

## Manuals+

[Q & A](#) | [Deep Search](#) | [Upload](#)

manuals.plus /

- › [GURARI](#) /
- › [GURARI 614 BL Gas Range Cooker User Manual](#)

## GURARI 614 BL

# GURARI 614 BL Gas Range Cooker User Manual

Model: 614 BL | Brand: GURARI

## 1. INTRODUCTION

---

Thank you for choosing the GURARI 614 BL Gas Range Cooker. This appliance is designed for efficient and versatile cooking, featuring a 60 cm gas hob and a multi-function gas oven. Please read this manual carefully before installation, operation, or maintenance to ensure safe and optimal use of your new appliance. Keep this manual for future reference.



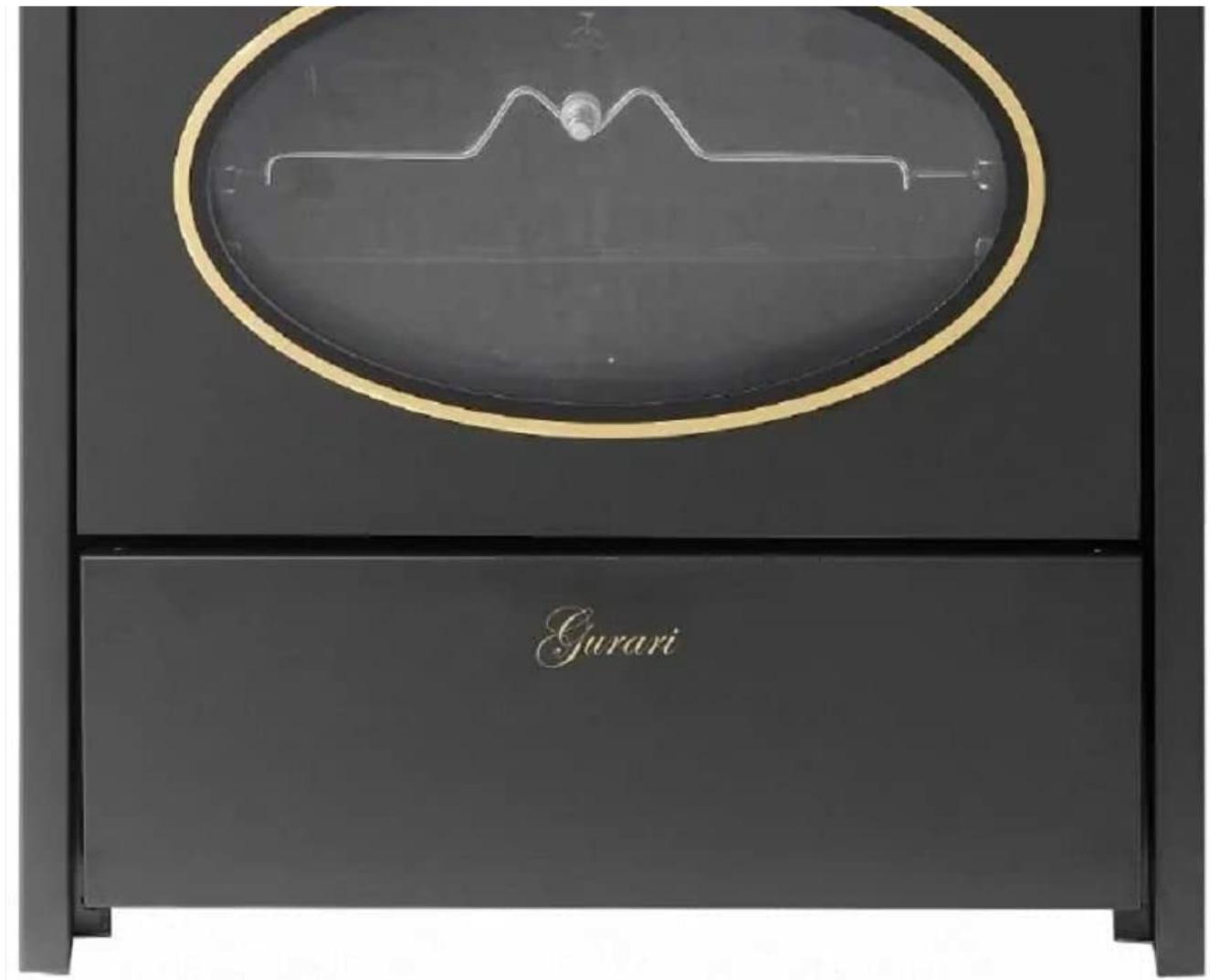


Image 1: Front view of the GURARI 614 BL Gas Range Cooker.

## 2. SAFETY INFORMATION

---

**WARNING:** Improper installation, adjustment, alteration, service, or maintenance can cause injury or property damage. Refer to this manual. For assistance or additional information, consult a qualified installer, service agency, or the gas supplier.

- Ensure adequate ventilation in the kitchen.
- Do not store flammable materials near the appliance.
- Keep children away from the appliance during operation.
- Always use oven mitts when handling hot items from the oven.
- In case of a gas leak, immediately turn off the gas supply, open windows, and do not operate any electrical switches. Contact emergency services.
- This appliance is designed for cooking purposes only. Do not use it for space heating.
- The appliance must be installed by a qualified technician in accordance with local regulations.

## 3. INSTALLATION AND SETUP

---

The GURARI 614 BL Range Cooker can operate on either natural gas or propane. The necessary nozzles for propane conversion are included with the appliance. Installation must be performed by a certified professional.

### 3.1. Unpacking

Carefully remove all packaging materials. Inspect the appliance for any damage. Report any damage to your retailer immediately.

### **3.2. Gas Connection**

- Ensure the gas supply type matches the appliance's configuration (natural gas or propane).
- If converting to propane, ensure the correct nozzles are installed by a qualified technician.
- All gas connections must comply with local codes and regulations.

### **3.3. Leveling the Appliance**

The cooker is equipped with adjustable feet, allowing for height adjustment up to 3 cm to ensure the appliance is perfectly level. The cooker can also be installed without its legs if desired.



## 4. OPERATING INSTRUCTIONS

---

### 4.1. Gas Hob Operation

The gas hob features four high-quality gas burners:

- 1 x 4.0 kW Triple-circuit Turbo Burner (WOK burner)
- 2 x 1.75 kW Normal Burners
- 1 x 1.0 kW Economy Burner

To ignite a burner, push and turn the corresponding control knob counter-clockwise to the maximum flame setting. Hold the knob for a few seconds until the flame is stable. Adjust the flame size by turning the knob.



Image 3: Close-up view of the gas hob with four burners and cast iron grates.

### 4.2. Oven Operation

The oven offers multiple cooking functions:

- Gas Grill
- Rotisserie (Spit)
- Oven Lighting
- Bottom Heat

The oven has a gross volume of 55 liters (49 liters net volume according to European standards). It features an electro-analog timer with a shut-off function.

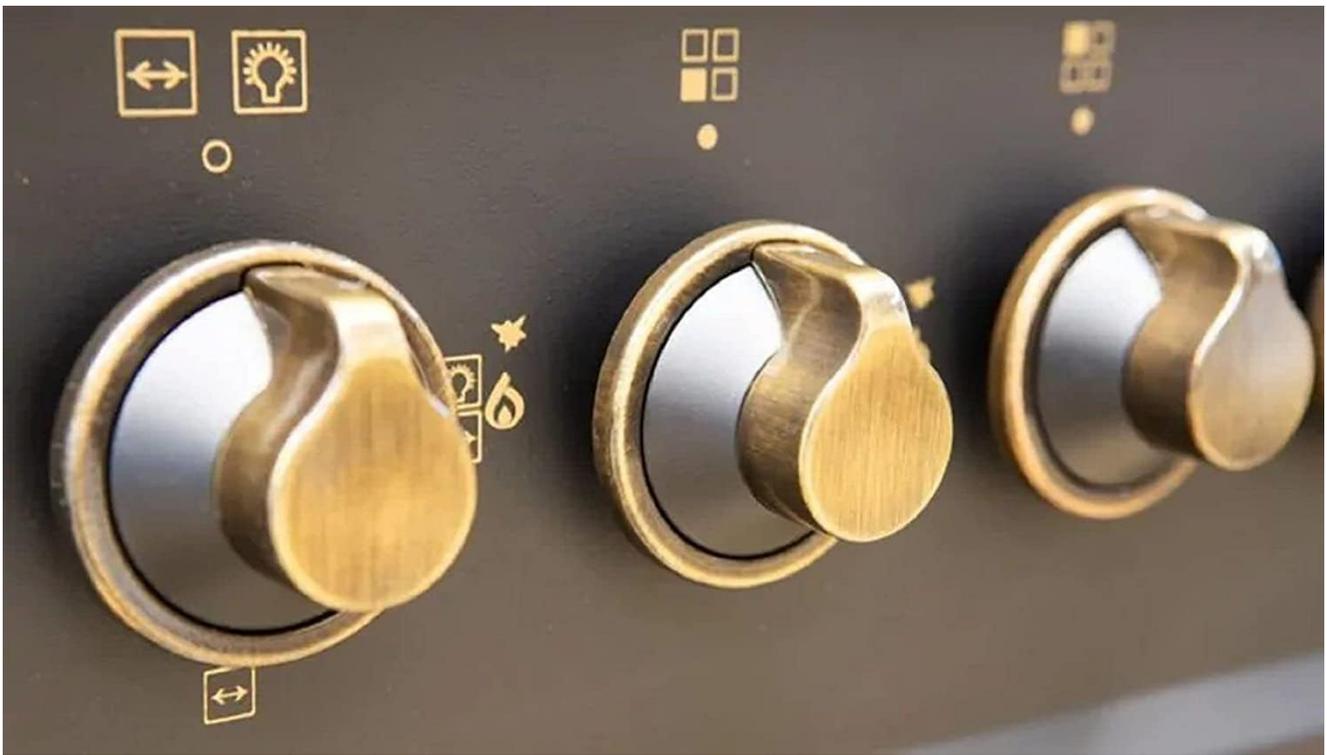


Image 4: Close-up view of the control knobs for the hob and oven functions.

#### **4.2.1. Using the Rotisserie**

The rotisserie rotates automatically and is suitable for large cuts of meat. Depending on the size of the dish, the infrared grill or additional top heat can be activated. For crispy grilled food, this function is highly effective.

#### **4.2.2. Timer Function**

Set the desired cooking time using the electro-analog timer. The oven will automatically shut off once the set time has elapsed.



Image 5: Close-up view of the electro-analog timer on the control panel.

## 5. MAINTENANCE AND CLEANING

---

Regular cleaning and maintenance will ensure the longevity and optimal performance of your GURARI 614 BL Range Cooker.

### 5.1. Oven Cleaning (Easy Clean Enamel)

The oven interior is coated with an ecological Easy Clean enamel. This special coating facilitates easy cleaning, promoting healthy cooking and environmental care, while also ensuring long-term durability.

- Allow the oven to cool completely before cleaning.
- Wipe the interior with a soft cloth and mild detergent. Avoid abrasive cleaners or scouring pads that could damage the enamel.
- For stubborn stains, a specialized oven cleaner suitable for enamel surfaces can be used, following the product instructions.

### 5.2. Hob Cleaning

- Ensure all burners are off and cool before cleaning.
- Remove the cast iron grates and burner caps. Wash them with warm soapy water.
- Wipe the stainless steel hob surface with a damp cloth and mild detergent. Dry thoroughly to prevent water

spots.

### 5.3. General Cleaning

- Clean the exterior surfaces with a soft, damp cloth and mild soap.
- Do not use steam cleaners or high-pressure cleaning devices.

## 6. TROUBLESHOOTING

Before contacting customer service, please check the following common issues:

| Problem                | Possible Cause  | Solution   |
|------------------------|---|--|
| Burner does not ignite | No gas supply, clogged burner, ignition fault.                        | Check gas valve. Clean burner ports. Contact service if ignition fails.  |
| Oven not heating       | Gas supply issue, timer not set, oven control knob not set correctly. | Check gas supply. Ensure timer is set. Verify oven control knob is on a heating function.                            |
| Uneven cooking in oven | Incorrect rack position, oven not preheated, door seal issue.         | Use recommended rack positions. Allow full preheat. Check door seal for damage.                                      |
| Gas smell              | Gas leak.   | Immediately turn off gas supply, ventilate area, and contact emergency services. Do not operate electrical switches. |

## 7. SPECIFICATIONS

| Feature                | Specification  |
|------------------------|--|
| Model Name             | 614 BL   |
| Brand                  | GURARI   |
| Type                   | Gas Range Cooker                                       |
| Dimensions (D x W x H) | 60 x 60 x 94.5 cm                                      |
| Hob Burners            | 1 x 4.0 kW WOK, 2 x 1.75 kW Normal, 1 x 1.0 kW Economy |
| Oven Type              | Gas Oven with Grill, Rotisserie, Bottom Heat           |
| Oven Volume (Net)      | 49 Liters  |
| Oven Interior          | Easy Clean Enamel                                      |
| Safety Features        | Flame failure safety device                            |
| Gas Type               | Natural Gas or Propane (nozzles included)              |
| Material               | Cast Iron (grates)                                     |
| Timer                  | Electro-analog with shut-off function                  |
| Adjustable Feet        | Up to 3 cm height adjustment                           |

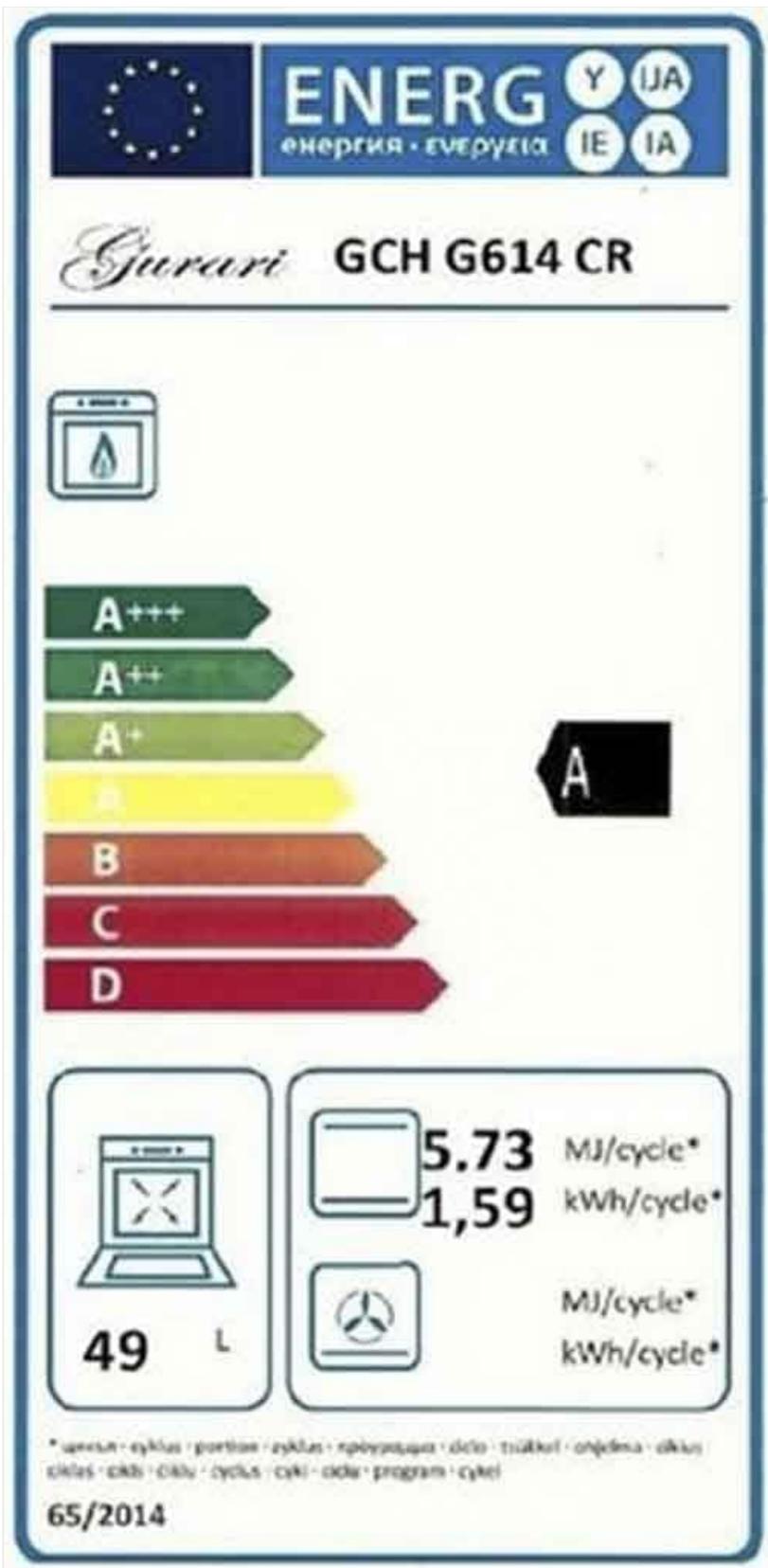


Image 6: Energy efficiency label for the GURARI cooker, showing energy class A and oven volume.

**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 füllen. 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 G 614 CR |
| EEI [%] Energieeffizienzindex - Hauptbackofen <sup>1)</sup>                                | 95,7         |
| EEI [%] Energieeffizienzindex - Sekundärer Backofen <sup>1)</sup>                          |              |
| ENERGIEEFFIZIENZKLASSE - Hauptbackofen <sup>2)</sup>                                       | A            |
| ENERGIEEFFIZIENZKLASSE - Sekundärer Backofen <sup>2)</sup>                                 |              |
| STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [kWh/Zyklus] - Hauptbackofen <sup>3)</sup>       |              |
| STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [kWh/Zyklus] - Sekundärer Backofen <sup>3)</sup> |              |
| STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [kWh/Zyklus] - Hauptbackofen <sup>3)</sup>              |              |
| STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [kWh/Zyklus] - Sekundärer Backofen <sup>3)</sup>        |              |
| STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [MJ/Zyklus] - Hauptbackofen <sup>3)</sup>        | 5,73         |
| STROMVERBRAUCH BEI NORMALER BETRIEBSWEISE [MJ/Zyklus] - Sekundärer Backofen <sup>3)</sup>  |              |
| STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [MJ/Zyklus] - Hauptbackofen <sup>3)</sup>               |              |
| STROMVERBRAUCH BEI ZWANGSBELÜFTUNG [MJ/Zyklus] - Sekundärer Backofen <sup>3)</sup>         |              |
| ANZAHL DER BACKROHRE   | 1            |
| HITZEQUELLE - Hauptbackofen  | Gas          |
| HITZEQUELLE - Sekundärer Backofen  |              |
| NUTZBARES VOLUMEN [l] - Hauptbackofen  | 49 L         |
| NUTZBARES VOLUMEN [l] - Sekundärer Backofen  |              |

<sup>1)</sup> Berechneter Energieeffizienzindex gemäß Volumen und Energieverbrauch für jedes Backrohr.  
<sup>2)</sup> Von A+++ (geringer Verbrauch) bis D (hoher Verbrauch).  
<sup>3)</sup> 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 G 614 CR |            |
| Backofentyp  |                            | Gasherd      |            |
| Masse des Geräts   | M                          | 55,0         | 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   | X,XX         | 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) - Sekundäres Backrohr                        | EV gasbetriebenes Backrohr | X,XX         | 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 | X,XX         | 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 | X,XX         | 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 | X,XX         | 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 | X,XX         | kWh/zyklus |
| Energieeffizienzindex pro Backrohr - Hauptbackrohr   | EEI Backrohr               | 95,7         |            |
| Energieeffizienzindex pro Backrohr - Sekundäres Backrohr   | EEI Backrohr               | -            |            |

1 kWh/Zyklus = 3,6 MJ/Zyklus

Image 7: Detailed energy consumption data and specifications table for the GURARI cooker.

## 8. WARRANTY AND SUPPORT

For warranty information and customer support, please refer to the documentation provided with your purchase or contact your retailer. Ensure you have your model number (614 BL) and proof of purchase available when contacting support.

