

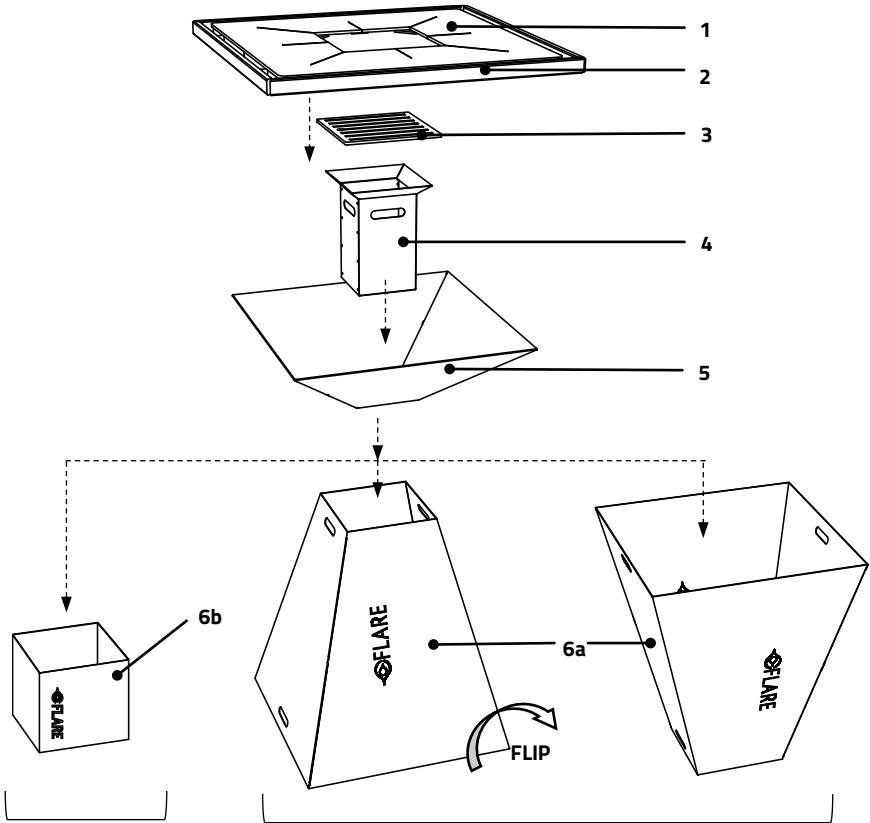


MANUAL

BETRIEBS- UND
AUFBAUANLEITUNG

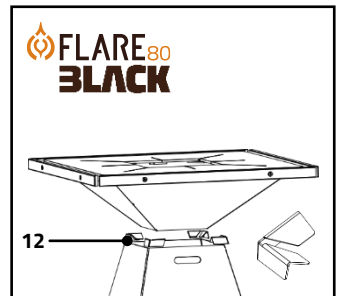
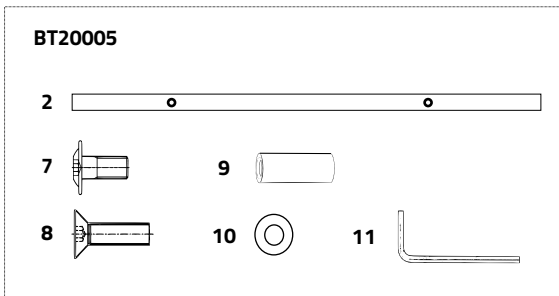
DE

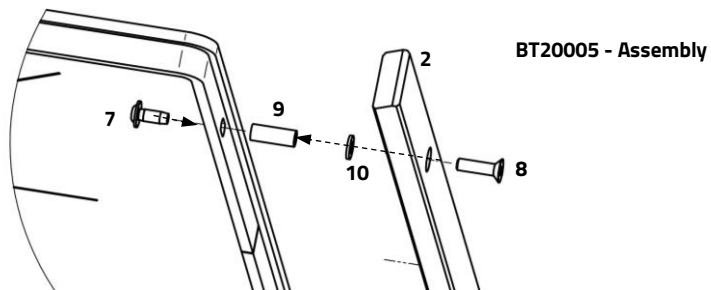
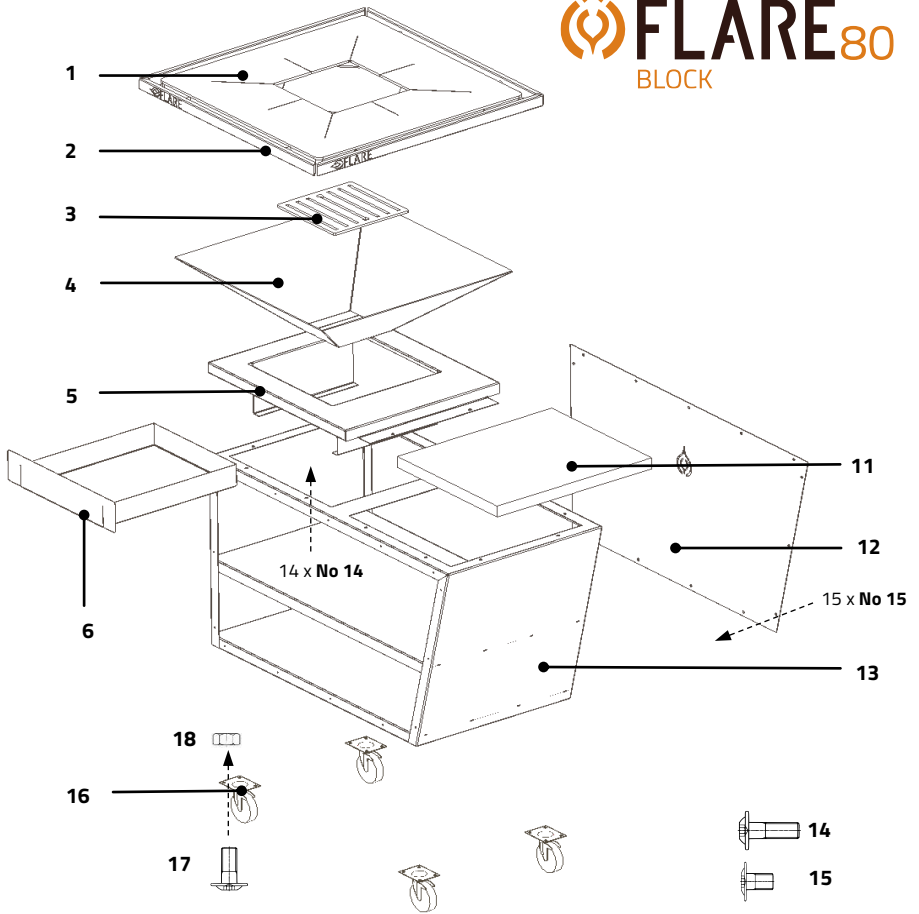
EN



 **FLARE**₈₀
LOUNGE

 **FLARE**₈₀
ORIGINAL





Inhalt

1	Lieferumfang	6
1.1	FLARE Original & Lounge.....	6
1.2	FLARE Grill Block.....	6
1.3	BT20005 - Griffset "eiche" FLARE 80 inkl. Schrauben	6
2	Allgemeines.....	7
2.1	Bestimmungsgemäßer Gebrauch.....	7
3	Sicherheit	7
3.1	Sicherheitshinweise	7
4	Montage	8
4.1	Montage der Grillplatte	8
4.2	Aufstellen des FLARE Original & Lounge	9
4.3	Montage & Aufbau FLARE Grill Block.....	9
5	Gebrauch	10
5.1	Erstinbetriebnahme	10
6	Lagerung	11
7	Technische Daten.....	12
8	Entsorgung.....	12
8.1	Verpackung entsorgen	12
8.2	Produkt entsorgen.....	12

Content

1	Scope of delivery	13
1.1	FLARE Original & Lounge.....	13
1.2	FLARE Grill Block.....	13
1.3	BT20005 – Handlebars "oak" FLARE 80 incl. screws.....	13
2	General.....	14
2.1	Intended use.....	14
3	Safety.....	14
3.1	Safety Instructions	14
4	Assembly.....	15
4.1	Assembly of the fire plate (plancha)	15
4.2	Assembly of FLARE Original & Lounge	16
4.3	Assembly of FLARE Grill Block.....	16
5	Handling	17
5.1	Initial start-up	17
6	Storage	18
7	Technical specifications.....	19
8	Recycling.....	19
8.1	Recycling of packaging.....	19
8.2	Recycling of product.....	19

1 LIEFERUMFANG



1.1 FLARE Original & Lounge

No	Artikel	Anz.	Item	No	Artikel	Anz.	Item
1	BT20002	1pc	Grillplatte 80	5	BT20003	1pc	Feuerschale
	BT20005	1pc	Griffset "eiche" inkl. Schrauben	6a	BT20004	1pc	Flip Sockel (FLARE Original)
3	BT20001	1pc	Feuerrost	6b	BT20008	1pc	Cube Sockel (FLARE Lounge)
4	BT20007	1pc	Aschebehälter	12	BT20033	4pc	Kantenschutz "edelstahl" (nur bei Schwarzer Version)

1.2 FLARE Grill Block



No	Artikel	Anz.	Item	No	Artikel	Anz.	Item
1	BT20002	1pc	Grillplatte	12	A200030	1pc	Frontblech
	BT20005	1pc	Griffset "eiche inkl. Schrauben	13	A200026	1pc	Korpus Grill Bolck
3	BT20001	1pc	Feuerrost	14	A200034	14pc	FK Schraube M6 x 12
4	BT20003	1pc	Feuerschale	15	A200020	15pc	FK Schraube M6 x 6
5	BT20020	1pc	Grilleinsatz	16	BT20021	4pc	Lenkrolle Ø 100
6	BT20019	1pc	Aschenlade	17	A200016	12pc	FK Schraube M8 x 20
11	BT20021	1pc	Holzplatte 50 x 60	18	A200043	12pc	Mutter M8

1.3 BT20005 - Griffset "eiche" FLARE 80 inkl. Schrauben

No	Artikel	Anz.	Item
2	A200002	4pc	Holzleiste "eiche" 20x40 x 860, gefast
7	A200016	8pc	FK Schraube M8 x 20
8	A200015	8pc	SK Schraube M8 x 30
9	A200014	8pc	Gewindehülse M8 x 30
10	A200088	8pc	Scheibe SHB D8,4
11	A200025	1pc	Imbusschlüssel SW 5

2 ALLGEMEINES

Betriebsanleitung lesen und aufbewahren



Diese Betriebsanleitung gehört zu diesem FLARE Grill, (im Folgenden auch „Gerät“ genannt). Sie enthält wichtige Informationen zum Aufbau, zur Inbetriebnahme und zur Bedienung. Lesen Sie die Betriebsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser

Betriebsanleitung kann zu schweren Verletzungen oder Schäden am Gerät führen. Die Betriebsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze. Bewahren Sie die Betriebsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Betriebsanleitung mit.

2.1 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät mit allen seitens Flare Grill angebotenenem Zubehör, ist für das Zubereiten von Speisen sowie zum Anwärmen von Getränken bestimmt. Verwenden Sie das Gerät nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug. Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind.

3 SICHERHEIT

3.1 Sicherheitshinweise

3.1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



- Dieses Gerät wird sehr heiß und darf während des Betriebes nicht bewegt werden!
- Nicht in geschlossenen Räumen oder unter überdachten Flächen benutzen!
- Zum Anzünden oder Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Anzündhilfen entsprechend EN 1860-3 / EN 1860-4 verwenden!
- Verwenden Sie das Gerät nur in sicherer Entfernung (mind. 1,5 m) zu brennbarem Material. Brennbare Materialien sind beispielsweise Möbel oder Bauten aus Holz.
- Tragen Sie beim Umgang mit dem Gerät stets hitzebeständige Grillhandschuhe.
- Verwenden Sie nur Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen zum Auflegen und Wenden des Grillguts.
- Löschen Sie brennendes Fett niemals mit Wasser!
- Glühenden Brennstoff nicht aus der Feuermulde herausnehmen.
- Leeren Sie die Asche erst, wenn sie vollständig verbrannt und erloschen ist.

3.1.2 Gefahren für Personen

- Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel sowie andere Kleinteile außerhalb der Reichweite von Kindern. Erstickungsgefahr!
- **ACHTUNG!** Kinder und Haustiere fernhalten!
- Lassen Sie das heiße Gerät nie unbeaufsichtigt.
- Verzichten Sie auf lose, weite Kleidung beim Grillen um ein Feuerfangen der Kleidung zu vermeiden.
- Beugen Sie sich während des Grillens niemals über das heiße Gerät.
- Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen.
- Berühren Sie das heiße Gerät nur an den vorgesehenen Griffen.

3.1.3 Vor dem Gebrauch

- Stellen Sie das Gerät auf einer sicheren, standfesten und ebenen Unterlage auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Eingängen oder viel begangenen Flächen auf.
- Das Gerät darf nicht transportiert werden, solange er noch heiß ist!
- Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät nicht mit flüssigem Brennstoff betrieben werden.
- Halten Sie grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste Hilfe-Kasten bereit, um auf einen Brand oder einen Unfall vorbereitet zu sein.

4 MONTAGE

Sehen Sie sich unser selbsterklärendes Montagevideo online an: <https://flaregrill.com>

4.1 Montage der Grillplatte

1. Legen Sie die Grillplatte (No1) auf einen stabilen Untergrund. Decken Sie den Untergrund mit einem Karton oder Decke ab um diesen nicht zu zerkratzen.
2. Setzen Sie zwei Schrauben (No 7) von innen nach außen in die Bohrungen auf einer Seite der Grillplatte ein.
3. Schrauben Sie je eine Gewindehülse (No 9) von außen auf die eingesetzten Schrauben.
4. Setzen Sie einen Holzgriff inkl. Beilagscheibe (No 10) auf die Gewindehülsen und schrauben sie diesen mit den Schrauben (No 8) fest.
5. Ziehen Sie die Schrauben (No 7) und die Schrauben (No 8) mit dem beiliegenden Innensechskantschlüssel fest.

6. Wiederholen Sie die Arbeitsschritte für jede Seite der Grillplatte.

4.2 Aufstellen des FLARE Original & Lounge

1. Wählen Sie als Standort einen ebenen und stabilen Untergrund. Beachten Sie, dass Cortenstahl den Untergrund verfärben kann. Legen Sie gegebenenfalls eine geeignete Unterlage auf.
2. Stellen Sie den Sockel (No 6a oder 6b) je nach Aufbauvariante waagrecht auf. Prüfen Sie den Sockel mit einer Wasserwaage und korrigieren Sie die Ausrichtung nach Bedarf.

Bei BLACK Edition:

- Achten sie darauf, dass der Sockel auf weichen oder glatten Untergrund aufgestellt wird, um ein Zerkratzen der Beschichtung zu vermeiden. Hierfür empfehlen wir die Verwendung der FLARE Bodenwanne (GZ20014)
 - Legen sie den Kantenschutz (No 12) in die Ecken des Sockels bevor sie die Feuerschale einsetzen.
3. Setzen Sie die Feuerschale mit der kleinen Öffnung nach unten gerichtet von oben in den Sockel ein.
 4. Setzen Sie den Aschebehälter in die Feuerschale ein.
 5. Setzen Sie den Feuerrost in die Feuerschale ein.
 6. Legen Sie die Grillplatte auf die Feuerschale. Prüfen Sie die Ausrichtung der Grillplatte mit einer mindestens 80 cm langen Wasserwaage und korrigieren Sie die Ausrichtung nach Bedarf.

4.3 Montage & Aufbau FLARE Grill Block

1. Legen sie den Block Basisteil (No 13) mit der Unterseite nach oben auf einen geeigneten Untergrund (Stellen sie sicher, dass bei der Beschichteten Schwarzen Ausführung eine Kartonunterlage verwendet um Kratzer zu vermeiden).
2. Montieren sie die Rollen (No 16) mit je 3 Schrauben (No 17) und ziehen sie diese mit den Muttern (No 18) fest.
3. Drehen sie den Block Basisteil um (2 Personen erforderlich) und stellen sie ihn auf die Rollen.
4. Legen sie den Grilleinsatz (No 5) und die Holzplatte (No 11) auf den Basisteil und befestigen sie ihn von unten mit den Schrauben (No14)
 - Der Grilleinsatz (No 5) sowie die Holzplatte (No 11) können vertauscht (Spiegelverdreht) montiert werden.
5. Legen sie den Basisteil zu Seite um (2 Personen erforderlich). Somit kann das Frontpaneel (No 12) einfach auf die gewünschte Seite aufgelegt und einfacher montiert werden.
 - Das Frontblech (No 12) kann an beiden Seiten (Spiegelverdreht) montiert werden
6. Setzen sie alle Schrauben (No 15) in die Gewinde ein und ziehen sie diese erst fest, wenn alle Schrauben positioniert sein. Danach kann der Block wieder aufgerichtet werden.

7. Setzen Sie die Feuerschale mit der kleinen Öffnung nach unten gerichtet von oben in den Sockel und legen sie den Feuerrost in die Feuerschale ein.
8. Die Aschenlade wird beim FLARE Grill Block von vorne in die Führungsschienen des Grilleinsatzes eingeschoben.
9. Legen Sie die Grillplatte auf die Feuerschale. Prüfen Sie die Ausrichtung der Grillplatte mit einer mindestens 80 cm langen Wasserwaage und korrigieren Sie die Ausrichtung nach Bedarf.

5 GEBRAUCH

5.1 Erstinbetriebnahme

Brennen Sie die Grillplatte vor dem ersten Gebrauch ein. Dadurch wird eine Antihafschicht (Patina) aufgebaut, welche ein Anhaften der Speisen verhindert und die Grillplatte vor Korrosion schützt.

5.1.1 Reinigung & Grillplatte ausheizen

Für die Bildung der Patina muss die Grillplatte gründlich gereinigt werden.

1. Reinigen Sie die Grillplatte gründlich mit warmen Wasser und Spülmittel oder Scheuermilch.
2. Spülen Sie die Grillplatte gründlich mit reinem Wasser ab.
3. Trocknen Sie die Grillplatte mit einem Tuch ab.
4. Befeuern Sie das Gerät und heizen Sie die Grillplatte mindestens 60 Minuten durch.

„Stahl ist porös und kann Wasser in den Poren aufnehmen. Dieses Wasser muss vor dem Einbrennen der Grillplatte ausgeheizt werden. Wasser und andere leicht flüchtige Stoffe verdampfen bei diesem Vorgang. Restliche Rückstände stellen keine Gefahr für die Patina und das Grillgut dar.“

5.1.2 Grillplatte mit Öl einbrennen Hinweis:

Ideal eignen sich Leinöl oder Olivenöl zum Einbrennen der Grillplatte. Es können auch andere Speiseöle verwendet werden, jedoch ist die Ausbildung einer guten Patina schwieriger.

1. Befeuern Sie das Gerät mit hoher Temperatur, sodass die Temperatur der Grillplatte über dem Rauchpunkt des Öls erhitzt wird (bei Leinöl ca 110°C, bei Olivenöl ca 180°C)
2. Verteilen Sie das Speiseöl mit Küchenpapier auf der gesamten heißen Grillplatte gleichmäßig, bis diese vollflächig leicht mit Öl benetzt ist. !

ACHTUNG! Die Grillplatte wird sehr heiß! Beim Auftragen des Ölfilms sollten entsprechende Handschuhe getragen werden.

3. Nachdem der Ölfilm verrauchte bzw. aufgetrocknet ist wiederholen Sie Schritt 2 zumindest drei Mal bis eine gleichmäßige kreisrunde Patina entsteht.

„Die langen Ketten des Speiseöls spalten sich und dringen in die Poren der Grillplatte ein und bilden die gewünschte Patina. An den Ecken der Grillplatte entsteht nur eine sehr leichte Patina, da hier die erforderlichen Temperaturen nur schwer erreicht werden. Diese stellt aber für den Grillvorgang kein Problem dar.“

5.1.3 Befeuern und Grillen

- Befeuern Sie das Gerät mit gut gespaltenem Hartholz (Robinie, Buche, Esche, Birke). Verwenden Sie keine Nadelhölzer oder chemische Anzündhilfen. Diese führen zu erhöhter Rauchbildung und verrußen die Unterseite der Grillplatte. Dies verringert die Wärmeaufnahme und damit die Grillleistung.

- Nach Erreichen der gewünschten Temperatur geben Sie eine geringe Menge temperaturbeständiges Speiseöl (z. B.: Sonnenblumenöl) auf die Grillplatte. Eine gut eingebrannte Grillplatte benötigt so gut wie kein Öl.

5.1.4 Reinigung

1. Schaben Sie die Grillplatte mit einer Grillspachtel ab.
2. Ölen Sie die Grillplatte mit Speiseöl ein.
3. Reinigen & Ölen Sie die Griffleisten mit Holzöl (z.B.: Leinöl oder auch Olivenöl) ein. Ölen Sie die Griffleisten idealerweise nach jedem Gebrauch, um ein Austrocknen und Verwittern zu vermeiden.

TIPP: Reinigen Sie Ihren FLARE Grill gleich nach dem Grillen. Im noch warmen Zustand lassen sich Fettrückstände weitaus leichter und schneller entfernen.

6 LAGERUNG

1. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Kontrollieren Sie die Verschraubungen und ziehen Sie diese ggf. nach.
3. Decken Sie das Gerät ab.
4. Lagern Sie das Gerät trocken und vor Witterungseinflüssen geschützt.

7 TECHNISCHE DATEN

Bezeichnung	B x T x H [cm]	Gewicht [kg]	Material
FLARE Grill „original“	90 x 90 x 100/80	91	Stahl / Hartholz
FLARE Grill „lounge“	90 x 90 x 57	74	Stahl / Hartholz
FLARE Grill Block	90 x 120 x 100	148	Stahl / Hartholz
Grillplatte 80	80 x 80 x 0,8	39	Stahl
Feuerschale 80	75 x 75 x 30	16	Stahl
Griffleisten	86 x 2 x 4	2,2	Hartholz
Flip Sockel	70 x 70 x 80	26,3	Stahl
Cube Sockel	40 x 40 x 40	9,8	Stahl
Grill Block Sockel	120 x 60 x 86	70	Stahl / Hartholz

Brennstoff: Hartholz (Robinie, Buche, Esche, Birke)

8 ENTSORGUNG

8.1 Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoffsammlung.

8.2 Produkt entsorgen

Entsorgen Sie das Produkt entsprechend der in Ihrem Land geltenden Richtlinien und Bestimmungen zur Entsorgung.

1 SCOPE OF DELIVERY

1.1 FLARE Original & Lounge



No	Part	Qty.	Item	No	Part	Qty.	Item
1	BT20002	1pc	Fire plate 80	5	BT20003	1pc	Fire bowl
	BT20005	1pc	Handlebars incl. screws	6a	BT20004	1pc	Flip base (FLARE Original)
3	BT20001	1pc	Fire grate	6b	BT20008	1pc	Cube base (FLARE Lounge)
4	BT20007	1pc	Ash container	12	BT20033	4pc	Protection clips "stainless steel" (at Black edition only)

1.2 FLARE Grill Block



No	Part	Qty.	Item	No	Part	Qty.	Item
1	BT20002	1pc	Fire plate 80	12	A200030	1pc	Front panel
	BT20005	1pc	Handlebars incl. screws	13	A200026	1pc	Grill block corpus
3	BT20001	1pc	Fire grate	14	A200034	14pc	Screw M6 x 12
4	BT20003	1pc	Fire bowl	15	A200020	15pc	Screw M6 x 6
5	BT20020	1pc	Bowl insert	16	BT20021	4pc	Swivel castors Ø 100
6	BT20019	1pc	ash drawer	17	A200016	12pc	Screw M8 x 20
11	BT20021	1pc	Wooden board 50 x 60	18	A200043	12pc	Nut M8

1.3 BT20005 – Handlebars "oak" FLARE 80 incl. screws

No	Part	Qty.	Item
2	A200002	4pc	Handle Bar "oak" 20x40 x 860
7	A200016	8pc	Screw M8 x 20
8	A200015	8pc	Screw M8 x 30
9	A200014	8pc	Threaded sleeve M8 x 30
10	A200088	8pc	Shim SHB D8,4
11	A200025	1pc	Allen key SW 5

2 GENERAL

Read and keep the operating instructions



This manual belongs to this FLARE grill. It contains important information about the structure, commissioning, and operation. Read the manual carefully, especially the safety instructions, before using the device. Neglecting these operating instructions can result in serious injury or damage to the device. The manual follows the European Union standards and regulations. Please mind country-specific guidelines and laws abroad. Keep the manual in a safe place, so that you will be able to consult it whenever necessary. If you pass the device to third parties, be sure to include these operating instructions.

2.1 Intended use

The device and all the accessories offered by FLARE Grill is intended for preparing food and heating drinks.

This device is meant to be used only as described in this manual. Any other use is improper and can lead to property damage or even personal injury. The device is not a child's toy. The manufacturer or dealer assumes no liability for damage caused by improper or incorrect use.

3 SAFETY

3.1 Safety Instructions

3.1.1 General Safety Instructions



- **DANGER!** This device gets very hot and must not be moved during operation!
- Do not use in closed rooms!
- Do not use in covered areas!
- **DANGER!** Do not use spirits or petrol to light up! Only use firelighters in accordance with EN 1860-3 / EN 1860-4!
- Only use the device at a safe distance (at least 1.5 m) from combustible material. Flammable materials are, for example, furniture or buildings made of wood.
- Always wear heat-resistant grilling gloves when handling the device.
- Only use grilling tools with heat-resistant handles for placing and turning the food to be grilled.
- Never extinguish burning fat with water!
- Do not remove glowing coal or wood from the fire bowl.
- Do not empty the ashes until they are completely extinguished and cold.

3.1.2 Dangers for people

- This device can be used by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities or a lack of experience and/or knowledge if they have been instructed and supervised in the safe use of the device and have understood the resulting risks.
- Keep packaging materials such as plastic bags and other small parts out of the reach of children. Danger of suffocation!
- **DANGER!** Keep children and pets away!
- Never leave the hot Grill unattended.
- Do not wear loose, wide clothing when barbecuing to avoid catching fire of your clothing.
- Never lean over the hot device while grilling.
- Do not use the device if you are unable to concentrate, tired or under the influence of drugs, alcohol or medication.
- Only touch the hot device on the designated handles.

3.1.3 Before use

- Place the device on a safe, stable, and leveled surface.
- Do not place the device near entrances or high-traffic areas or pathways.
- The device must not be transported while it is hot or on fire!
- For safety reasons, the device must not be operated with liquid fuel.
- Always have a fire extinguisher and a first aid kit ready to be prepared in the case of a fire or accident.

4 ASSEMBLY

Watch our self-explanatory assembly video online: <https://flaregrill.com>

4.1 Assembly of the fire plate (plancha)

7. Place the fire plate (No1) on a stable surface. Cover the surface with a piece of carton or a blanket to avoid scratches.
8. Insert two screws (No 7) into the holes from the inside out.
9. Screw a threaded sleeve (No. 9) onto each screw from the outside.
10. Place a wooden handlebar incl. shim on the threaded sleeve, screw it with the screws (No. 8) and tighten it with the Allen key (No. 8) provided.
11. Repeat these steps on each side.

4.2 Assembly of FLARE Original & Lounge

7. Select a levelled and stable site. Please consider that corten steel can pigment the subfloor. If necessary, place a suitable underlay.
8. Place the basement (No. 6a or 6b), according to desired installation variant or model. Level the base with a spirit leveller and adjust the alignment as necessary.

Bei BLACK Edition:

- Make sure the base is placed on a soft or plain surface to avoid scratching of the coating. We therefore recommend using the "Base tub FLARE-80" (GZ20014)
 - Place the Protection clips "stainless steel" (No. 12) in the corners of the base before inserting the fire bowl.
9. Insert the fire bowl into the base from above with the small opening facing down.
 10. Place the ash container in the fire bowl.
 11. Place the fire grate in the fire bowl.
 12. Place the fire plate on the fire bowl. Check the alignment with a spirit leveller and adjust as necessary. Due to the concave shape of the fire plate the length on the spirit leveller should be at least 80 cm.

4.3 Assembly of FLARE Grill Block

13. Place the Block Base (No. 13) upside down on a suitable surface (Make sure using a cardboard backing for the Coated Black version to avoid scratches).
14. Mount the swivel castors (No. 16) with 3 screws each (No. 17) and tighten them with the nuts (No. 18).
15. Turn the block base back upside (requires 2 people) and place it on the casters.
16. Place the Bowl insert (No. 5) and the wooden plate (No. 11) on the base part and fasten it from below with the screws (No. 14)
 - The grill insert (No. 5) and the wooden plate (No. 11) can be positioned reversed (mirror-twisted).
17. Lay the base part aside (requires 2 people) for an easier positioning of the front panel (No. 12) can simply be placed on the desired side and assembled more easily.
 - The front panel (No. 12) can be mounted on both sides (mirrored).
18. Insert all screws (No. 15) into the threads and only tighten them when all screws are positioned. After that, the block can then be erected again.
19. Place the fire bowl in the base from above with the small opening pointing downwards and place the fire grate in the fire bowl.
20. The ash drawer of the FLARE Grill Block is pushed into the guide rails of the grill insert from the front.

21. Place the fire plate on the fire bowl. Check the alignment of the fire plate with a spirit level at least 80 cm long and adjust as necessary.

5 HANDLING

5.1 Initial start-up

Season the fire plate before using it for the first time. This creates a non-stick layer (patina) that prevents the food from sticking and protects the fire plate from corrosion.

5.1.1 Cleaning & baking out the grill plate

For seasoning and building a good patina the fire plate should be cleaned beforehand.

5. Thoroughly clean the fire plate with warm water and dish liquid.
6. Wash the fire plate thoroughly with clean water.
7. Dry the grill plate with towels.
8. Fire up the FLARE Grill and heat the fire plate for at least 60 minutes.

"Steel is porous and can absorb water in the pores. This water must be baked-out before the fire plate can be seasoned. Water and other volatile substances evaporate during this process."

5.1.2 Seasoning of the fire plate

Proper oils for seasoning are Linseed oil or olive oil. Other cooking oils can be used as well, but creating a good patina is even more difficult.

4. Fire the FLARE Grill at high temperatures above the smoke point of the oil (for linseed oil about 110°C, for olive oil about 180°C)
5. Use kitchen paper to spread the oil evenly over the entire hot fire plate until it is lightly coated with a thin oil layer
6. **ATTENTION!** The fire plate gets very hot! Heat resistant gloves should be used when applying the oil film.
7. After the oil film has smoked or dried, repeat step No 2 at least three times until a circular patina is built.

"The long chains of the cooking oil split up and fill up the pores of the steel to build the desired patina. There is only a very light patina on the corners of the fire plate, as the required temperatures are difficult there to reach. However, this does not pose a problem for the grilling process."

5.1.3 Firing and Grilling

- Fire the device with well-split hardwood (locust, beech, ash, birch). Do not use softwood or chemical firelighters. This leads to increased smoke formation and soot on the bottom side of the fire plate. This reduces the heat absorption and grill performance.

- Once the desired temperatures have been reached, pour a small amount of heat-resistant cooking oil (e.g. sunflower oil) onto the grill plate. A well-seasoned grill plate requires almost no oil.

5.1.4 Cleaning

4. Scrape the grill plate with a putty knife.
5. Oil the grill plate with cooking oil.
6. Clean and oil the handle strips with wood oil (e.g. linseed oil or olive oil). Ideally, oil the handle bars after each use to prevent drying out and weathering.

Note: Clean your FLARE grill immediately after grilling. Residuals can be removed far more easily and quickly while it is still warm.

6 STORAGE

5. Allow the device to cool down completely.
6. Check the screw connections and tighten them if necessary.
7. Cover the device.
8. Store the device dry and protect it from weather.

7 TECHNICAL SPECIFICATIONS

Name	B x T x H [cm]	Weight [kg]	Material
FLARE Grill „original“	90 x 90 x 100/80	91	steel / hardwood
FLARE Grill „lounge“	90 x 90 x 57	74	steel / hardwood
FLARE Grill Block	90 x 120 x 100	148	steel / hardwood
Fire plate 80	80 x 80 x 0,8	39	steel
Fire bowl 80	75 x 75 x 30	16	steel
Handle bar	86 x 2 x 4	2,2	hardwood
Flip basement	70 x 70 x 80	26,3	steel
Cube basement	40 x 40 x 40	9,8	steel
Grill Block basement	120 x 60 x 86	70	steel / hardwood

Firing with: hardwood (e.g. robinia, beech, ash, birch)

8 RECYCLING

8.1 Recycling of packaging

Recycle the packaging by type according to local regulations.



8.2 Recycling of product

Recycle the device by type according to local regulations.



FLARE

BS FLARE GmbH

Industriestraße 29/C1
3130 Herzogenburg
AUSTRIA

office@flaregrill.com

www.flaregrill.com