

CIRCLE

QUICK START GUIDE



höfats



DE

Herzlichen Glückwunsch zu deinem CIRCLE.

Mit ihm zieht echtes Feuer bei dir ein, das gemeinsame Zeit, guten Geschmack und besondere Momente miteinander verschmelzen lässt. CIRCLE rückt das Kochen wieder ins Zentrum der Runde, verbindet eine saubere, offene Flamme mit einem multifunktionalen Konzept und schafft so neuen Raum für Feuer in unseren modernen Lebenswelten, drinnen wie draußen.

Dieser Guide hilft dir dabei, direkt loszulegen. Er steckt voller wertvoller Tipps und Inspirationen rund um CIRCLE. Die Betriebsanleitung ersetzt er allerdings nicht, diese solltest du dir vor dem Gebrauch aufmerksam durchlesen.

Mach ne runde Sache draus und let's CIRCLE!

FR

Félicitations pour votre CIRCLE.

Avec lui, le vrai feu s'invite chez vous, mêlant moments partagés, plaisirs du goût et instants particuliers. CIRCLE remet la cuisson au centre de la table, associe une flamme ouverte et propre à un concept multifonctionnel et crée ainsi un nouvel espace pour le feu dans nos modes de vie modernes, à l'intérieur comme à l'extérieur.

Ce guide vous aide à démarrer immédiatement. Il contient de nombreux conseils utiles et des inspirations autour de CIRCLE. Toutefois, il ne remplace pas le mode d'emploi : veuillez le lire attentivement avant toute utilisation.

À vous de jouer – let's CIRCLE !

EN

Congratulations on your CIRCLE.

With CIRCLE, real fire moves into your home, creating moments to share, great taste and a unique atmosphere. It puts cooking back at the centre of the gathering and combines a clean, open flame with a multifunctional concept, creating space for fire in modern living, indoors and outdoors.

This quick guide helps you get started right away and provides useful tips and inspiration for using CIRCLE. It does not replace the operating instructions, so please read them carefully before use.

Let's CIRCLE!



User Manual

Modular Genießen mit CIRCLE

CIRCLE 35

Der Aufbau von CIRCLE ist modular. Vor jeder CIRCLE-Session kannst du entscheiden: Möchtest du ausschließlich auf der Plancha grillen oder zusätzlich das Pfännchen-Set unterhalb der gusseisernen Platte montieren und den CIRCLE Tischgrill in den CIRCLE Tischgrill Pro verwandeln?

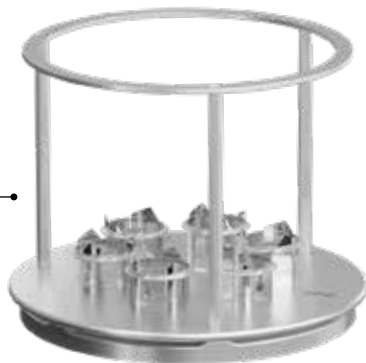
Ganz gleich, wie groß deine Vorfreude ist und wie viel Erfahrung du bereits mit Feuer hast: Folge bitte der detaillierten Montageanleitung und überprüfe vor dem Entzünden, ob alle Elemente fest verschraubt sind und CIRCLE sicher sowie gerade steht.



Plancha



Glaszylinder
Glass cylinders
Cylindres en verre



Metallgestell
Metal frame
Cadre métallique

Brenner
Bruner
Brûleur

Base mit Sicherheitsbehälter
Base with safety container
Base avec récipient de sécurité

Drehring
Rotating ring
Bague de réglage



Enjoy CIRCLE the modular way

CIRCLE features a modular design. Before every session, you can choose: grill exclusively on the plancha or mount the pan set beneath the cast-iron plate to transform the CIRCLE Tabletop Grill into the CIRCLE Tabletop Grill Pro.

No matter how excited you are to get started, please follow the detailed assembly instructions and check before lighting that all components are securely fastened and that CIRCLE stands safely and level.

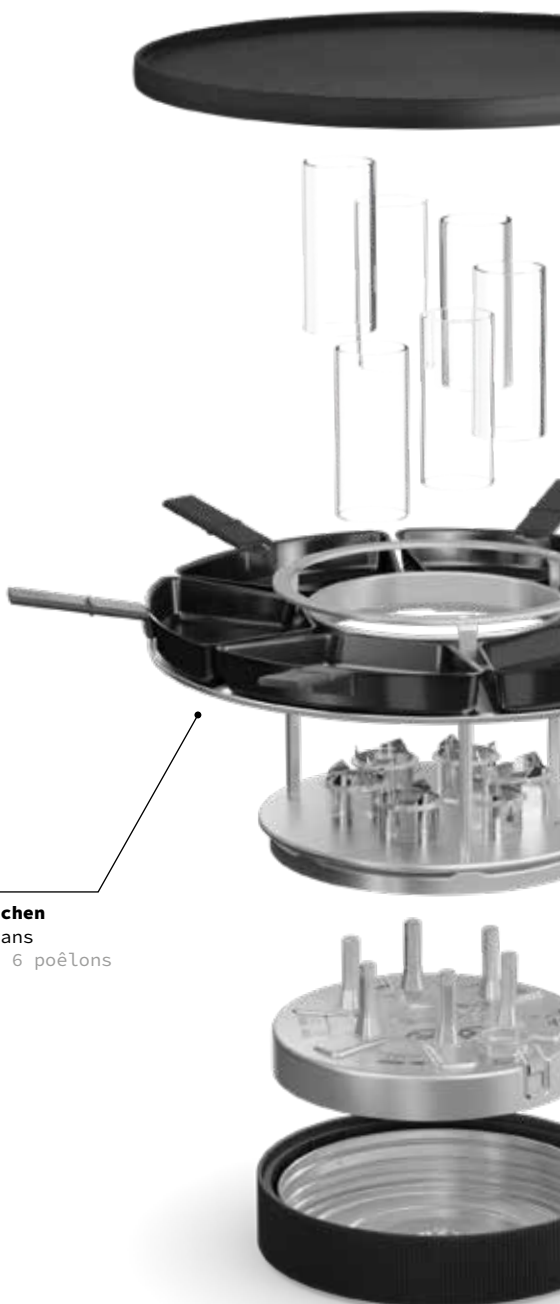
Profitez de CIRCLE de manière modulaire

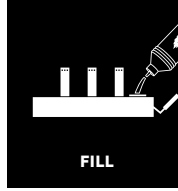
La conception de CIRCLE est modulaire. Avant chaque utilisation, vous pouvez décider : souhaitez-vous griller uniquement sur la plancha ou monter également le set de poêlons sous la plaque en fonte afin de transformer le CIRCLE Gril de Table en CIRCLE Gril de Table Pro ?

Quelle que soit votre impatience de commencer ou votre expérience avec le feu, veuillez suivre attentivement les instructions de montage détaillées et vérifier, avant l'allumage, que tous les éléments sont solidement fixés et que CIRCLE est posé de manière stable et bien droite.

Halteblech mit 6 Pfännchen
Support plate with 6 pans
Plaque de support avec 6 poêlons

CIRCLE 35 Pro





Nimm den Brenner am Griff aus der Base, um ihn zu befüllen.

Remove the burner from the base for refilling using the handle.

Retirez le brûleur de la base pour le remplir à l'aide de la poignée.



Stelle den Brenner auf eine waagerechte, stabile Fläche, öffne den Tankdeckel und fülle max. 650 ml höfats Flüssig-Bioethanol (grüner Deckel) in den Brenner.

Place the burner on a level, stable surface, open the tank lid and fill a maximum of 650 ml höfats liquid bioethanol (green cap) into the burner.

Placez le brûleur sur une surface plane et stable, ouvrez le bouchon du réservoir et remplissez le brûleur avec max. 650 ml de bioéthanol liquide höfats (bouchon vert).



Schließe den Tankdeckel und wische eventuell verschüttetes Bioethanol auf dem Brenner sowie auf der Standfläche sofort sorgfältig auf.

Close the tank lid and wipe up any spilled bioethanol on the burner and the surface it is standing on.

Refermez le bouchon du réservoir et essuyez immédiatement et soigneusement tout bioéthanol éventuellement renversé sur le brûleur ou sur la surface de support.



Setze den Brenner wieder in die Base ein und wasche dir anschließend gründlich mit Seife die Hände.

Place the burner back into the base and wash your hands thoroughly with soap afterwards.

Remplacez le brûleur dans la base, puis lavez-vous soigneusement les mains avec du savon.



Video

Damit dein CIRCLE-Erlebnis perfekt wird, verwende bitte ausschließlich unser flüssiges Bioethanol von höfats (mit grünem Deckel).

Nur so können wir garantieren, dass der Brennstoff geruchs- und rauchfrei verbrennt und du CIRCLE auch in Innenräumen verwenden kannst.

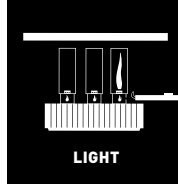
To ensure the perfect CIRCLE experience, please use only höfats liquid bioethanol (green cap).

Only then can we guarantee that the fuel burns odour-free and smoke-free, allowing you to use CIRCLE indoors.

Pour profiter pleinement de votre expérience CIRCLE, utilisez exclusivement le bioéthanol liquide höfats (bouchon vert).

C'est la seule façon de garantir une combustion sans odeur et sans fumée, permettant d'utiliser CIRCLE également en intérieur.





STEP 1

Stelle CIRCLE sicher auf und entferne die Dochkappen von den Dochten, falls diese aufgesetzt sind.

Place CIRCLE securely and remove the wick caps from the wicks if they are in place.

Placez CIRCLE de manière stable et retirez les capuchons des mèches si ceux-ci sont en place.



STEP 2

Entzünde CIRCLE mit einem Stabfeuerzeug über die ausgestanzenen Flammenöffnungen.

Light CIRCLE with a long lighter through the cut-out flame openings.

Allumez CIRCLE à l'aide d'un briquet long par les ouvertures de flamme découpées.



STEP 3

Lasse die Plancha etwa 5–10 Minuten vorheizen, bevor du mit dem Grillen beginnst.

Allow the plancha to preheat for about 5–10 minutes before you start grilling.

Laissez la plancha préchauffer pendant environ 5 à 10 minutes avant de commencer à griller.

Pro Tipp

Beim ersten Betrieb kann es einige Sekunden dauern, bis sich die Dochte entzünden. Einzelne Flammen können einen kurzen Moment brauchen, um ihre maximale Höhe zu erreichen.

Um dies zu vermeiden, kannst du den Brenner vor dem ersten Betrieb einbrennen. Fülle dazu ca. 100 ml höfats flüssiges Bioethanol ein, zünde CIRCLE an und lass den Brenner vollständig abbrennen (ca. 20 Minuten). Wenn du CIRCLE im Innenraum einbrennst, achte wie immer auf ausreichende Belüftung. Die Dochtspitzen werden sich dabei leicht verfärben.

During the first use, it may take a few seconds for the wicks to ignite. Individual flames may take a short moment to reach their maximum height.

To prevent this, you can pre-burn the burner before the first use. Fill approx. 100 ml of höfats liquid bioethanol, light CIRCLE and allow the burner to burn out completely (approx. 20 minutes). If you pre-burn CIRCLE indoors, ensure adequate air flow at all times. The wick tips will slightly discolour during this process.

Lors de la première utilisation, les mèches peuvent mettre quelques secondes à s'enflammer. Certaines flammes peuvent également mettre un court instant à atteindre leur hauteur maximale.

Pour éviter cela, vous pouvez effectuer un premier brûlage du brûleur avant la première utilisation. Pour cela, remplissez le brûleur avec env. 100 ml de bioéthanol liquide höfats, allumez CIRCLE et laissez le brûleur se consumer complètement (env. 20 minutes). Si vous effectuez ce premier brûlage en intérieur, veillez comme toujours à assurer une ventilation suffisante. Les extrémités des mèches se décolorent légèrement au cours de ce processus.

Stelle sicher, dass du folgende Punkte beachtest:

- ✔ Der Drehring ist vollständig heruntergedreht (für volle Flammenhöhe).
- ✔ Es ist ausreichend höfats Flüssig-Bioethanol (mind. 100 ml) eingefüllt.
- ✔ CIRCLE steht sicher an dem Ort, an dem er genutzt werden soll (kein Bewegen nach dem Entzünden).
- ✔ Bei Benutzung im Freien steht CIRCLE möglichst windgeschützt, damit die Plancha ihre volle Temperatur erreicht.
- ✔ Bei Benutzung im Innenraum lüftest du ab und zu.
- ✔ Die Plancha ist ausreichend aufgeheizt bevor du Grillgut auflegst.

Make sure you observe the following points:

- ✔ The rotary ring is fully turned down (for maximum flame height).
- ✔ Sufficient höfats liquid bioethanol has been filled in (min. 100 ml).
- ✔ CIRCLE stands securely in the place where it will be used (do not move it after lighting).
- ✔ When used outdoors, place CIRCLE in a sheltered spot so the plancha can reach its full temperature.
- ✔ When used indoors, ventilate the room from time to time.
- ✔ Make sure the plancha is sufficiently preheated before placing food on it.

Assurez-vous de respecter les points suivants :

- ✔ La bague de réglage est complètement abaissée (pour une hauteur de flamme maximale).
- ✔ Une quantité suffisante de bioéthanol liquide höfats est remplie (min. 100 ml).
- ✔ CIRCLE est placé de manière stable à l'endroit où il doit être utilisé (ne pas le déplacer après l'allumage).
- ✔ En utilisation extérieure, placez CIRCLE à l'abri du vent afin que la plancha puisse atteindre sa température maximale.
- ✔ En utilisation intérieure, aérez la pièce de temps en temps.
- ✔ Assurez-vous que la plancha est suffisamment préchauffée avant d'y déposer les aliments.

Grillen und Kochen mit CIRCLE

Die kontinuierliche Hitze der CIRCLE Plancha ist eines der Schlüsselemente für dein perfektes Kocherlebnis. Bei voller Flammenhöhe erreicht das Zentrum der Plancha bis zu 300 °C, der äußere Ring bis zu 200 °C.

Um die Flammenhöhe – und damit die Hitze der Plancha – stufenlos zu regulieren, drehst du einfach am Drehring an der Base. So kannst du unterschiedlichste Zutaten präzise grillen und die gesamte Brenndauer optimal nutzen: bis zu 2 Stunden bei höchster Flammenstufe oder bis zu 4 Stunden bei mittlerer Einstellung mit einer Füllung von 650 ml höfats Bioethanol.

Griller et cuisiner avec CIRCLE

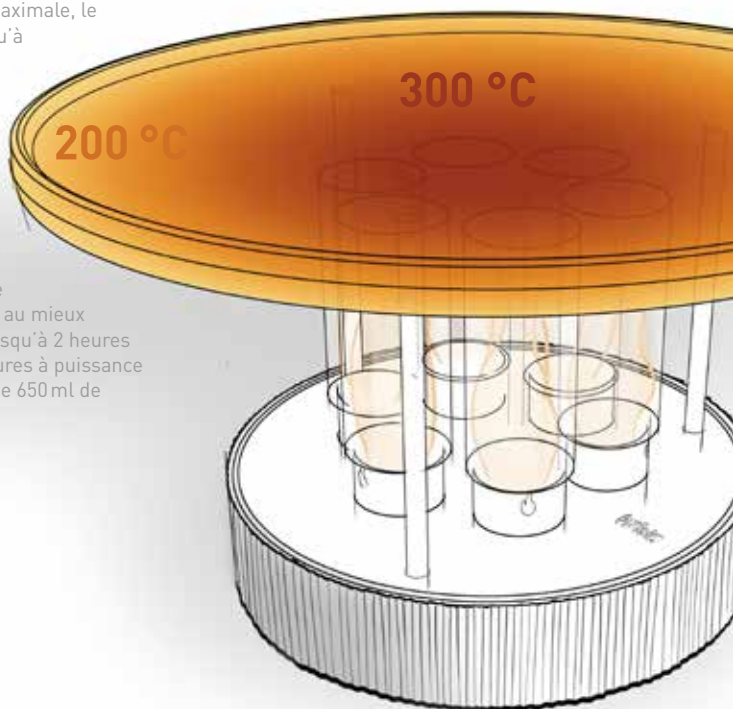
La chaleur continue de la plancha CIRCLE est l'un des éléments clés pour une expérience de cuisson parfaite. À hauteur de flamme maximale, le centre de la plancha atteint jusqu'à 300 °C, tandis que l'anneau extérieur atteint jusqu'à 200 °C.

Pour régler en continu la hauteur de la flamme – et donc la chaleur de la plancha – il suffit de tourner la bague de réglage située sur la base. Vous pouvez ainsi griller avec précision une grande variété d'ingrédients et exploiter au mieux toute la durée de combustion : jusqu'à 2 heures à pleine flamme ou jusqu'à 4 heures à puissance moyenne avec un remplissage de 650 ml de bioéthanol höfats.

Grilling and cooking with CIRCLE

The continuous heat of the CIRCLE plancha is one of the key elements for your perfect cooking experience. At maximum flame height, the centre of the plancha reaches temperatures of up to 300 °C, while the outer ring reaches up to 200 °C.

To continuously adjust the flame height – and therefore the heat of the plancha – simply turn the rotary ring on the base. This allows you to grill a wide variety of ingredients with precision and make optimal use of the entire burn time: up to 2 hours at maximum flame level or up to 4 hours at medium setting with one filling of 650 ml höfats bioethanol.



Zweite Koch-Ebene mit Pfännchen

Die Pfännchen erweitern CIRCLE um eine zweite Zubereitungsstufe und sind ideal zum Warmhalten, schonenden Garen oder Überbacken. Je nach Flammenhöhe entstehen unterschiedliche Temperaturbereiche, von moderater Hitze bis zu intensiver Oberwärme.

Die indirekte Hitze in den Pfännchen erreicht bis zu ca. 250 °C. Außerdem steigt durch den Einbau der Pfännchen-Ebene die Temperatur auf der gesamten Plancha um etwa 20 °C, da die nach unten geleitete Hitze von den Pfännchen reflektiert wird.

Deuxième niveau de cuisson avec les poêlons

Les poêlons ajoutent un deuxième niveau de cuisson à CIRCLE et sont idéaux pour maintenir les aliments au chaud, cuire en douceur ou gratiner. Selon la hauteur de la flamme, différentes zones de température se créent, allant d'une chaleur modérée à une chaleur supérieure intense.

La chaleur indirecte dans les poêlons peut atteindre environ 250 °C. De plus, l'installation du niveau de poêlons augmente la température sur l'ensemble de la plancha d'environ 20 °C, car la chaleur dirigée vers le bas est réfléchiée par les poêlons.

Pro T!pp

Für schnelle Ergebnisse kannst du die Pfännchen auch ungefüllt unter der heißen Plancha lagern. So bleiben sie heiß und sind sofort einsatzbereit. Die hochwertige Keramikbeschichtung ist besonders hitzebeständig (bis ca. 400 °C) und sorgt dafür, dass die Beschichtung stets perfekt bleibt.

For quick results, you can also store the pans empty beneath the hot plancha. This keeps them hot and ready for immediate use. The high-quality ceramic coating is particularly heat-resistant (up to approx. 400 °C) and ensures that the surface remains in perfect condition.

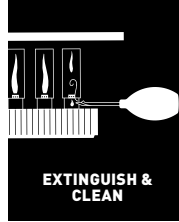
Pour des résultats rapides, vous pouvez également laisser les poêlons vides sous la plancha chaude. Ils restent ainsi chauds et prêts à l'emploi. Le revêtement céramique de haute qualité est particulièrement résistant à la chaleur (jusqu'à env. 400 °C) et permet de préserver durablement la surface en parfait état.

Second cooking level with pans

The pans add a second cooking level to CIRCLE and are ideal for keeping food warm, gentle cooking or gratinating. Depending on the flame height, different temperature zones are created, ranging from moderate heat to intense top heat.

The indirect heat in the pans can reach up to approx. 250 °C. In addition, installing the pans increases the temperature across the entire plancha by about 20 °C, as the heat directed downward is reflected by the pans.





**Lege den
Flammenlöscher flach
auf und positioniere
die Metallspitze am
Flammenloch unter
dem Glaszylinder.**

Place the flame
extinguisher flat on top
and position the metal
tip at the flame opening
beneath the glass
cylinder.

Placez l'éteignoir à plat
et positionnez la pointe
métallique au niveau de
l'ouverture de flamme
sous le cylindre en verre.



**Drücke den
Flammenlöscher
zusammen und lösche
mit dem Luftstrom die
Flamme.**

Press the flame
extinguisher and
extinguish the flame
with the airflow.

Appuyez sur l'éteignoir
et éteignez la flamme à
l'aide du flux d'air.



**Warte, bis CIRCLE
vollständig abgekühlt
ist, bevor du ihn
erneut anzündest oder
bewegst.**

Wait until CIRCLE has
completely cooled down
before lighting it again
or moving it.

Attendez que CIRCLE ait
complètement refroidi
avant de le rallumer ou
de le déplacer.



**Entleere
gegebenenfalls im
Brenner verbliebenen
Brennstoff und setze
die Dochtkappen
auf die vollständig
abgekühlten
Dochtrohre.**

If necessary, empty any
remaining fuel from the
burner and place the
wick caps onto the fully
cooled wick tubes.

Si nécessaire, videz le
carburant restant dans
le brûleur et remplacez
les capuchons sur
les tubes de mèches
complètement refroidis.

Plancha und Pfännchen reinigen

Damit du lange Freude an deinem CIRCLE hast, solltest du Plancha und Pfännchen nach jedem Einsatz im noch warmen Zustand von Speiserückständen befreien.

Nach dem Abkühlen kannst du die Plancha und Pfännchen mit mildem Reinigungsmittel und einem Schwamm reinigen. Bitte verzichte auf Stahlwolle, Drahtbürsten und Scheuermittel.

Die Pfännchen kannst du auch in die Spülmaschine geben. Die Plancha und Holzspachtel sind nicht spülmaschinengeeignet.

Cleaning the plancha and pans

To ensure you enjoy your CIRCLE for a long time, remove food residues from the plancha and pans after each use and while they are still warm.

Once cooled, you can clean the plancha and pans with mild detergent and a sponge. Please avoid steel wool, wire brushes and abrasive cleaners.

The pans are dishwasher-safe. The plancha and wooden spatula are not dishwasher-safe.

Nettoyage de la plancha et des poêlons

Pour préserver votre CIRCLE, retirez les résidus alimentaires de la plancha et des poêlons encore tièdes après chaque utilisation.

Après refroidissement, nettoyez-les avec un détergent doux et une éponge. N'utilisez pas de laine d'acier, de brosses métalliques ni de produits abrasifs.

Les poêlons passent au lave-vaisselle. La plancha et la spatule en bois ne sont pas compatibles lave-vaisselle.

Den CIRCLE Brenner reinigen

Reinige die Außenseite des Brenners vorsichtig mit einem feuchten Tuch. Bitte spare dabei die Enden der Dochtrohre aus. Der Innenraum muss nicht gereinigt werden. Gib den Brenner keinesfalls in die Spülmaschine und halte ihn niemals unter fließendes Wasser.

Restliches Bioethanol entsorgen

Solltest du CIRCLE vorzeitig löschen, entleere nach dem vollständigen Abkühlen den im Brenner verbliebenen Brennstoff und entsorge ihn entsprechend der geltenden lokalen Vorschriften.

Cleaning the CIRCLE burner

Clean the outside of the burner carefully with a damp cloth, avoiding the ends of the wick tubes. The inside does not need cleaning. Never place the burner in the dishwasher or under running water.

Disposing of remaining bioethanol

If you extinguish CIRCLE early, empty the remaining fuel once the burner has cooled completely and dispose of it according to local regulations.

Nettoyage du brûleur CIRCLE

Nettoyez l'extérieur du brûleur avec un chiffon humide en évitant les extrémités des tubes de mèches. L'intérieur ne nécessite pas de nettoyage. Ne mettez jamais le brûleur au lave-vaisselle et ne le passez jamais sous l'eau courante.

Élimination du bioéthanol restant

Si vous éteignez CIRCLE avant la fin de la combustion, videz le carburant restant une fois le brûleur complètement refroidi et éliminez-le conformément aux réglementations locales.

Frequently Asked Questions



Mein CIRCLE lässt sich nicht anzünden. Was kann ich tun?

Bitte prüfe, ob du das korrekte Bioethanol (höfats Flüssig-Bioethanol mit grünem Deckel) eingefüllt, die Dochkappen entfernt hast und der Drehring vollständig heruntergedreht ist (größte Flamme).

My CIRCLE does not light.
What can I do?

Please check whether you have filled in the correct bioethanol (höfats liquid bioethanol with green cap), removed the wick caps and fully turned down the rotary ring (maximum flame height).

Mon CIRCLE ne s'allume pas.
Que puis-je faire ?

Veuillez vérifier que vous avez utilisé le bioéthanol approprié (bioéthanol liquide höfats avec bouchon vert), retiré les capuchons des mèches et que la bague de réglage est complètement abaissée (hauteur de flamme maximale).

**Die Flamme meines CIRCLE geht aus.
Was kann ich tun?**

Wenn das Bioethanol vollständig abgebrannt ist, erlöschen die Flammen von CIRCLE nacheinander. Bevor du neues Bioethanol nachfüllst, lasse CIRCLE bitte vollständig abkühlen.

The flame of my CIRCLE goes out.
What can I do?

When the bioethanol is fully consumed, the flames of CIRCLE will go out one after another. Before refilling with new bioethanol, please allow CIRCLE to cool down completely.

La flamme de mon CIRCLE s'éteint.
Que puis-je faire?

Lorsque le bioéthanol est entièrement consommé, les flammes de CIRCLE s'éteignent progressivement. Avant de remplir à nouveau du bioéthanol, laissez CIRCLE refroidir complètement.

Wie verringere ich die Geruchsentwicklung beim Grillen im Innenbereich?

Verwende Öl mit hohem Rauchpunkt, z. B. Rapsöl, Erdnussöl oder Avocado-Öl. Vermeide kaltgepresste Öle oder Butter. Nutze möglichst wenig Öl und Marinade.

How can I reduce odours when grilling indoors?

Use oils with a high smoke point, such as rapeseed oil, peanut oil or avocado oil. Avoid cold-pressed oils or butter. Use as little oil and marinade as possible.

Comment réduire les odeurs lors d'une utilisation en intérieur ?

Utilisez des huiles ayant un point de fumée élevé, par exemple l'huile de colza, l'huile d'arachide ou l'huile d'avocat. Évitez les huiles pressées à froid ou le beurre. Utilisez le moins d'huile et de marinade possible.

Mein CIRCLE entwickelt zu wenig Hitze. Was kann ich tun?

Über den Drehring kannst du die Flammenhöhe und damit die Temperatur der Plancha stufenlos regulieren. Für maximale Hitze drehe den Ring vollständig auf, um die Flammen zu vergrößern und die Temperatur zu erhöhen. Lass die Plancha 5–10 Minuten vorheizen, um ausreichend Hitze zu entwickeln.

My CIRCLE does not develop enough heat. What can I do?

You can continuously adjust the flame height and therefore the temperature of the plancha using the rotary ring. For maximum heat, turn the ring fully open to increase the flame size and temperature. Allow the plancha to preheat for 5–10 minutes to reach sufficient heat.

Mon CIRCLE ne développe pas assez de chaleur. Que puis-je faire ?

La bague de réglage permet d'ajuster en continu la hauteur de la flamme et donc la température de la plancha. Pour une chaleur maximale, tournez la bague complètement afin d'augmenter la taille de la flamme et la température. Laissez la plancha préchauffer 5 à 10 minutes pour atteindre une chaleur suffisante.

Ist die Plancha frei von PFAS-Stoffen?

Ja. Die Plancha-Grillplatte sowie alle weiteren Grillprodukte für CIRCLE sind frei von per- und polyfluorierten Alkylsubstanzen (PFAS).

Is the plancha free from PFAS?

Yes. The plancha grill plate and all other grill accessories for CIRCLE are free from per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS).

La plancha est-elle sans PFAS?

Oui. La plaque de cuisson plancha ainsi que tous les accessoires de grill pour CIRCLE sont exempts de substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS).

höfats

#letscircle

Fotografiere deine CIRCLE Grill-Session und teile sie in deinem Facebook- oder Instagram-Post mit dem Hashtag #letscircle

Unter allen TeilnehmerInnen verlosen wir jeden Monat einen Sixpack höfats Bioethanol.

Take a photo of your CIRCLE grilling session and share it in your Facebook or Instagram post using the hashtag #letscircle

Every month we raffle a six-pack of höfats bioethanol among all participants.

Prenez une photo de votre session de grillade avec CIRCLE et partagez-la sur Facebook ou Instagram avec le hashtag #letscircle

Chaque mois, nous tirons au sort un six-pack de bioéthanol höfats parmi tous les participants.

link.hofats.com/letscircle



**CIRCLE
Accessories**