

CIRCLE

QUICK START GUIDE



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!

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!

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.

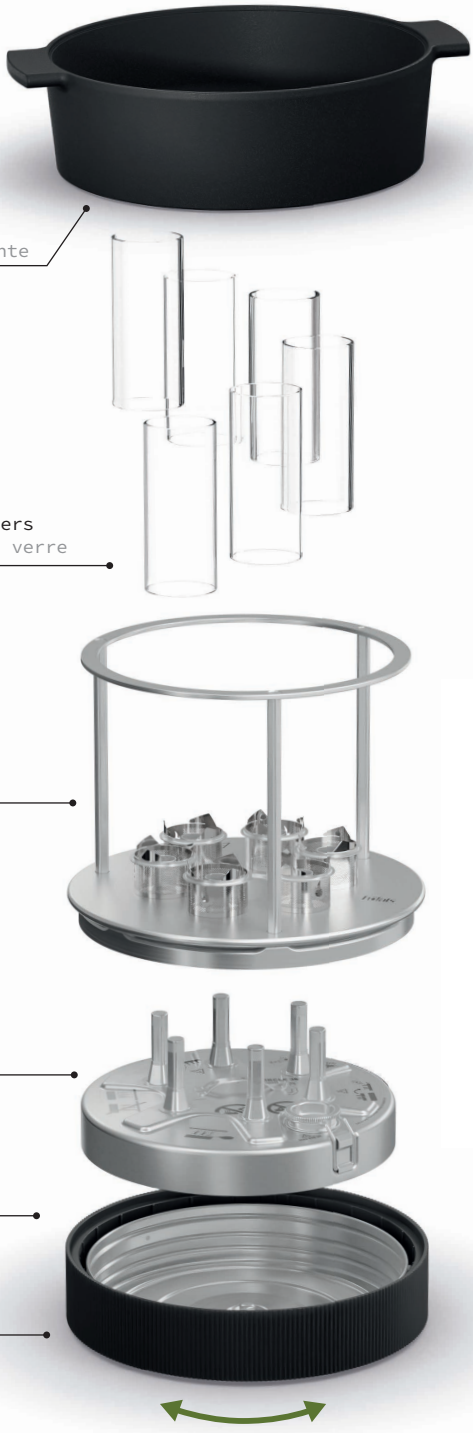
À vous de jouer – let's CIRCLE !

User Manual

Modular Genießen mit CIRCLE

Der Aufbau von CIRCLE ist modular. Vor jeder CIRCLE-Session entscheidest du, welche Art des gemeinsamen Kochens heute im Mittelpunkt steht: klassisches Fondue, cremiges Käsefondue oder aromatische One-Pot-Gerichte aus dem Gusseisentopf.

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.



Gusseisentopf
Cast iron pot
Cocotte en fonte

Glaszylinder
Glass cylinders
Cylindres en verre

Metallgestell
Metal frame
Cadre métallique

Brenner
Burner
Brûleur

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

Drehring
Rotating ring
Bague de réglage

Enjoy CIRCLE the modular way

The modular design of CIRCLE lets you decide how to enjoy cooking together before every CIRCLE session: classic fondue, creamy cheese fondue or flavourful one-pot dishes prepared in the cast iron pot.

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

Grâce à sa conception modulaire, CIRCLE s´adapte à chaque moment de convivialité. Avant chaque session CIRCLE, choisissez la manière dont vous souhaitez cuisiner ensemble : une fondue classique, une fondue au fromage onctueuse ou de savoureux plats mijotés préparés dans la cocotte en fonte.

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.



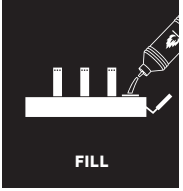
Gusseisentopf
Cast iron pot
Cocotte en fonte



Fondue



Käsefondue
Cheese fondue
Fondue à fromage





Nimm den Brenner am Griff aus der Base, um ihn zu befüllen. Benutzt du CIRCLE zum ersten Mal, brenne die Dochte unbedingt ein (siehe nächste Seite).

Remove the burner from the base for refilling using the handle. If you're using CIRCLE for the first time, make sure to burn in the wicks (see next page).

Retirez le brûleur de la base pour le remplir à l'aide de la poignée. Si vous utilisez CIRCLE pour la première fois, veillez à bien roder les mèches (voir page suivante).



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 le 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.

Replacez 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).

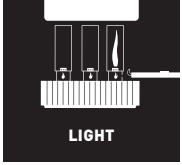
Only then can we guarantee that the fuel burns odour-free and smoke-free, allowing you to use CIRCLE indoors.

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.









Stelle CIRCLE sicher auf und entferne die Dochtkappen, falls nötig. Benutzt du CIRCLE zum ersten Mal, brenne die Dochte ein!

Place CIRCLE securely and remove the wick caps if necessary. If you're using CIRCLE for the first time, burn in the wicks!

Placez CIRCLE de manière stable et retirez les capuchons si nécessaire. Lors de la première utilisation, veillez à bien roder les mèches.



Entzünde CIRCLE mit einem Stabfeuerzeug über die ausgestanzten 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.



Lasse den Topf etwa 5–10 Minuten vorheizen, bevor du mit dem Kochen beginnst.

Allow the pot to preheat for about 5–10 minutes before you start cooking.

Laissez la cocotte préchauffer pendant environ 5 à 10 minutes avant de commencer à cuisiner.

Vor dem ersten Betrieb müssen die Dochte einmal eingebrannt werden. Fülle dazu ca. 100 ml höfats flüssiges Bioethanol ein, zünde CIRCLE an und lasse ihn brennen, bis die Flammen von selbst erlöschen (ca. 20 Minuten). So können sich die Dochte optimal vorbereiten und CIRCLE erreicht von Anfang an seine volle Leistung. Die Dochtspitzen verfärben sich dabei leicht – das ist völlig normal. Wenn du CIRCLE im Innenraum einbrennst, achte wie immer auf eine ausreichende Belüftung.

Before using CIRCLE for the first time, the wicks need to be burned in once. To do this, fill with approx. 100 ml of höfats liquid bioethanol, light CIRCLE and let it burn until the flames go out on their own (approx. 20 minutes). This allows the wicks to condition properly and ensures that CIRCLE delivers its full performance right from the start. The tips of the wicks may discolour slightly during this process, this is completely normal. If you burn in CIRCLE indoors, always ensure adequate ventilation.

Avant la première utilisation de CIRCLE, les mèches doivent être préparées. Pour cela, versez env. 100 ml de bioéthanol liquide höfats dans le brûleur, allumez CIRCLE et laissez-le brûler jusqu'à ce que les flammes s'éteignent d'elles-mêmes (env. 20 minutes). Ce processus permet de préparer les mèches de manière optimale et à CIRCLE d'atteindre sa pleine puissance dès la première utilisation. Les extrémités des mèches peuvent légèrement foncer pendant cette opération – c'est tout à fait normal. Si vous effectuez cette opération à l'intérieur, veillez comme toujours à assurer une ventilation suffisante.

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 der Topf seine volle Temperatur erreicht.**
- **Bei Benutzung im Innenraum lüftest du ab und zu.**
- **Der Topf ist ausreichend aufgeheizt bevor du mit dem Grillen beginnst.**

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 to allow the pot to reach its full cooking temperature.
- When used indoors, ventilate the room from time to time.
- Allow the pot to preheat sufficiently before you begin cooking.

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 cocotte atteigne sa température optimale.
- En utilisation intérieure, aérez la pièce de temps en temps.
- Laissez la cocotte préchauffer suffisamment avant de commencer la cuisson.

Kochen mit CIRCLE

Die hervorragende Wärmespeicherung des Gusseisentopfs sorgt für gleichmäßige Hitze und optimale Bedingungen zum Kochen. So bleiben Brühe, Öl oder andere Gerichte zuverlässig auf Temperatur und können entspannt gemeinsam genossen werden.

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

Neben der Flammenhöhe lässt sich die Temperatur auch über die Anzahl der brennenden Flammen regulieren. Für optimale Ergebnisse empfehlen wir je nach Zubereitungsart folgende Einstellungen:

- **Klassisches Fondue mit Brühe oder Fett: Zunächst mit 6 Flammen erhitzen, anschließend mit 3 Flammen warmhalten.**
- **Käsefondue: Zunächst mit 6 Flammen schmelzen, anschließend mit 3 Flammen warmhalten.**
- **Schokofondue: Mit 1–2 Flammen im Gusseisentopf unter ständigem Rühren schmelzen.**

Cooking with CIRCLE

The excellent heat retention of the cast iron pot ensures even heat distribution and ideal cooking conditions. This keeps broth, oil or other dishes reliably at the desired temperature, allowing everyone to enjoy the meal together at a relaxed pace.

To adjust the flame height – and therefore the heat output – simply turn the control ring on the base. This allows you to adapt the heat precisely to each dish while making the most of the entire burn time: up to 2 hours at maximum flame height or up to 4 hours at the lowest setting with one 650 ml fill of höfats Bioethanol.

In addition to adjusting the flame height, the temperature can also be controlled by the number of burning flames. For the best cooking results, we recommend the following settings:

- Classic fondue with broth or oil: Heat with 6 flames, then keep warm with 3 flames.
- Cheese fondue: Melt with 6 flames, then keep warm with 3 flames.
- Chocolate fondue: Melt in the cast iron pot with 1–2 flames while stirring continuously.







Cuisiner avec CIRCLE

L´excellente capacité de rétention de chaleur de la cocotte en fonte garantit une diffusion homogène de la chaleur et des conditions idéales pour cuisiner. Bouillon, huile ou autres préparations restent ainsi à la bonne température, pour partager le repas en toute convivialité.

Pour régler en continu la hauteur des flammes – et donc l´intensité de la chaleur – il suffit de tourner la bague de réglage située sur la base. Vous adaptez ainsi parfaitement la chaleur à chaque préparation tout en profitant pleinement de l´autonomie : jusqu´à 2 heures à pleine puissance ou jusqu´à 4 heures au réglage minimal avec un remplissage de 650 ml de bioéthanol höfats.

Outre la hauteur des flammes, la température peut également être réglée en fonction du nombre de flammes allumées. Pour des résultats optimaux, nous recommandons les réglages suivants :

- Fondue classique au bouillon ou à l´huile : Chauffer avec 6 flammes, puis maintenir au chaud avec 3 flammes.
- Fondue au fromage : Faire fondre avec 6 flammes, puis maintenir au chaud avec 3 flammes.
- Fondue au chocolat : Faire fondre dans la cocotte en fonte avec 1 à 2 flammes en remuant constamment.







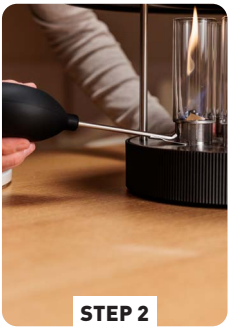




Lege den Flammenlöscher flach auf und positioniere die Metallspitze am Flammenloch unter dem Glaszylinder.

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 replacez les capuchons sur les tubes de mèches complètement refroidis.

Fondue reinigen

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

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

Die Fondue-Gabeln mit Kunststoffgriffen, den Spritzschutz und den Deckel kannst du in die Spülmaschine geben. Der Topf und die Käsefonduegabeln mit Holzgriff sind nicht spülmaschinengeeignet.

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 fondue

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

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

The fondue forks with plastic handles, the splash guard and the lid are dishwasher-safe. The cast iron pot and the cheese fondue forks with wooden handles are not dishwasher-safe.

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 de la fondue

Pour préserver votre CIRCLE, retirez les résidus alimentaires de la cocotte encore tiède après chaque utilisation.

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

Les fourchettes à fondue avec manche synthétique, le pare-éclaboussures et le couvercle peuvent être lavés au lave-vaisselle. La cocotte en fonte et les fourchettes à fondue au fromage avec manche en bois ne passent pas au lave-vaisselle.

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 de 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 Dochtkappen entfernt hast und der Drehring vollständig heruntergedreht ist (größte Flamme). Verwende ein Feuerzeug mit großer Flamme, kein Jet- oder Sturmfeuerzeug.

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). Use a lighter with a large flame. Do not use a jet or torch lighter.

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). Utilisez un briquet à grande flamme. N'utilisez pas de briquet tempête ni de briquet à jet.

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 de bioéthanol, laissez CIRCLE refroidir complètement.

Wie verringere ich die Geruchsentwicklung beim Kochen / Fondue im Innenbereich?

Verwende zum Kochen und für Öl-Fondue ein Öl mit hohem Rauchpunkt, z. B. Rapsöl, Erdnussöl oder Avocado-Öl.

How can I reduce cooking odours when cooking or enjoying fondue indoors?

For cooking and oil fondue, use an oil with a high smoke point, such as rapeseed oil, peanut oil or avocado oil.

Comment réduire les odeurs lors de la cuisson ou d'une fondue en intérieur ?

Pour la cuisson et la fondue à l'huile, utilisez une huile ayant un point de fumée élevé, comme l'huile de colza, l'huile d'arachide ou l'huile d'avocat.

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

Über den Drehring kannst du die Flammenhöhe und damit die Hitze des Gusseisentopfes stufenlos regulieren. Für maximale Hitze drehe den Ring vollständig auf. Möchtest du die Hitze reduzieren, kannst du zusätzlich einzelne Flammen löschen.

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

You can continuously adjust the flame height and therefore the temperature of the cast iron pot using the rotary ring. For maximum heat, turn the ring fully open. To reduce the heat, you can also extinguish individual flames.

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 chaleur de la cocotte. Pour obtenir une chaleur maximale, ouvrez complètement la bague. Pour réduire la chaleur, vous pouvez également éteindre certaines flammes.

Ist der Topf frei von PFAS-Stoffen?

Ja. Der Gusseisentopf sowie alle weiteren Grillprodukte für CIRCLE sind frei von per- und polyfluorierten Alkylsubstanzen (PFAS).

Is the pot free from PFAS?

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

La cocotte est-elle sans PFAS?

Oui. La cocotte 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