



Bedienungsanleitung / Operating manual Park Hochsauerland



Inhaltsverzeichnis

1 Küche 3-5

1.1 Geschirrspülmaschine 3

1.2 Mikrowelle 4-5

2 Badezimmer 6-10

2.1 Sprudelbad / Whirlpool mit Display 6

2.2 Sprudelbad / Whirlpool ohne Display 7

2.3 Infrarotsauna 8

2.4 Außensauna 9

2.5 Musik per Bluetooth 10

3 Wohnraum 11

3.1 Kamin 11

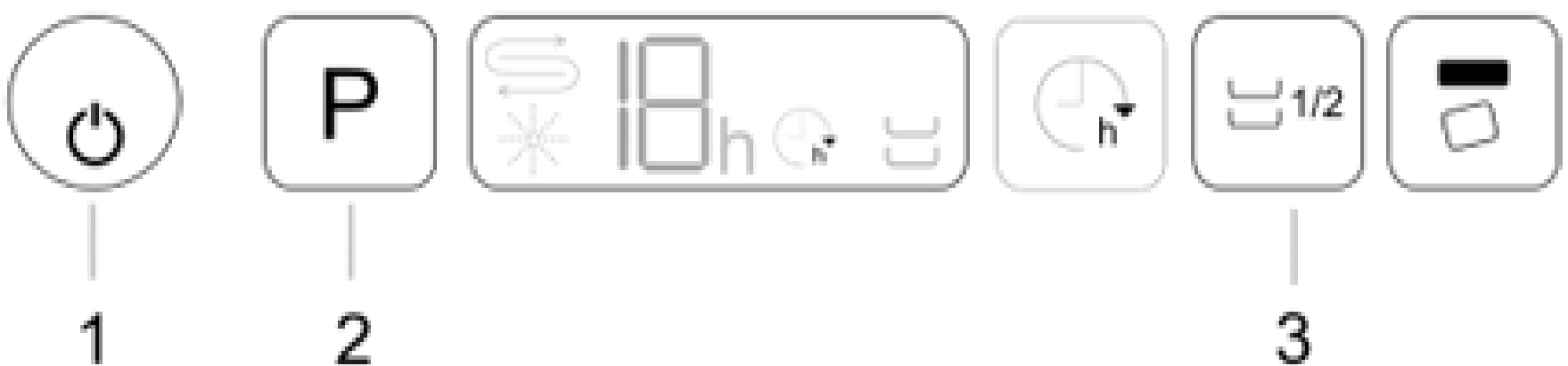
3.2 Heizung 12

4 Allgemein 13

4.1 Wlan/Tresor 13

Küche

1.1 Geschirrspülmaschine



1. Ein- / Ausschalten

2. Programm wählen

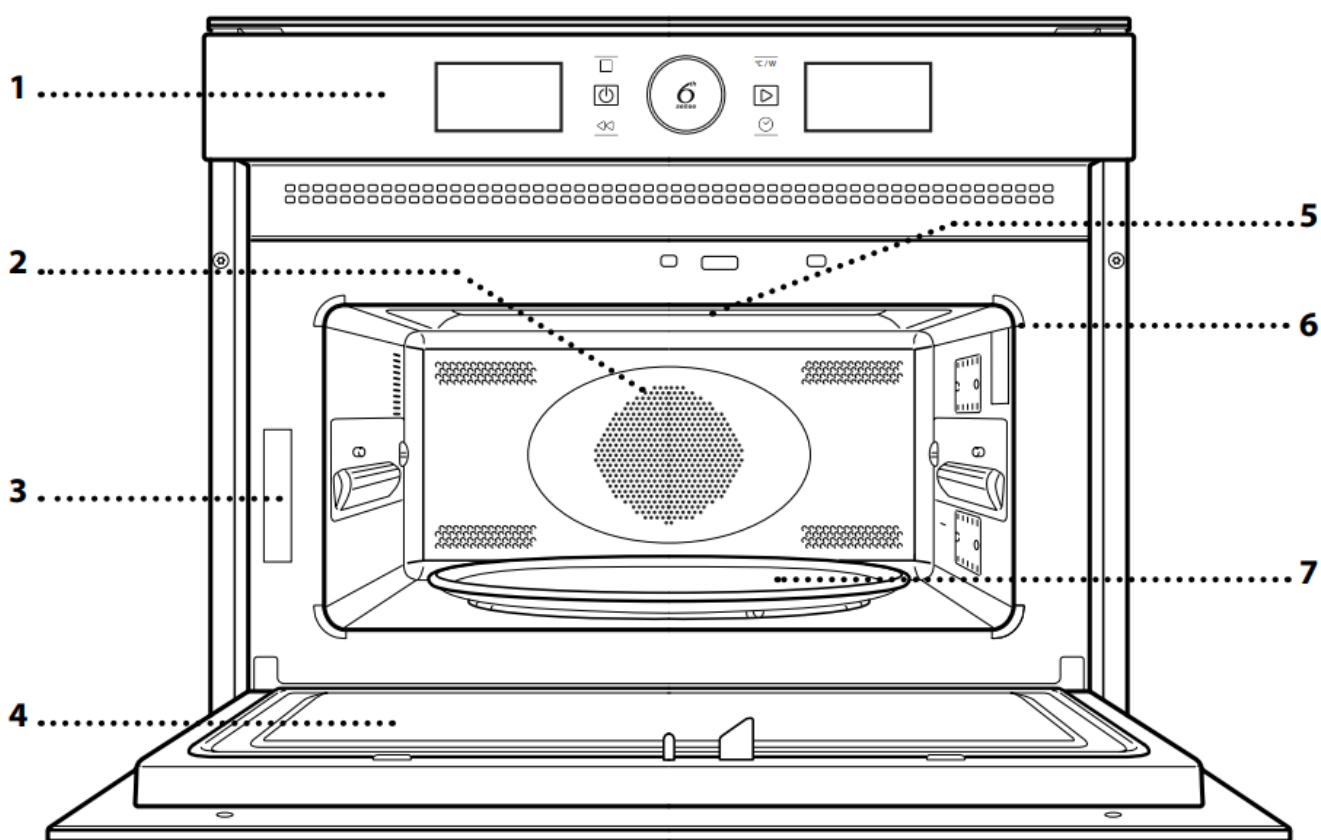
3. Halbe Maschinenfüllung

Nutzungshinweis

- Die beiliegenden Tabs sind All-In-One-Tabs. Salz und Klarspüler müssen Sie nicht einfüllen. Sollte das Symbol aufleuchten, wenden Sie sich gerne an unser Personal.
- ECO 50° für normal verschmutztes Geschirr. Das Standardprogramm nutzt Energie und Wasser am effizientesten
- INTENSIV 65° Programm empfohlen für stark verschmutztes Geschirr, besonders Töpfe und Pfannen
- NORMAL 60° Normal verschmutztes Geschirr, täglicher Zyklus, der optimale Reinigungsleistung in kürzester Zeit garantiert
- EXPRESS 30° 50° Programm für leicht verschmutztes Geschirr ohne getrocknete Speisereste
- VORSPÜLEN Für Geschirr, das später gespült werden soll, für dieses Programm wird kein Spülmittel benötigt
- DESINFIZIEREN 60° Normal oder stark verschmutztes Geschirr mit zusätzlichem antibakteriellem Spülgang

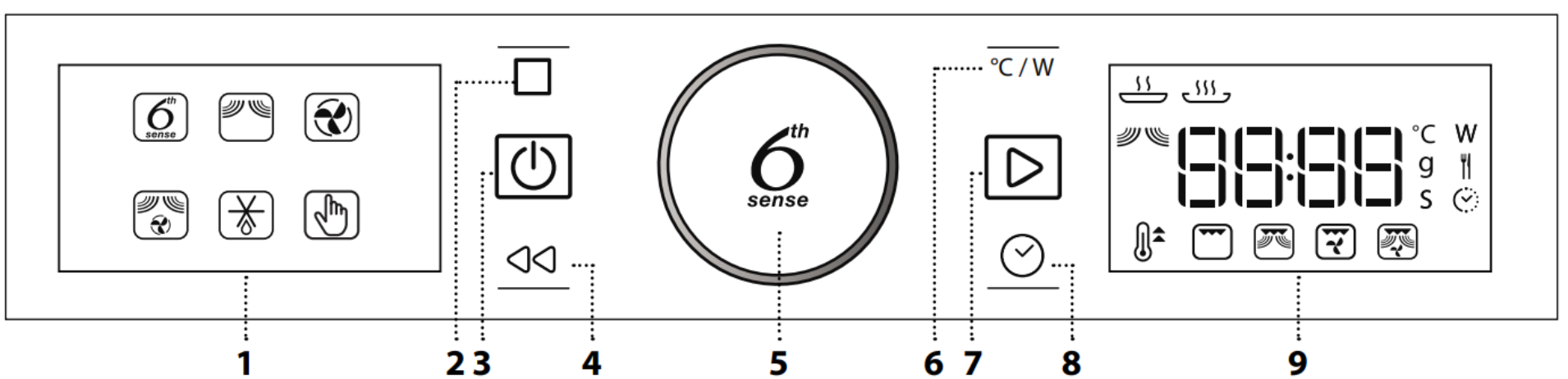
Küche

1.2 Mikrowelle



1. Bedienfeld
2. Ringheizelement
3. Typenschild
4. Tür
5. Oberes Heizelement
6. Beleuchtung
7. Drehteller

Bedienfeld



1. Linkes Display

2. Pause

Zum Unterbrechen eines Garzyklus

3. Ein/Aus

Zum Ein- und Ausschalten des Ofens und zum Stoppen einer aktiven Funktion zu einem beliebigen Zeitpunkt

4. Zurück

Für die Rückkehr zur vorherigen Ansicht

5. Drehknopf/ 6th Senseknopf

Drehen Sie diesen Knopf zum Durchlaufen der Funktionen und für die Einstellung aller Garparameter. Drücken Sie für Auswahl, Einstellung, Zugriff auf oder Bestätigung von Funktionen und dann zum Starten des Programmes

6. Leistungsstufe

Zum Einstellen von Temperatur, Grillstufe oder Mikrowellenleistung

7. Start

Für den Start von Funktionen und die Bestätigung von Einstellungen

8. Zeit

































































Für die Einstellung sowie Änderung der Zeit und Anpassen der Garzeit.








9. Rechtes Display

Küche

1.2 Mikrowelle

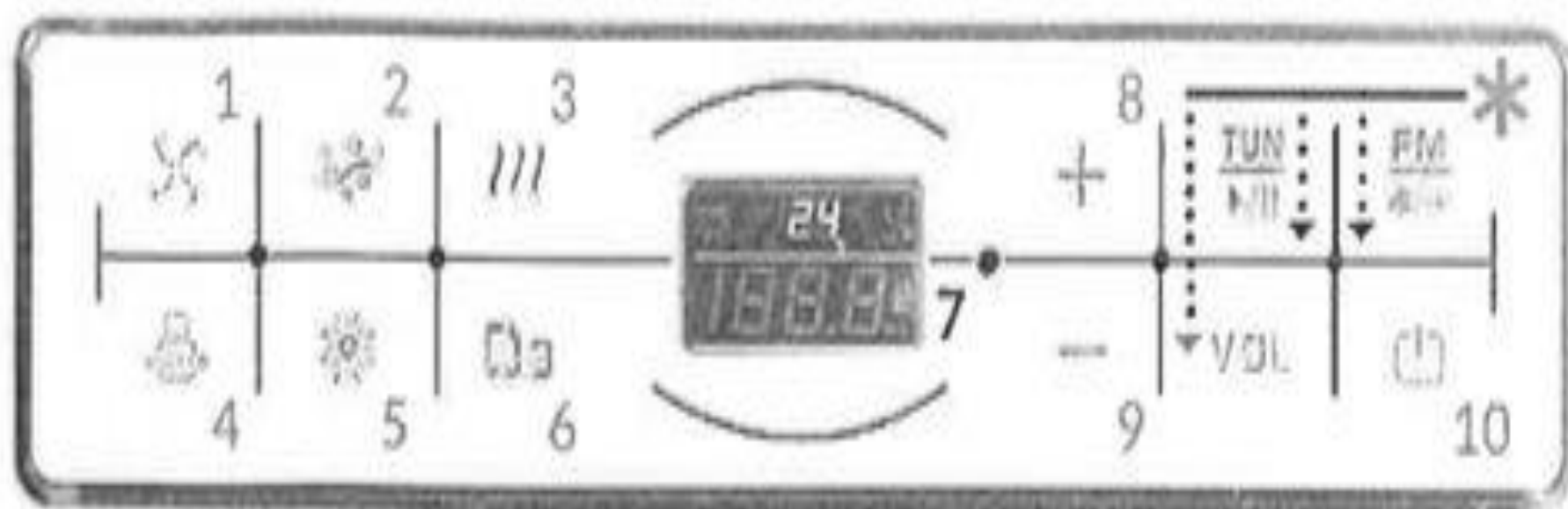
GARTABELLE

SPEISE	FUNKTION	VORHEIZEN	TEMP. (°C)	LEISTUNGSSTUFE (W)	DAUER	ZUBEHÖRTEILE
Hefekuchen		-	160 - 180	-	30 - 60	 
		-	160 - 180	90	25 - 50	 
Gefüllte Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	160-190	-	35 - 70	 
Kekse		Ja	170-180	-	10 - 20	
Meringue		Ja	100-120	-	40 - 50	
Brötchen		Ja	210-220	-	10 - 12	
Brotlaib		Ja	180-200	-	30 - 35	
Pizza / Quiche		Ja	190-220	-	20 - 40	
Herzhafte Torten (Gemüsetorte, Quiche Lorraine)		Ja	180-190	-	40 - 55	 
Lasagne / Überbackene Nudelgerichte		-	-	350 - 500	15 - 40	 
Lammbraten/Kalbsbraten/ Roastbeef (1,3 - 1,5 kg)		-	170-180	-	70 - 80*	 
		-	160-180	160	50 - 70*	 
Roastbeef – Mittel (1,3 - 1,5 kg)		-	170-180	-	40 - 60*	 
Brathähnchen / Kaninchen / Ente (ganz 1-1,2 kg)		-	210-220	-	50 - 70*	 
		-	210-220	350	45 - 60*	 
Hähnchen / Kaninchen / Ente (Filets/Stücke 0,4-1 kg)		-	-	350 - 500	20 - 40*	 
Gebackener Fisch (ganz)		-	-	160 - 350	20 - 40	 
Fischfilets/Scheiben		Ja	-	-	15 - 30*	 
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Zucchini, Auberginen...)		-	-	500 - 650	25 - 50	 
Toast		-	-	-	3 - 6	
Bratwürste / Grillspieße / Rippchen / Hamburger		-	-	-	20 - 40*	
Ofenkartoffeln		-	-	350 - 500	20 - 40*	
Backobst		-	-	160 - 350	15 - 25	 
Gemüsegratin		-	-	-	15 - 25	 

FUNKTIONEN	Heißluft 	Heißluft + MW 	Grill 	Grill + MW 
ZUBEHÖRTEILE	Hitzebeständige Platte/geeigneter Behälter für die Verwendung in Mikrowellen 		Grillrost 	Rechteckiges Backblech 

Badezimmer

2.1 Sprudelbad/Whirlpool mit Display



- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| 1. Wasserpumpe Desinfektion | 6. Ozon |
| 2. Luftpumpe | 7. Displayanzeige |
| 3. Heizung | 8. Plus |
| 4. Tastensperre | 9. Minus |
| 5. Farbige LED-Beleuchtung | 10. Ein/Aus |

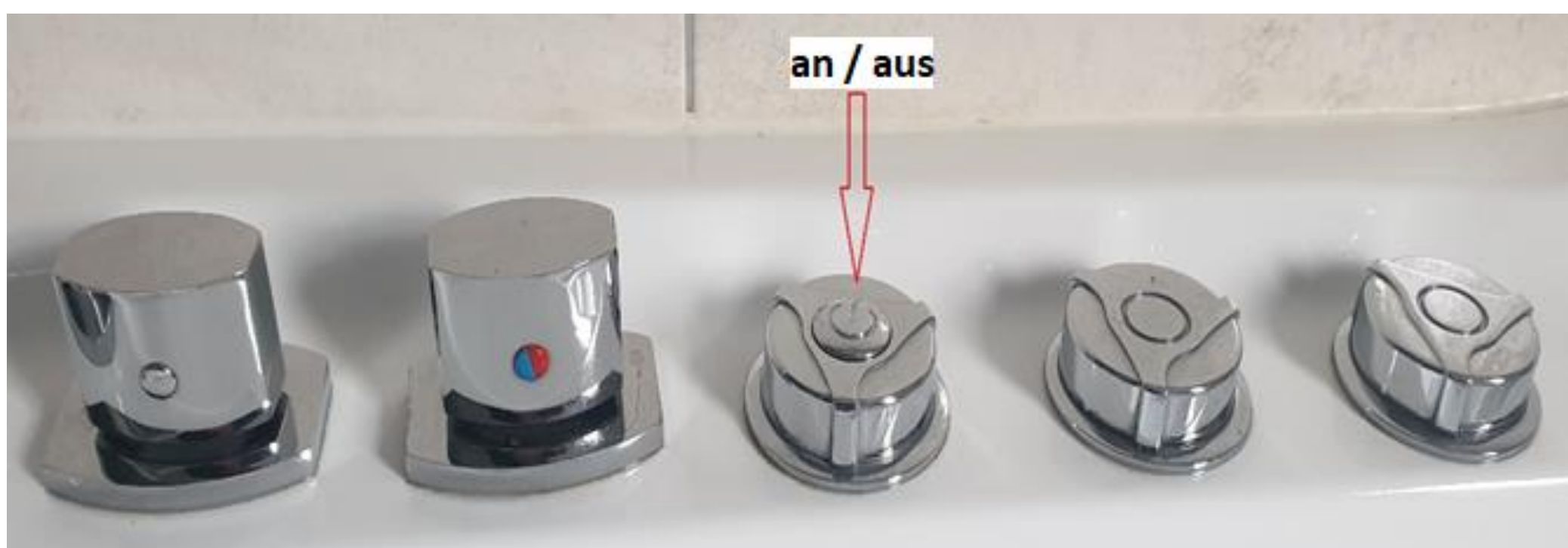


Nutzungshinweis

- Zum Befüllen wird mit dem rechten Drehknopf der Hahn oder die Brause ausgewählt. Mit dem linken Drehknopf wird die Temperatur eingestellt. Damit das Wasser läuft, wird der Drehknopf zur Temperatúrauswahl nach hinten gekippt, wie auf dem Bild dargestellt
- Der Whirlpool muss mindestens bis zur Hälfte mit Wasser gefüllt sein, damit sich die Wasserpumpe über das Bedienpanel einschalten lässt.

Badezimmer

2.2 Sprudelbad/Whirlpool ohne Display



Nutzungshinweis

- Zum Befüllen wird mit dem linken Drehknopf die Wanne oder die Brause ausgewählt. Mit dem rechten Drehknopf wird die Temperatur eingestellt.
- Damit das Wasser läuft, wird der Drehknopf zur Temperatúrauswahl nach hinten gekippt, wie auf dem Bild dargestellt
- Durch Drücken des Ein / Ausschalters lässt sich die Pumpe ein- und ausschalten
- Die Regulierung der Massageintensität nehmen Sie an beiden Drehreglern für die Boden- und Seitenjets vor

Badezimmer

2.3 Infrarotsauna

Sicherheitshinweis

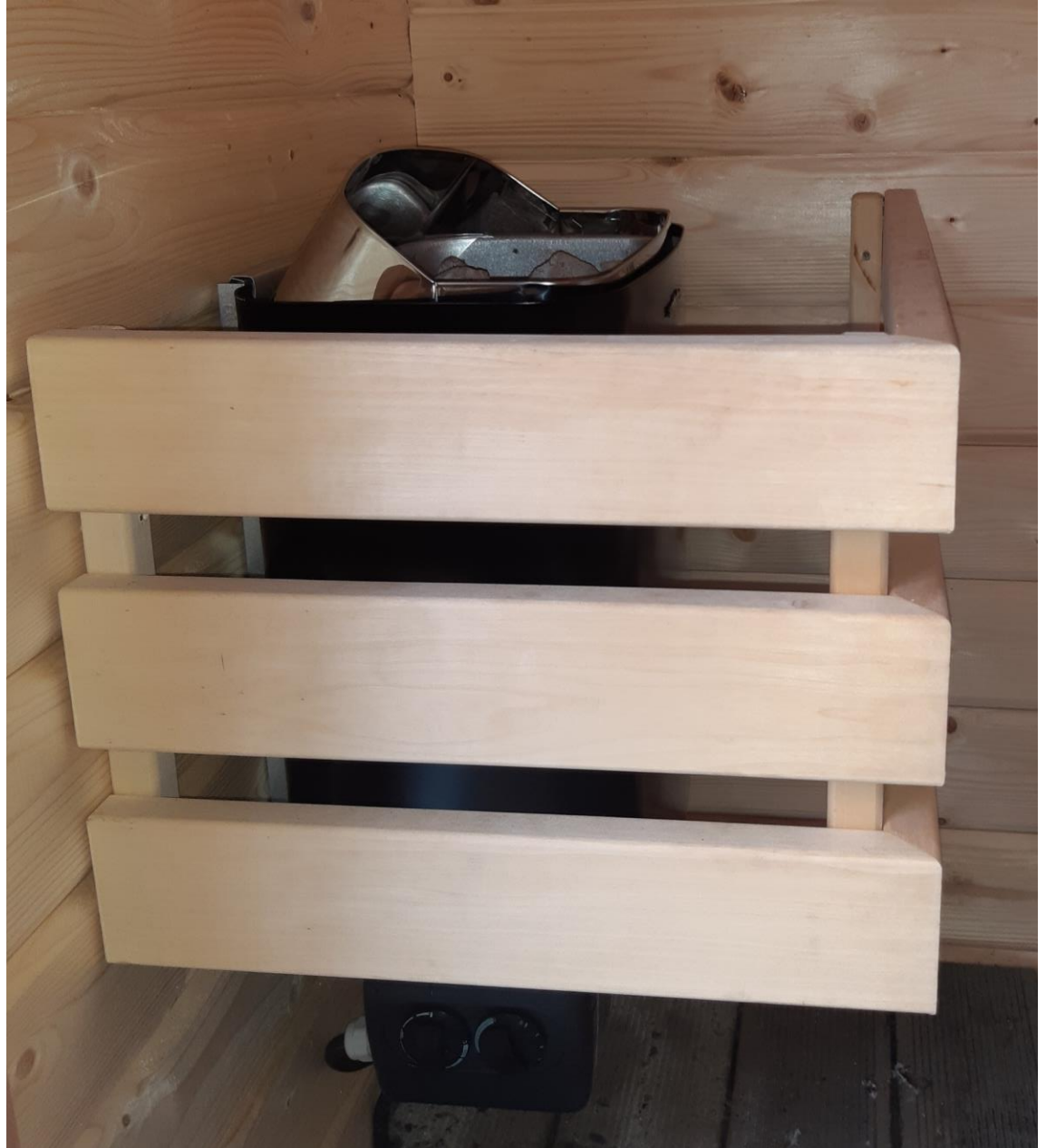
- Gegenstände dürfen die Heizelemente nicht berühren (Verletzungs- /Brandgefahr)
- Kinder unter 12 Jahren nur in Begleitung
- Bei Unbehagen oder Schmerzen die Sauna umgehend verlassen
- Personen mit Herzbeschwerden, niedrigem oder hohem Blutdruck, mit der Addison Krankheit, sowie unter Alkohol-, Betäubungsmittel- oder Arzneimitteleinfluss wird von einer Benutzung abgeraten
- Im Zweifelsfall oder Schwangerschaft beraten Sie sich mit einem Arzt
- Nicht bei Gewitter benutzen
- Keine Flüssigkeiten mit in die Kabine nehmen

Nutzungshinweis

- Handtuch unterlegen, aber die zu bestrahlenden Körperteile nicht abdecken
- Ausreichend Wasser trinken
- Temperatur einstellen und Saunagang beginnen
- Die Infrarotsauna muss nicht vorheizen, Sie können diese sofort nutzen
- Zeitdauer einstellen – ein Saunagang dauert zwischen 20 – 40 Minuten
- Nach der Sitzung ca. 15 Minuten Ruhepause
- Lassen Sie die Kabinentür nach dem Saunagang offen
- Legen Sie keine Gegenstände auf und in der Kabine ab

Badezimmer

2.4 Außensauna



Sicherheitshinweis und Nutzungshinweise sind genauso wie bei der vorherigen beschriebenen Infrarotsauna

- Bei unseren Außensaunen befinden sich die Ein- und Ausschalter im unteren Bereich
- Für den Aufguss der Sauna bitte maximal eine halbe Schöpfkelle benutzen

Badezimmer

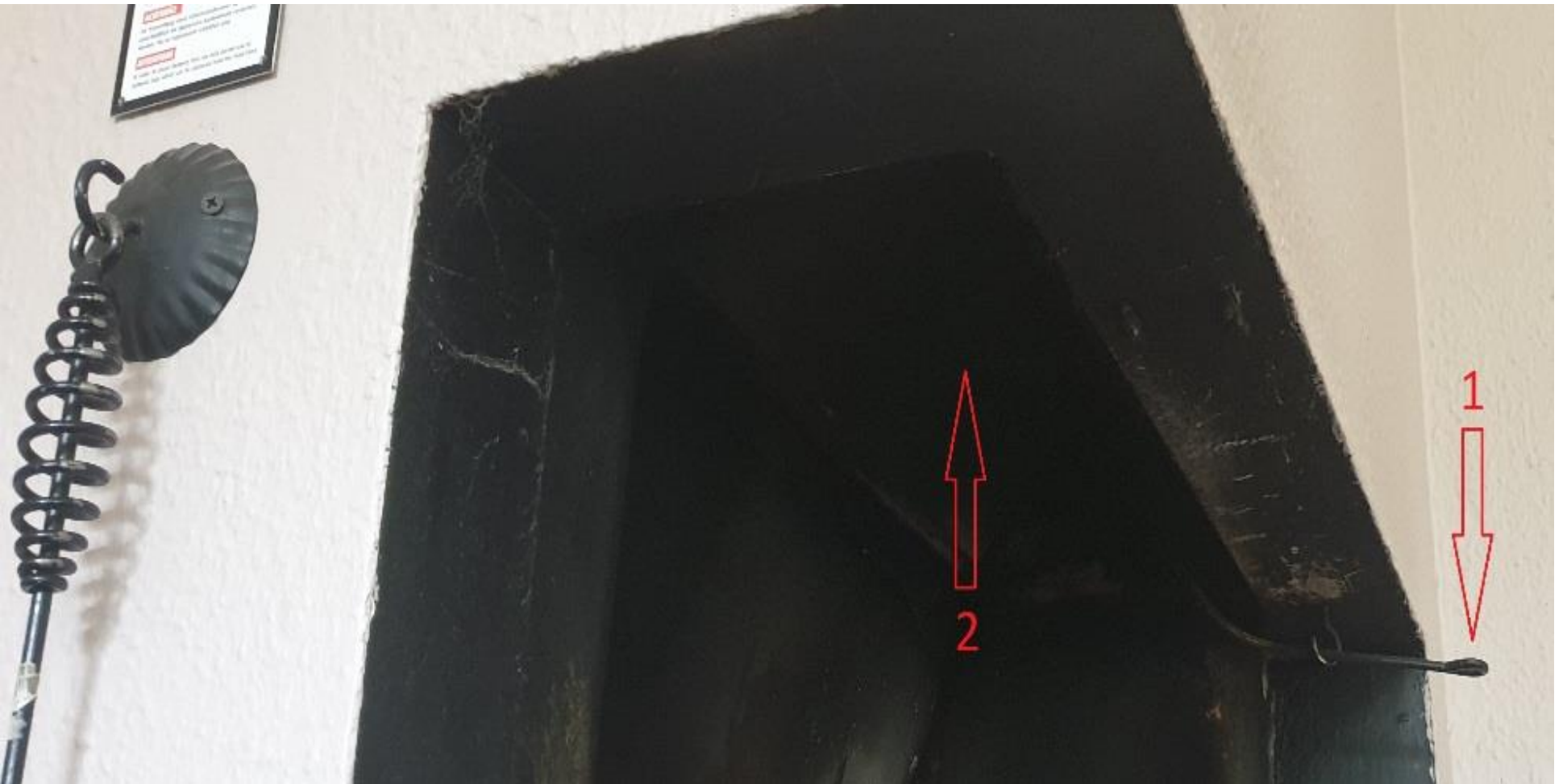
2.5 Musik per Bluetooth im Badezimmer

VIP-Unterkünfte verfügen über einen Bluetooth Lautsprecher im Hauptbad

- Bluetooth Gerät „VIP“ suchen
- Den Berechtigungscode finden Sie an der Sauna oder :
0Hausnummer
Hausnummer0

Wohnraum

3.1 Kamin



Sicherheitshinweis

Aus Sicherheitsgründen darf nur das an Rezeption und Supermarkt erhältliche Holz verwendet werden.

Nutzungshinweis

- Öffnen Sie vor Inbetriebnahme des Kamins den Rauchabzug (2) mit dem Hebel (1)
- Rauchabzug erst schließen, wenn der Kamin vollständig erloschen ist
- Legen Sie nie mehr als 3 Holzscheite zeitgleich in die Brennkammer
- Zur Reinigung lassen Sie die Asche zunächst abkühlen, erst dann entsorgen Sie die erkaltete Asche bitte vor Ihrer Abreise in den Restmüllcontainern

Wohnraum

3.2 Heizung



- Die komplette **Heizung** lässt sich über den Drehschalter im Wohnzimmer regeln
- An den einzelnen Heizkörpern können Sie jeden Raum nachregulieren
- Für eine angenehme Temperatur im Haus drehen Sie den Drehschalter auf halb, wenn Sie sich nicht im Haus befinden. So bleibt das Haus gleichmäßig warm und die Umwelt wird geschont

Allgemein

4.1 WLAN/Tresor

WLAN

- Wählen Sie das Netzwerk „KPN“ aus
- Sie werden automatisch auf die Anmeldeseite geleitet
- Sollten Sie nicht weitergeleitet werden, geben Sie bitte in Ihren Browser „<https://login.wifi.kpn.com>“ ein

Tresor

Sollte der Tresor bei Ihrer Ankunft verschlossen sein, nutzen Sie unseren WhatsApp-Service oder kontaktieren Sie die Rezeption.

VERSCHLIESEN

- Tür schließen
- 4-stelligen Code eingeben
- Taste #/LOCK drücken

ÖFFNEN

- 4-stelligen Code eingeben

Nutzungshinweis

Bitte bei Abreise den Safe geöffnet lassen.

Inhaltsverzeichnis

1 Kitchen 3-5

1.1 Dishwasher 3

1.2 Microwave 4-5

2 Bathroom 6-10

2.1 Whirlpool with display 6

2.2 Whirlpool without display 7

2.3 Infrared sauna 8

2.4 outdoor sauna 9

2.5 Music via Bluetooth 10

3 Living room 11

3.1 Fire place 11

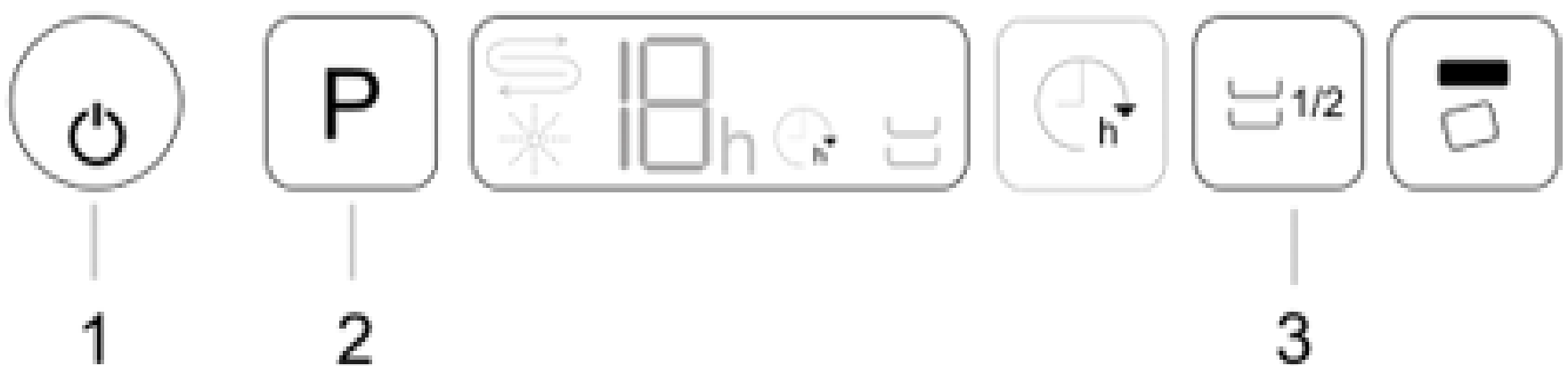
3.2 Heating 12

4 General 13

4.1 WIFI/SAFE 13

Kitchen

1.1 Dishwasher



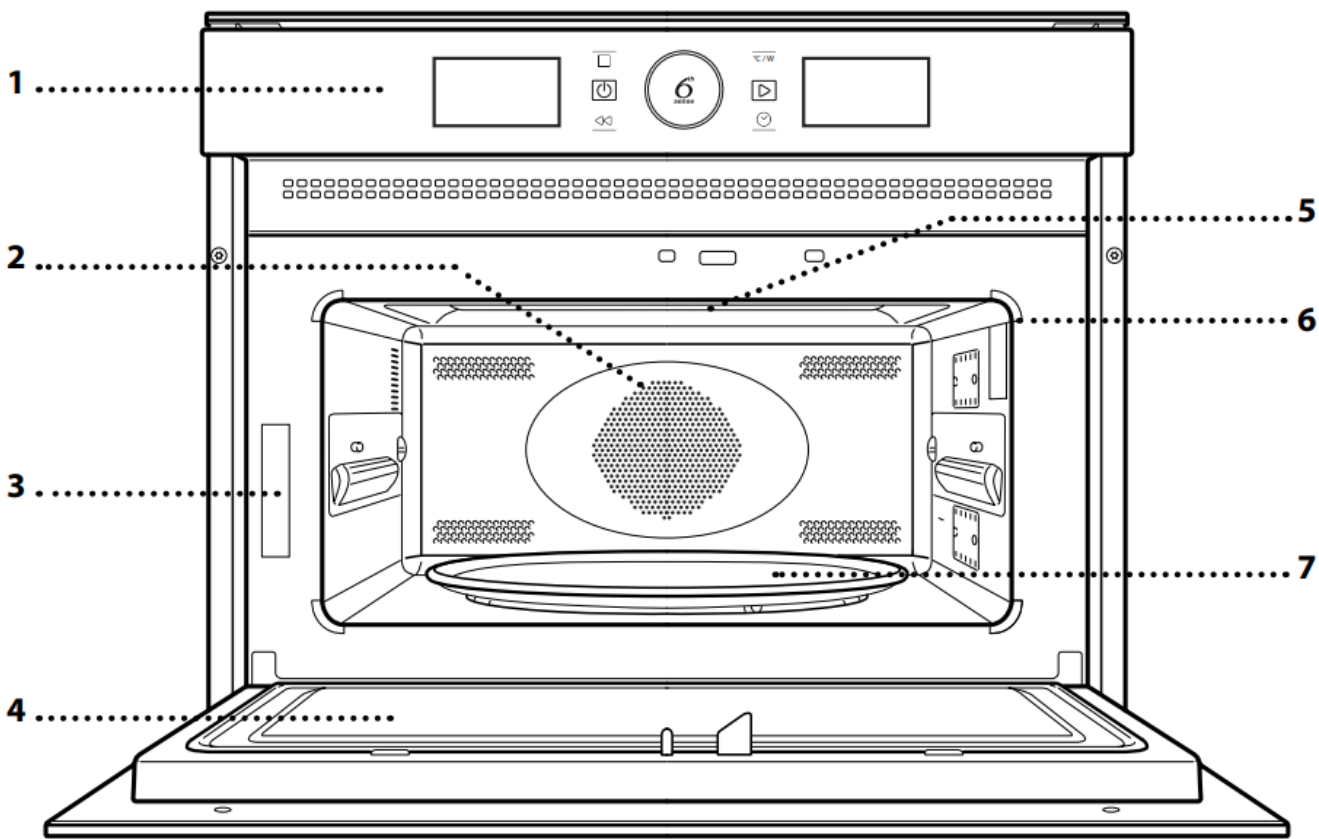
1. On/Off
2. Choose program
3. Reduced water usage

Introduction

- The included tabs are All-In-One-tabs, adding salt and clarifier is not needed
- ECO 50° Normal dirty dishes, this programme makes efficient use of water and electricity
- INTENSIV 65° This programme is recommended for very dirty dishes such as pans (not recommended for sensitive objects)
- NORMAL 60° Normal dirty dishes, daily use, optimal cleaning in short time
- EXPRESS 30° 50° Programme for light dirty dishes without food residue
- PRE-RINSE Dishes that will be cleaned later. For this programme, no tabs are needed
- DESINFIZIEREN 65° Normal or very dirty dishes with extra antibacterial cleaning

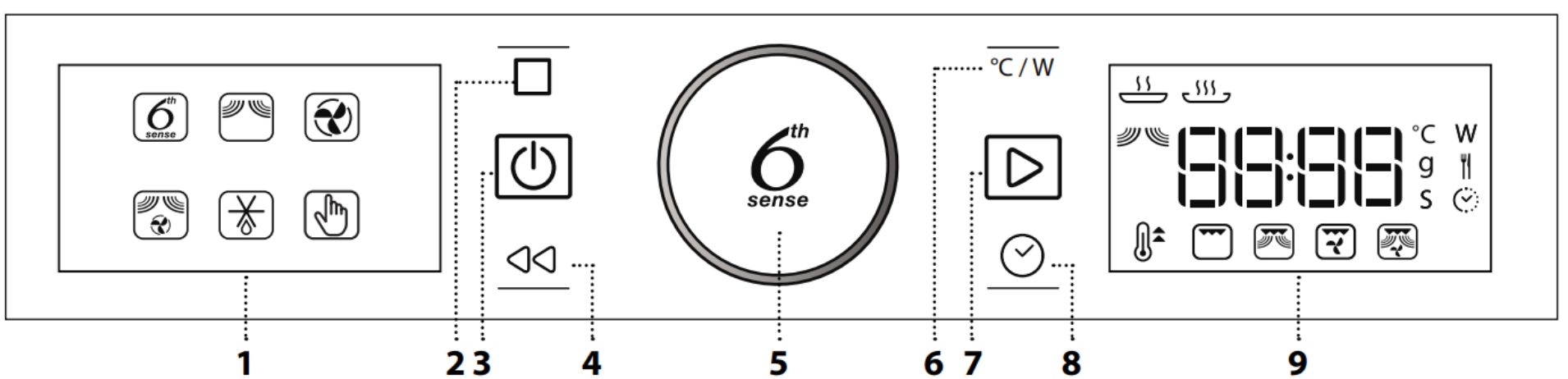
Kitchen

1.2 Microwave



1. Control panel
2. Circular element
3. Identification plate
4. Door
5. Upper heating element
6. Light
7. Turntable

Control panel






























































1. Left-hand display
2. Pause
To pause a cooking cycle
3. On/off
For switching the oven on and off and for stopping an active function at any time
4. Back
For returning to the previous screen
5. Rotary knob/6th sense button
Turn this to navigate through the functions and adjust all of the cooking parameters. Press to select, set, access or confirm functions or parameters and eventually start the cooking program.
6. Power
To adjust the temperature, grill level or microwave power.
7. Start
For starting functions and confirming settings
8. time
For settings the time as well as setting or adjusting the cooking time.
9. Right-hand display








Kitchen

1.2 Microwave

COOKING TABLE

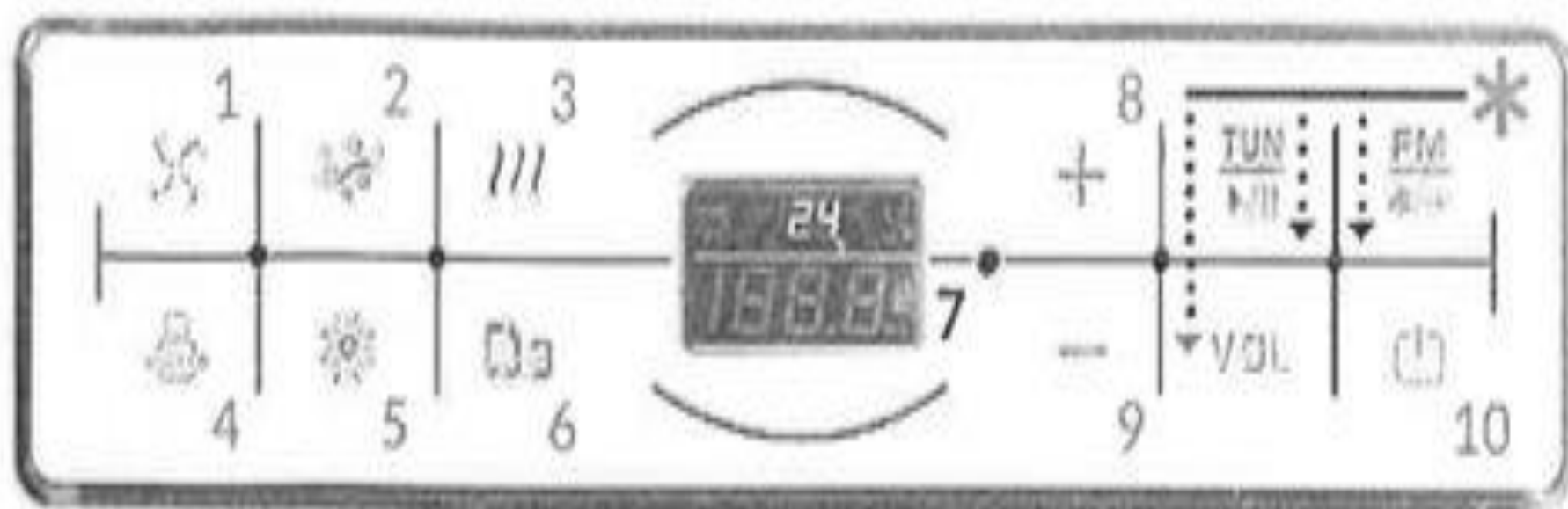
FOOD	FUNCTION	PREHEAT	TEMP. (°C)	POWER (W)	DURATION	ACCESSORIES
Leavened cakes		-	160 - 180	-	30 - 60	 
		-	160 - 180	90	25 - 50	 
Filled pies (cheesecake, strudel, apple tart)		Yes	160-190	-	35 - 70	 
Cookies		Yes	170-180	-	10 - 20	—
Meringues		Yes	100-120	-	40 - 50	—
Rolls		Yes	210-220	-	10 - 12	—
Bread Loaf		Yes	180-200	-	30 - 35	—
Pizza / Pie		Yes	190-220	-	20 - 40	—
Savoury pies (vegetable pie, quiche Lorraine)		Yes	180-190	-	40 - 55	 
Lasagna / Baked pasta		-	-	350 - 500	15 - 40	 
Roast lamb / Veal /Roastbeef (1.3-1.5 Kg)		-	170-180	-	70 - 80*	 
		-	160-180	160	50 - 70*	 
Roastbeef - medium (1.3-1.5 Kg)		-	170-180	-	40 - 60*	 
Roast Chicken / Rabbit / Duck (whole 1-1.2 Kg)		-	210-220	-	50 - 70*	 
		-	210-220	350	45 - 60*	 
Chicken / Rabbit / Duck (fillets/pieces 0.4-1 Kg)		-	-	350 - 500	20 - 40*	 
Baked fish (whole)		-	-	160 - 350	20 - 40	 
Fish fillets / slices		Yes	-	-	15 - 30*	 
Stuffed vegetables (tomatoes, courgette, aubergines...)		-	-	500 - 650	25 - 50	 
Toast		-	-	-	3 - 6	
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		-	-	-	20 - 40*	
Baked potatoes		-	-	350 - 500	20 - 40*	
Baked fruit		-	-	160 - 350	15 - 25	 
Vegetable gratin		-	-	-	15 - 25	 

* Turn the food halfway through cooking.

FUNCTIONS	Forced air 	Forced air + MW 	Grill 	Grill + MW 
ACCESSORIES	Heatproof plate/container suitable for use in microwaves 	Wire rack 	Rectangular baking tray 	

Bathroom

2.1 Whirlpool with display



- | | |
|----------------------------|------------|
| 1. Water pump disinfection | 6. Ozon |
| 2. Air pump | 7. Display |
| 3. Heater | 8. Plus |
| 4. Keylock | 9. Minus |
| 5. Colour LED lights | 10. On/Off |

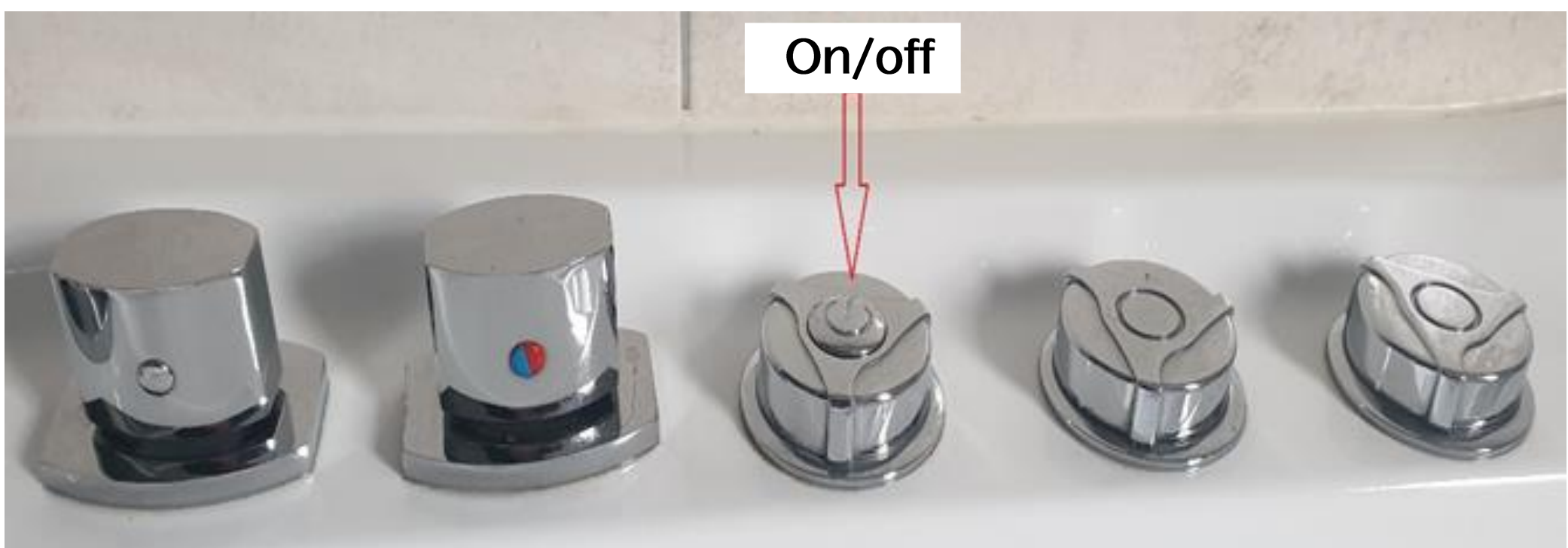


Instruction

- To fill, the tap or shower is selected with the right-hand rotary knob and the temperature is set with the left-hand knob. To make the water run, the temperature selection knob is tilted backwards, as shown in the picture.
- The whirlpool tub must be at least half full so that the water pump can be switched on via the control panel

Bathroom

2.2 Whirlpool without Display



Instruction

- To fill, select the tub or shower with the left rotary knob and set the temperature with the right one
- The pump can be switched on and off by pressing the on/off switch
- You can adjust the massage intensity using the two control dials for the bottom and side jets

Bathroom

2.3 Infrared sauna

Safety Measures

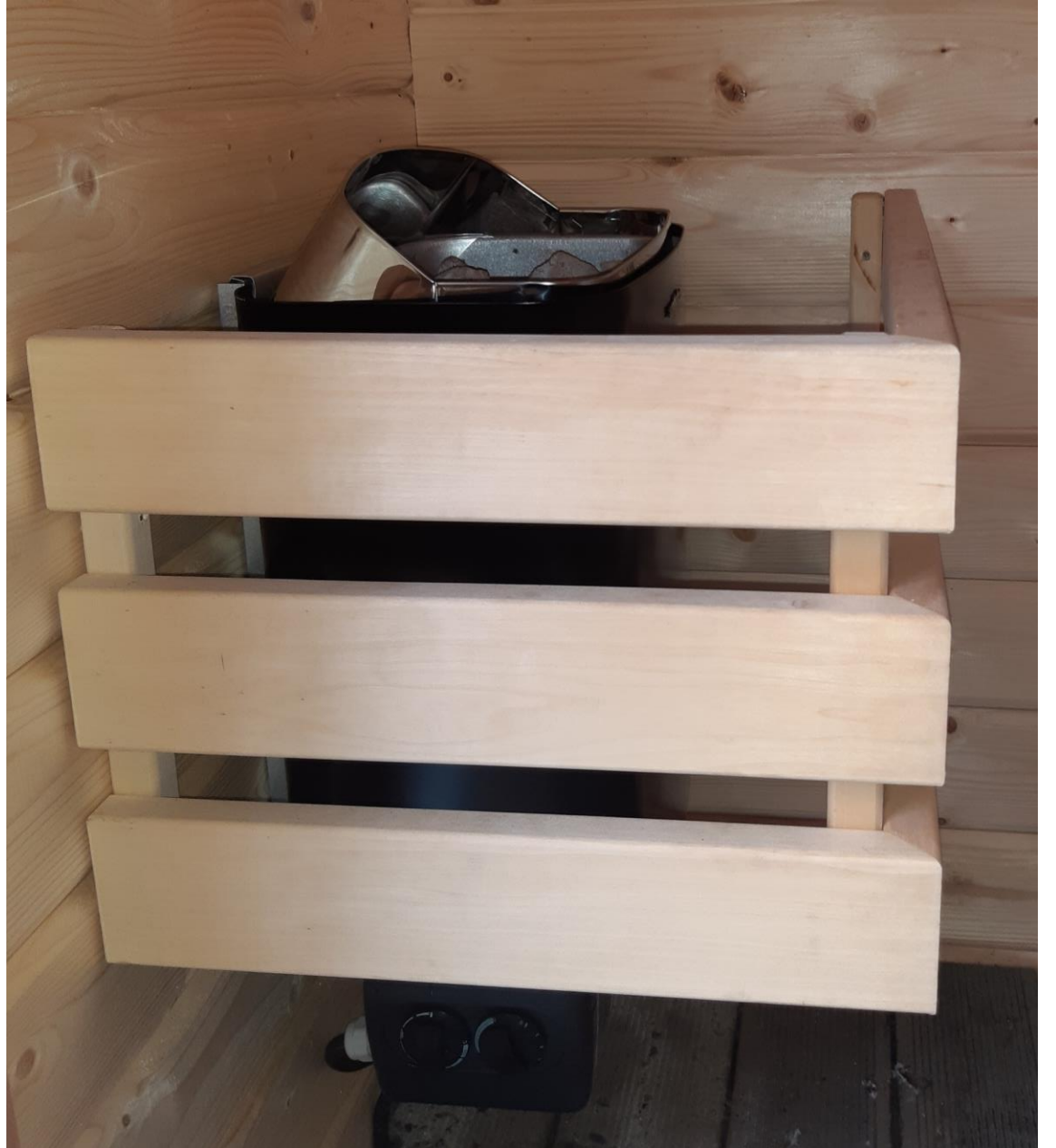
- No objects should be placed on the heating elements (fire hazard)
- Children under 12 years of age need guidance
- In case of discomfort or pain immediately leave the sauna
- People with heart complaints, high or low blood pressure, Addison disease, or who are under the influence of alcohol, drugs or medicine are advised not to use the sauna
- In case of doubts or pregnancy, consult your doctor
- Do not use the sauna during a thunderstorm
- No liquids allowed in the cabin

Instructions

- Put a towel on the seat, but make sure no heating elements are covered
- Be sure to stay hydrated
- After setting the temperature you can enjoy the sauna
- The infrared sauna does not need to be pre-heated, the sauna can be used immediately
- Set time – one sauna session takes 20 to 40 minutes
- After use, take a 15-minute break to rest
- Leave the sauna door open after use
- Do not leave objects behind

Bathroom

2.4 Outdoor sauna



Safety instructions and instructions for use as described for the infrared sauna.

- The on/off switches are located at the bottom of our outdoor saunas
- Use a maximum of half a ladle for the sauna infusion

Bathroom

2.5 Music via Bluetooth in the bathroom

VIP accommodations have a bluetooth speaker in the main bathroom.

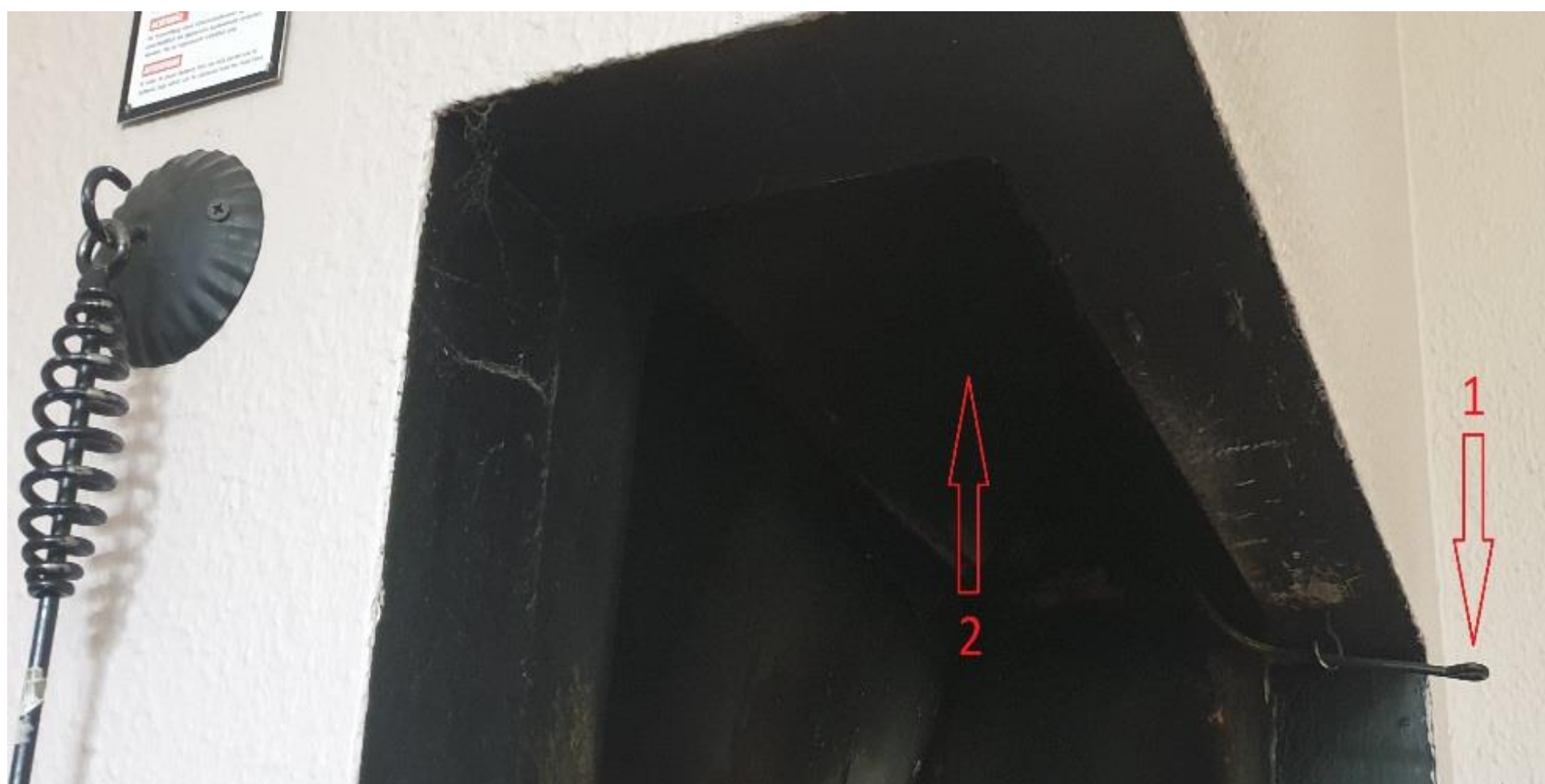
- Search for the bluetooth device “VIP”
- You will find the authorization code on the sauna or

0cottagenumber

cottagenumber0

Living room

3.1 Fire place



Safety instructions

Due to safety reasons, only wood bought at the reception or supermarket may be used for the fireplace.

Instructions for use

- Before using the fireplace, open the smoke valve (2) with the lever (1)
- Do not close the smoke outlet until the fireplace is completely extinguished
- Never place more than three pieces of wood in the combustion chamber at the same time
- Allow the ash to cool down before cleaning. Please dispose of the cooled ash in the residual waste container before you leave

Living Room

3.2 Heater



- With the controller on the wall in the living room the temperature can be operated
- With the button on the radiator the temperature per room can be adapted
- For a pleasant temperature, the controller in the living room should be halfway when the house is empty. This constant temperature is maintained, and the environment is spared

General

4.1 WI-FI/Safe

WI-FI

- Choose „KPN“ network
- You will be automatically directed to the register site
- If not, go to the following link: <https://login.wifi.kpn.com>

Safe

If the safe is closed at arrival, please contact the reception or send a WhatsApp message.

CLOSE

- Close the safedoor
- Choose a 4-digit code
- To close press #/LOCK

OPEN

- To open use the 4-digit code

Instruction

Please leave the safe open at departure.