eine hohe Energieeinsparung genügt es, den Ofen 5 bis 10 Minuten vor Ende der geplanten Backzeit abzuschalten und die noch im Ofen vorhandene Hitze zu nutzen.
- Die automatischen Programme richten sich nach standardmäßigen Lebensmittelprodukten.
- Die Dichtungen sauber und effizient halten, um Energieverluste zu vermeiden.
- Wenn man über einen Stromlieferungsvertrag nach Stundentarif verfügt, vereinfacht das Programm "verzögerte Garung" die Energieeinsparung, weil es den Programmstart auf Uhrzeiten mit niedrigem Stromtarif verlegt.

! Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der neuen EU-Richtlinie über die Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby-Modus.

Produkte konform nach der Richtlinie (EU) Nr. 65/2014 der Kommission	
Marke	Gurari
Modell	GCH E912
EEL [%] Energieeffizienzindex - Hauptbackofen ¹⁾	95,9
EEL [%] Energieeffizienzindex - Sekundärer Backofen ¹⁾	
ENERGIEEFFIZIENZKLASSE - Hauptbackofen ²⁾	A
ENERGIEEFFIZIENZKLASSE - Sekundärer Backofen ²⁾	
STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [kWh/Zyklus] - Hauptbackofen ³⁾	1.02
STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [kWh/Zyklus] - Sekundärer Backofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [kWh/Zyklus] - Hauptbackofen ³⁾	1.13
STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [kWh/Zyklus] - Sekundärer Backofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [MJ/Zyklus] - Hauptbackofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [MJ/Zyklus] - Sekundärer Backofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [MJ/Zyklus] - Hauptbackofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [MJ/Zyklus] - Sekundärer Backofen ³⁾	
ANZAHL DER BACKROHRE	1
HITZQUELLE - Hauptbackofen	Elektro
HITZQUELLE - Sekundärer Backofen	
NUTZBARES VOLUMEN [l] - Hauptbackofen	121 L
NUTZBARES VOLUMEN [l] - Sekundärer Backofen	

¹⁾ Berechneter Energieeffizienzindex gemäß Volumen und Energieverbrauch für jedes Backrohr.

²⁾ Von A+++ (geringer Verbrauch) bis D (hoher Verbrauch).

³⁾ Auf der Basis der Standardtestergebnisse, die die Wärmeigenschaften der Lebensmittel simulieren. Der Verbrauch hängt von der Anwendungsweise ab

Angaben zum Produkt gemäß der Richtlinie (EU) Nr. 66/2014 der Kommission			
Symbol	Symbol	Wert	Einheit
Bezeichnung des Modells	GCH E912		
Backofentyp	Elektrobackofen		
Masse des Geräts	M	76	kg
Anzahl der Backrohre		1	
Hitzequelle für Backrohre (Strom oder Gas)	Strom		
Volumen pro Backrohr - Hauptbackrohr	IN	121	l
Volumen pro Backrohr - Sekundäres Backrohr	IN	-	l
Geforderter Energieverbrauch (Strom) zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines strombetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endstromwert) - Hauptbackrohr	EV elektrisches Backrohr	1.02	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch (Strom) zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines strombetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endstromwert) - Sekundäres Backrohr	EV elektrisches Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch (Strom) zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines strombetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endstromwert) - Hauptbackrohr	EV elektrisches Backrohr	1.13	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch (Strom) zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines strombetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endstromwert) - Sekundäres Backrohr	EV elektrisches Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	MJ/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endgaswert) - Sekundäres Backrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	MJ/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endgaswert) - Sekundäres Backrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	MJ/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Sekundäres Backrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	MJ/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Sekundäres Backrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	kWh/zyklus
Energieeffizienzindex pro Backrohr - Hauptbackrohr	EEL Backrohr	95,9	
Energieeffizienzindex pro Backrohr - Sekundäres Backrohr	EEL Backrohr	-	

1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus

ELEKTRISCHE UND GASÖFEN:

Dieses Gerät ist konform nach dem umweltkompatiblen Entwurf der Richtlinie (EU) Nr. 65/2014 zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU und nach der Richtlinie (EU) Nr. 66/2014 zur Ergänzung der Richtlinie 2009/125/EG gemäß den Normen EN 60350-1, EN 15181 und EN 50564.

EMPFEHLUNGEN ZUR ENERGIEEINSPARUNG (ENERGY SAVING TIPS)

- Wenn möglich den Ofen nicht vorheizen und möglichst immer anfüllen. Die Ofentür nur im Bedarfsfall öffnen, weil bei jeder Öffnung Wärme entweicht. Für eine hohe Energieeinsparung genügt es, den Ofen 5 bis 10 Minuten vor Ende der geplanten Backzeit abzuschalten und die noch im Ofen vorhandene Hitze zu nutzen.
 - Die automatischen Programme richten sich nach standardmäßigen Lebensmittelprodukten.
 - Die Dichtungen sauber und effizient halten, um Energieverluste zu vermeiden.
 - Wenn man über einen Stromlieferungsvertrag nach Stundentarif verfügt, vereinfacht das Programm "verzögerte Gärung" die Energieeinsparung, weil es den Programmstart auf Uhrzeiten mit niedrigem Stromtarif verschiebt.
- 1 Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der neuen EU-Richtlinie über die Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby-Modus.

Produkte konform nach der Richtlinie (EU) Nr. 65/2014 der Kommission	
Marke	Gurani
Modell	GCH G614
EEl [%] Energieeffizienzindex - Hauptbackofen ¹⁾	95.7
EEl [%] Energieeffizienzindex - Sekundärer Backofen ²⁾	
ENERGIEEFFIZIENZKLASSE - Hauptbackofen ³⁾	A
ENERGIEEFFIZIENZKLASSE - Sekundärer Backofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [kWh/Zyklus] - Hauptbackofen ³⁾	1.59
STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [kWh/Zyklus] - Sekundärer Backofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [kWh/Zyklus] - Hauptbackofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [kWh/Zyklus] - Sekundärer Backofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [MJ/Zyklus] - Hauptbackofen ³⁾	5.73
STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [MJ/Zyklus] - Sekundärer Backofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [MJ/Zyklus] - Hauptbackofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [MJ/Zyklus] - Sekundärer Backofen ³⁾	
ANZAHL DER BACKROHRE	1
HITZQUELLE - Hauptbackofen	Gas
HITZQUELLE - Sekundärer Backofen	
NUTZBARES VOLUMEN [l] - Hauptbackofen	49 L
NUTZBARES VOLUMEN [l] - Sekundärer Backofen	

¹⁾ Berechneter Energieeffizienzindex gemäß Volumen und Energieverbrauch für jedes Backrohr.
²⁾ Von A+++ (geringer Verbrauch) bis D (hoher Verbrauch).
³⁾ Auf der Basis der Standardtestergebnisse, die die Wärmeigenschaften der Lebensmittel simulieren. Der Verbrauch hängt von der Anwendungsweise ab

Angaben zum Produkt gemäß der Richtlinie (EU) Nr. 66/2014 der Kommission			
Symbol	Symbol	Wert	Einheit
Bezeichnung des Modells	GCH G614		
Backofentyp	Gasherd		
Masse des Geräts	M	55	Kg
Anzahl der Backrohre		1	
Hitzequelle für Backrohre (Strom oder Gas)		Gas	
Volumen pro Backrohr - Hauptbackrohr	IN	49	L
Volumen pro Backrohr - Sekundäres Backrohr	IN	-	L
Geforderter Energieverbrauch (Strom) zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines strombetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endstromwert) - Hauptbackrohr	EV elektrisches Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch (Strom) zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines strombetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endstromwert) - Sekundäres Backrohr	EV elektrisches Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch (Strom) zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines strombetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endstromwert) - Hauptbackrohr	EV elektrisches Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch (Strom) zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines strombetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endstromwert) - Sekundäres Backrohr	EV elektrisches Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	5.73	MJ/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	1.59	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endgaswert) - Sekundäres Backrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	MJ/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endgaswert) - Sekundäres Backrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	MJ/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Sekundäres Backrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	MJ/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Sekundäres Backrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	kWh/zyklus
Energieeffizienzindex pro Backrohr - Hauptbackrohr	EEl Backrohr	95.7	
Energieeffizienzindex pro Backrohr - Sekundäres Backrohr	EEl Backrohr	-	
1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus			

ELEKTRISCHE UND GASÖFEN:

Dieses Gerät ist konform nach dem umweltkompatiblen Entwurf der Richtlinie (EU) Nr. 65/2014 zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU und nach der Richtlinie (EU) Nr. 66/2014 zur Ergänzung der Richtlinie 2009/125/EG gemäß den Normen EN 60350-1, EN 15181 und EN 50664.

EMPFEHLUNGEN ZUR ENERGIEEINSPARUNG (ENERGY SAVING TIPS)

- Wenn möglich den Ofen nicht vorheizen und möglichst immer anfüllen. Die Ofentür nur im Bedarfsfall öffnen, weil bei jeder Öffnung Wärme entweicht. Für eine hohe Energieeinsparung genügt es, den Ofen 5 bis 10 Minuten vor Ende der geplanten Backzeit abzuschalten und die noch im Ofen vorhandene Hitze zu nutzen.
 - Die automatischen Programme richten sich nach standardmäßigen Lebensmittelprodukten.
 - Die Dichtungen sauber und effizient halten, um Energieverluste zu vermeiden.
 - Wenn man über einen Stromlieferungsvertrag nach Stundentarif verfügt, vereinfacht das Programm "verzögerte Garung" die Energieeinsparung, weil es den Programmstart auf Uhrzeiten mit niedrigem Stromtarif verlegt.
- 1 Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der neuen EU-Richtlinie über die Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby-Modus.

Produkte konform nach der Richtlinie (EU) Nr. 65/2014 der Kommission	
Marke	Gurari
Modell	GCH E914
EEl [%] Energieeffizienzindex - Hauptbackofen ¹⁾	95.9
EEl [%] Energieeffizienzindex - Sekundärer Backofen ²⁾	
ENERGIEEFFIZIENZKLASSE - Hauptbackofen ³⁾	A
ENERGIEEFFIZIENZKLASSE - Sekundärer Backofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [kWh/Zyklus] - Hauptbackofen ³⁾	1.02
STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [kWh/Zyklus] - Sekundärer Backofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [kWh/Zyklus] - Hauptbackofen ³⁾	1.13
STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [kWh/Zyklus] - Sekundärer Backofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [MJ/Zyklus] - Hauptbackofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [MJ/Zyklus] - Sekundärer Backofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [MJ/Zyklus] - Hauptbackofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [MJ/Zyklus] - Sekundärer Backofen ³⁾	
ANZAHL DER BACKROHRE	1
HITZQUELLE - Hauptbackofen	Elektro
HITZQUELLE - Sekundärer Backofen	
NUTZBARES VOLUMEN [l] - Hauptbackofen	121 L
NUTZBARES VOLUMEN [l] - Sekundärer Backofen	

¹⁾ Berechneter Energieeffizienzindex gemäß Volumen und Energieverbrauch für jedes Backrohr.
²⁾ Von A+++ (geringer Verbrauch) bis D (hoher Verbrauch).
³⁾ Auf der Basis der Standardtestergebnisse, die die Wärmeigenschaften der Lebensmittel simulieren. Der Verbrauch hängt von der Anwendungsweise ab

Angaben zum Produkt gemäß der Richtlinie (EU) Nr. 66/2014 der Kommission			
Symbol	Symbol	Wert	Einheit
Bezeichnung des Modells	GCH E912		
Backofentyp	Elektrobackofen		
Masse des Geräts	M	82	kg
Anzahl der Backrohre		1	
Hitzequelle für Backrohre (Strom oder Gas)			Strom
Volumen pro Backrohr - Hauptbackrohr	IN	121	l
Volumen pro Backrohr - Sekundäres Backrohr	IN	-	l
Geforderter Energieverbrauch (Strom) zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines strombetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endstromwert) - Hauptbackrohr	EV elektrisches Backrohr	1.02	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch (Strom) zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines strombetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endstromwert) - Sekundäres Backrohr	EV elektrisches Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch (Strom) zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines strombetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endstromwert) - Hauptbackrohr	EV elektrisches Backrohr	1.13	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch (Strom) zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines strombetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endstromwert) - Sekundäres Backrohr	EV elektrisches Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	MJ/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	MJ/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Sekundäres Backrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	MJ/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Sekundäres Backrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	kWh/zyklus
Energieeffizienzindex pro Backrohr - Hauptbackrohr	EEl Backrohr	95.9	
Energieeffizienzindex pro Backrohr - Sekundäres Backrohr	EEl Backrohr	-	
1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus			

ELEKTRISCHE UND GASÖFEN:

Dieses Gerät ist konform nach dem umweltkompatiblen Entwurf der Richtlinie (EU) Nr. 65/2014 zur Ergänzung der Richtlinie 2010/30/EU und nach der Richtlinie (EU) Nr. 66/2014 zur Ergänzung der Richtlinie 2009/125/EG gemäß den Normen EN 60350-1, EN 15181 und EN 50564.

EMPFEHLUNGEN ZUR ENERGIEEINSPARUNG (ENERGY SAVING TIPS)

- Wenn möglich den Ofen nicht vorheizen und möglichst immer anfüllen. Die Ofentür nur im Bedarfsfall öffnen, weil bei jeder Öffnung Wärme entweicht. Für eine hohe Energieeinsparung genügt es, den Ofen 5 bis 10 Minuten vor Ende der geplanten Backzeit abzuschalten und die noch im Ofen vorhandene Hitze zu nutzen.
 - Die automatischen Programme richten sich nach standardmäßigen Lebensmittelprodukten.
 - Die Dichtungen sauber und effizient halten, um Energieverluste zu vermeiden.
 - Wenn man über einen Stromlieferungsvertrag nach Stundentarif verfügt, vereinfacht das Programm "verzögerte Garung" die Energieeinsparung, weil es den Programmstart auf Uhrzeiten mit niedrigem Stromtarif verlegt.
- 1 Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der neuen EU-Richtlinie über die Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby-Modus.

Produkte konform nach der Richtlinie (EU) Nr. 65/2014 der Kommission

Marke	Gurani
Modell	GCH E612
EEL [%] Energieeffizienzindex - Hauptbackofen ¹⁾	94,8
EEL [%] Energieeffizienzindex - Sekundärer Backofen ²⁾	
ENERGIEEFFIZIENZKLASSE - Hauptbackofen ³⁾	A
ENERGIEEFFIZIENZKLASSE - Sekundärer Backofen ³⁾	
STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [kWh/Zyklus] - Hauptbackofen ⁴⁾	0,77
STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [kWh/Zyklus] - Sekundärer Backofen ⁵⁾	
STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [kWh/Zyklus] - Hauptbackofen ⁵⁾	0,74
STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [kWh/Zyklus] - Sekundärer Backofen ⁵⁾	
STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [MJ/Zyklus] - Hauptbackofen ⁶⁾	
STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [MJ/Zyklus] - Sekundärer Backofen ⁶⁾	
STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [MJ/Zyklus] - Hauptbackofen ⁶⁾	
STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [MJ/Zyklus] - Sekundärer Backofen ⁶⁾	
ANZAHL DER BACKROHRE	1
HITZQUELLE - Hauptbackofen	Elektro
HITZQUELLE - Sekundärer Backofen	
NUTZBARES VOLUMEN [l] - Hauptbackofen	55 L
NUTZBARES VOLUMEN [l] - Sekundärer Backofen	

¹⁾ Berechneter Energieeffizienzindex gemäß Volumen und Energieverbrauch für jedes Backrohr.

²⁾ Von A+++ (geringer Verbrauch) bis D (hoher Verbrauch).

³⁾ Auf der Basis der Standardtestergebnisse, die die Wärmeigenschaften der Lebensmittel simulieren. Der Verbrauch hängt von der Anwendungsweise ab.

Angaben zum Produkt gemäß der Richtlinie (EU) Nr. 66/2014 der Kommission

Symbol	Symbol	Wert	Einheit
Bezeichnung des Modells	GCH E912		
Backofentyp	Elektrobackofen		
Masse des Geräts	M	75	kg
Anzahl der Backrohre		1	
Hitzequelle für Backrohre (Strom oder Gas)	Strom		
Volumen pro Backrohr - Hauptbackrohr	IN	55	l
Volumen pro Backrohr - Sekundäres Backrohr	IN	-	l
Geforderter Energieverbrauch (Strom) zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines strombetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endstromwert) - Hauptbackrohr	EV elektrisches Backrohr	0,77	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch (Strom) zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines strombetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endstromwert) - Sekundäres Backrohr	EV elektrisches Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch (Strom) zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines strombetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endstromwert) - Hauptbackrohr	EV elektrisches Backrohr	0,74	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch (Strom) zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines strombetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endstromwert) - Sekundäres Backrohr	EV elektrisches Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	MJ/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus pro Backrohr (Endgaswert) - Sekundäres Backrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	MJ/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines normalen Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Sekundäres Backrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	MJ/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Hauptbackrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	kWh/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Sekundäres Backrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	MJ/zyklus
Geforderter Energieverbrauch zum Erwärmen einer Standardlast im Backrohr eines gasbetriebenen Ofens während eines Betriebszyklus mit Zwangsbelüftung pro Backrohr (Endgaswert) - Sekundäres Backrohr	EV gasbetriebenes Backrohr	-	kWh/zyklus
Energieeffizienzindex pro Backrohr - Hauptbackrohr	EEL Backrohr	94,8	
Energieeffizienzindex pro Backrohr - Sekundäres Backrohr	EEL Backrohr	-	
1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus			

