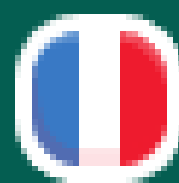




Bedieningshandleiding  
Manuel d'utilisation  
Operating manual  
De Vossemeren



[link](#)



[link](#)

# Inhoud

## 1 Keuken 1-6

- 1.1 Dolce Gusto 1
- 1.2 Gasfornuis 2
- 1.3 Koelkast 3
- 1.4 Koffiezetapparaat 4
- 1.5 Oven/Combimagnetron 5
- 1.6 Vaatwasser 6

## 2 Badkamer 7-10

- 2.1 Bubbelbad 7
- 2.2 Radio 8
- 2.3 Sauna (VIP) 9-10

## 3 Woonkamer 11-15

- 3.1 Minibar (Hotel) 11
- 3.2 Openhaard 12
- 3.3 Schuifdeur 13
- 3.4 Televisie 14
- 3.5 Thermostaat 15

## 4 Algemeen 16 - 19

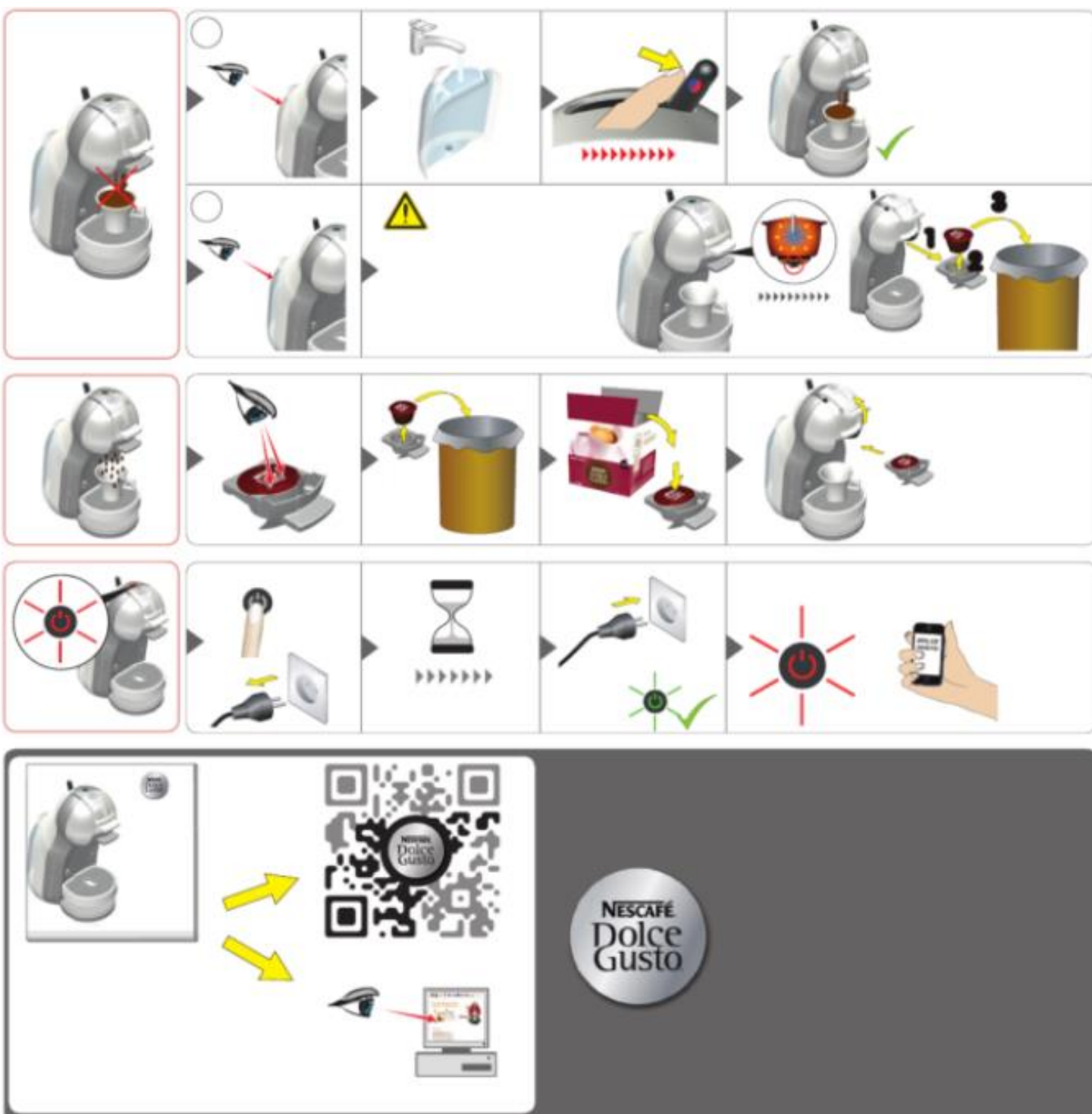
- 4.1 BBQ 16
- 4.2 Fohn 17
- 4.3 Kluisje 18
- 4.4 Rookmelder 19

# Keuken

## 1.1 Dolce Gusto

In de hotelkamers, premium cottages en VIP cottages staat er een Dolce Gusto apparaat.

1. Vul de watertank met vers water.
2. Zet je NESCAFÉ Dolce Gusto machine aan. Wacht tot het rode lampje stopt met knipperen en groen wordt.
3. Trek de sluihendel omhoog.
4. Bepaal met het selectiewiel de waterhoeveelheid. De aanbevolen hoeveelheid staat op de capsule.
5. Plaats de capsule in de houder en sluit de hendel weer (na het sluiten de hendel niet meer openen voordat de koffie gezet is).
6. Bevestig door op de knop voor "warm" te drukken (of op de knop voor "koud" indien u een koude drank gebruikt).
7. De watertoevoer stopt automatisch. Wacht tot het rode lampje stopt met knipperen. Als het lampje groen is, kunt u de capsule verwijderen.
8. Als er nog een 2de capsule nodig is (bijvoorbeeld bij cappuccino), herhaalt u dit proces.
9. Geniet van een heerlijke koffievariatie!



[link](#)

# Keuken

## 1.2 Gasfornuis

1. Draai een van de knoppen van het gasfornuis open (degene van de gaspit die u wilt gaan gebruiken), dit doet u door de knop in te drukken en te draaien.
2. Nu kunt u van de gaspit(ten) gebruik maken.
3. Vergeet niet de knop na gebruik terug dicht te draaien.



# Keuken

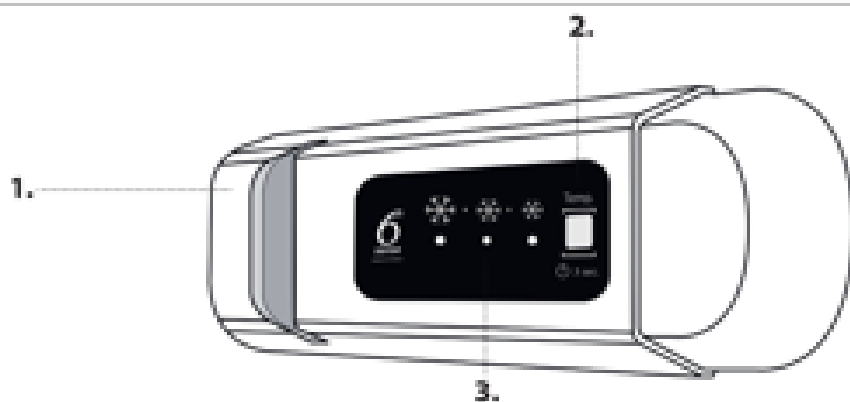
## 1.3 Koelkast

Check bij aankomst in uw cottage of de koelkast aanstaat.

Wanneer u ´warme´ producten in uw koelkast legt, kan het wat langer duren voordat de producten echt koud geworden zijn. Stond de koelkast niet aan, duurt het een tijdje vooraleer deze optimaal koel is. Zeker bij warm weer en wanneer deze al werd volgeladen.

Indien u de koelkast te vol zet, zal er geen circulatie plaats kunnen vinden, waardoor de producten niet kunnen koelen.

### BEDIENINGSPANEEL



1. LED-lampje
2. On/Stand-by (Aan/Stand-by)
3. Temperatuur diepvries- en koelkastcompartiment



#### 6<sup>th</sup> SENSE

Het apparaat is automatisch in staat om de optimale interne conserveringstemperatuur snel te bereiken.



#### ON/STAND-BY (AAN/STAND-BY)

Druk 3 seconden op de toets om het apparaat uit te schakelen. In de stand-by gaat het licht in het koelvak niet branden. Druk nogmaals kort op de toets om het apparaat opnieuw in te schakelen.

Opmerking: het apparaat wordt op deze manier niet van de elektrische voeding afgekoppeld.

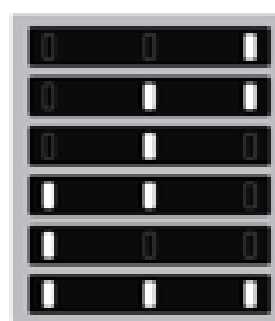
#### TEMPERATUUR KOELVAK EN VRIESVAK

De drie indicatorlampjes geven de ingestelde temperatuur van het koelvak aan. Er kan een andere temperatuur worden ingesteld voor het apparaat met de knop .

Aanbevolen instellingen: GEMIDDELD

De volgende aanpassingen zijn mogelijk:

#### LEDs branden



#### Temperatuur instellen

- Hoog (minder koud)
- Gemiddeld hoog
- Gemiddeld
- Gemiddeld laag
- Laag (kouder)
- Fast cool (Snel koelen)



Raadpleeg de aanbevolen instelling en bewaartijden in de online gebruikershandleiding om voedselverspilling tegen te gaan.

# Keuken

## 1.4 Koffiezetapparaat

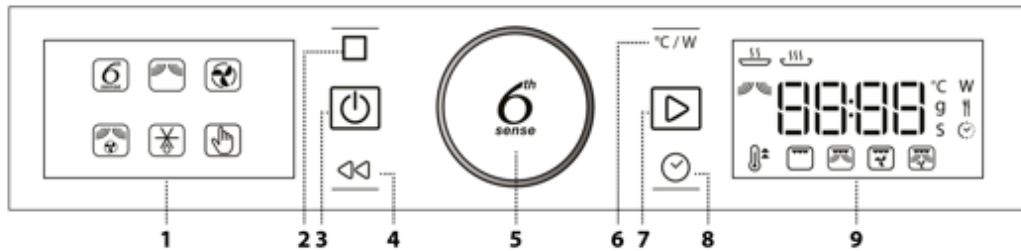
In elke cottage staat er een filterkoffiezetapparaat.

1. Controleer eerst of de stekker van het koffiezet apparaat in het stopcontact zit.
2. Open de klep aan de bovenkant van het apparaat.
3. Doe de koffiefilter in het daarvoor bestemde (ronde) gedeelte van het apparaat.
4. Pak vervolgens de koffiekkan en vul deze met water. De hoeveelheid is afhankelijk van het aantal kopjes dat u wilt gaan zetten.
5. Het water in de koffiekkan schenkt u daarna in het daarvoor bestemde gedeelte van het apparaat. Dit gedeelte bevindt zich onder de klep aan de bovenkant van het apparaat.
6. Hierna schept u de gewenste hoeveelheid koffiepoeder in de koffiefilter (onder de klep aan de bovenkant van het apparaat). De hoeveelheid is afhankelijk van de gewenste sterkte van de koffie.
7. Als laatste kunt u het koffiezet apparaat aanzetten. Dit doet u door op het knopje te drukken (er verschijnt een rood lichtje wat inhoudt dat het apparaat koffie gaat zetten).

# Keuken

## 1.5 Oven / Combi magnetron

### BEDIENINGSPANEEL



#### 1. LINKER DISPLAY

#### 2. PAUZE

Om een bereidingsprogramma te onderbreken

#### 3. ON/OFF

Om de oven aan en uit te zetten en om een actieve functie op elk gewenst moment te stoppen.

#### 4. TERUG

Om terug te gaan naar het vorige menu.

#### 5. DRAAIKNOP / 6<sup>th</sup> SENSE-KNOP

Draai de draaiknop rond om de functies te doorlopen en alle bereidingsparameters in te stellen. Druk op de toets om functies of parameters te selecteren, in te stellen, toegang ertoe te krijgen en te bevestigen en ook om vervolgens het bereidingsprogramma te starten.

#### 6. VERMOGEN

Om de temperatuur, het grillniveau of het magnetronvermogen in te stellen.

#### 7. START

Voor het starten van de functies en de bevestiging van de instellingen

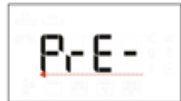
#### 8. TIJD

Voor het instellen van de tijd ofwel het instellen of aanpassen van de bereidingstijd.

#### 9. RECHTER DISPLAY

#### SNEL VERWARMEN

Selecteer de functie. Stel vervolgens met de knop de gewenste doeltemperatuur in met de knop. Druk ter bevestiging op om de functie te starten.



Wanneer de oven de doeltemperatuur bereikt, gaat een zoemer af.

Let op: Het wordt aanbevolen om het einde van deze functie af te wachten, alvorens voedsel in de oven te plaatsen.

#### 3. DE FUNCTIE INSCHAKELEN

Wanneer u alle gewenste instellingen toegepast hebt, druk op om de functie te activeren.

Telkens wanneer de toets opnieuw wordt ingedrukt wordt de bereidingstijd met nog eens 30 seconden verhoogd.

Let op: U kunt op elk gewenst moment op drukken om de functie die momenteel actief is te onderbreken.

#### . JET START

Wanneer de oven is uitgeschakeld, kunt u op drukken om het bereiden met de magnetronfunctie in te schakelen, op volle kracht (900 W) voor 30 seconden.

#### . VEILIGHEIDSSLOT

Deze functie wordt automatisch ingeschakeld, om te voorkomen dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.



Open en sluit de deur, druk vervolgens op om de functie te starten.

#### 4. PAUZE

Als u een actieve functie wilt onderbreken, bijvoorbeeld om het voedsel te roeren of te draaien, kunt u gewoon de deur openen.

Om opnieuw op te starten sluit u de deur en drukt u nogmaals op .

#### AUTOMATISCHE PAUZE (HET VOEDSEL DOORROEREN OF OMDRAAIEN)

Bepaalde functies hebben pauzes, zodat de gebruiker het voedsel kan draaien of roeren.



Zodra de oven de bereiding heeft onderbroken opent u de deur en voert u de gevraagde actie uit voordat de deur weer wordt gesloten en u drukt op om door te gaan met de bereiding.

#### 5. EINDE BEREIDINGSDUUR

Er klinkt een geluidssignaal en op het display wordt aangegeven dat de bereiding klaar is.



Voor het verlengen van de bereidingstijd zonder de instellingen te veranderen draait u aan de knop om een nieuwe bereidingstijd in te stellen en drukt u op .

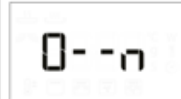
#### . AFKOELEN

Als een warmeluchtfunctie klaar is, kan het apparaat een afkoelingsprocedure uitvoeren. Het display toont "Cool On". Na deze procedure wordt de oven automatisch uitgeschakeld.

Let op: de afkoelingsprocedure kan onderbroken worden door de deur te openen en wordt zo nodig opnieuw geactiveerd door de deur terug te sluiten.

#### . VERGRENDILING

Om de toetsen te vergrendelen houdt u tenminste 5 seconden lang ingedrukt.



Doe dit opnieuw om de toetsen vrij te geven.

Let op: Het toetsenbord kan ook tijdens de bereiding worden vergrendeld. Om veiligheidsredenen kan de oven om het even wanneer uitgeschakeld worden door de toets ingedrukt te houden.



### HANDMATIGE FUNCTIES



#### SNEL VERWARMEN

Om de oven voor een bereidingscyclus voor te verwarmen. Wacht tot het einde van de functie alvorens het voedsel in de oven te plaatsen.



#### GRILL

Om het voedsel een bruin korstje te geven, om te grillen of te gratineren. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien. Voor de beste resultaten de grill 3 à 5 minuten voorverwarmen.

Benodigde accessoires: rooster



#### GRILL + MAGNETRON

Om gerechten snel te bereiden en te gratineren, een combinatie van de magnetron en grillfuncties.

Benodigde accessoires: rooster



#### TURBO GRILL

Voor perfecte resultaten, een combinatie van de grill en convectiefuncties. Het is raadzaam om het voedsel tijdens de bereiding te draaien.

Benodigde accessoires: rooster



#### TURBOGRILL + MG

Om het voedsel snel te bereiden en een bruin korstje te geven, een combinatie van de magnetron, grill en convectieovenfuncties.

Benodigde accessoires: rooster

### FUNCTIES

NL

#### 6<sup>th</sup> SENSE- FUNCTIES

Met de 6<sup>th</sup> Sense-functies kunt u simpelweg het type en gewicht of de hoeveelheid voedsel selecteren voor het verkrijgen van de beste resultaten. De oven berekent automatisch de optimale instellingen en ze blijven veranderen wanneer de bereiding vordert.

#### 6<sup>th</sup> SENSE OPWARMEN

Voor het opwarmen van kant-en-klaar voedsel, ingevroren of op kamertemperatuur. De oven berekent automatisch de gewenste instellingen voor de beste resultaten, zo kort mogelijk. Plaats het voedsel op een bord of schaal die magnetronbestendig en ovenvast zijn.

CATEGORIE	VOEDSEL	GEWICHT
	KANT-EN-KLAAR MAALTIJD	250 - 500 g
	DIEPVRIESMAALTIJD	250 - 500 g
	DIEPVRIESLASAGNE	250 - 500 g
	SOEPEN	200 - 800 g
	DRANKEN	1 - 5

#### 6<sup>th</sup> SENSE BEREIDEN

Om snel voedsel te bereiden en optimale resultaten te bereiken. Gebruik een hittebestendige plaat/schaal die is geschikt voor gebruik in magnetrons.

CATEGORIE	VOEDSEL	GEWICHT
	GEBAKKEN AARDAPPELEN (Omdraaien als dit wordt gevraagd)	200 g - 1 kg
	VERSE GROENTEN (In stukken van gelijke grootte snijden en 2 tot 4 theelepels water toevoegen. Afdekken)	200 - 800 g
	DIEPVRIESGROENTEN (Omdraaien wanneer dit wordt gevraagd. Afdekken)	200 - 800 g
	GROENTEN UIT BLIK	200 - 600 g
	POPCORN	100 g

#### MAGNETRON

Om voedsel en dranken snel te bereiden en op te warmen.

VERMOGEN	AANBEVOLEN VOOR
900 W	Snel opwarmen van dranken of andere voedingsmiddelen met een hoog watergehalte
750 W	Bereiden van groenten
650 W	Bereiden van vlees en vis
500 W	Bereiden van vleesausen of sauzen met kaas of ei. Afwerken van vleespasteien of pasta uit de oven
350 W	Langzame, voorzichtige bereiding. Perfect voor het laten smelten van boter of chocolade
160 W	Ontdooien van ingevroren voedsel of zacht laten worden van boter en kaas
90 W	Ijs zacht laten worden

#### HETE LUCHT

Om gerechten te bereiden op een manier die heel dicht aanleunt bij het gebruik van een traditionele oven. De bakplaat of ander gerei dat geschikt is voor gebruik in de oven kan aangewend worden om bepaalde etenswaren te bereiden.

Aanbevolen accessoires: Rechthoekige bakplaat, rooster

#### HETELUCHT + MG

Om in korte tijd ovenschotels te bereiden.

Benodigde accessoires: rooster

#### JET DEFROST

Voor het snel ontdooien van verschillende soorten voedsel, door gewoon het gewicht door te geven. Het voedsel moet rechtstreeks op het glazen draaiplateau worden geplaatst. Draai het voedsel om als dit wordt aangegeven.

CATEGORIE	VOEDSEL	GEWICHT
	VLEES (gehakt, moten, steaks, braadstukken)	100 g - 2 kg
	GEVOGELTE (hele kip, stukken, filets)	100 g - 2,5 kg
	VIS (heel, moten, filets)	100 g - 2 kg
	GROENTEN (gemengde groenten, doperwtten, broccoli enz.)	100 g - 2 kg
	BROOD (heel brood, broodjes, kadetjes)	100 g - 1 kg

### DAGELIJKS GEBRUIK

NL

#### 1. SELECTEREN VAN EEN FUNCTIE

Als de oven uitgeschakeld is wordt alleen de tijd op het display weergegeven. Houd ingedrukt om de oven in te schakelen. Draai aan de knop om de hoofdfuncties op het linker display te bekijken. Selecteer een functie en druk op .



Kies voor het selecteren van een subfunctie (indien aanwezig) de hoofdfunctie en druk daarna op om te bevestigen en ga naar het functiemenu.



Draai aan de knop om een keuze te maken uit de subfuncties op de rechter display en druk op om te bevestigen.

#### 2. EEN FUNCTIE INSTELLEN

##### . AUTOMATISCHE FUNCTIES / JET DEFROST

VOEDINGSGROEP Als u een van de automatische functies heeft gekozen, moet u een categorie selecteren voor het te bereiden voedsel.



Draai aan de knop als het symbool knippert om de gewenste categorie te kiezen. Druk vervolgens op om te bevestigen.

GEWICHT Om de beste resultaten te kunnen verkrijgen moet u voor de automatische functies en (en Jet Defrost) het gewicht van het voedsel invoeren, door een keuze uit de standaardinstellingen te maken: de oven zal de ideale tijdsduur voor de functie voor elke voedselcategorie berekenen.



Draai aan de knop om het gewicht in te stellen en druk op om te bevestigen wanneer de standaardinstelling op het display wordt weergegeven en het symbool knippert.

#### . HANDMATIGE FUNCTIES

Nadat u de gewenste functie hebt geselecteerd kunt u de instellingen wijzigen. Op het display verschijnen de instellingen die in de juiste volgorde kunnen worden gewijzigd.

##### MAGNETRONVERMOGEN / TEMPERATUUR



Wanneer het pictogram W knippert op de display, aan de knop draaien om de instelling te veranderen, daarna op drukken om te bevestigen en verder gaan met het wijzigen van de instellingen die volgen (indien mogelijk).

Let op: Als de functie geactiveerd is kan het vermogen worden aangepast door het menu instellingen met een druk op te openen. Draai vervolgens aan de knop om de instelling te wijzigen.

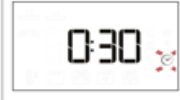
##### GRILLVERMOGEN

Er zijn drie vermogensniveaus voor grillen vastgelegd: 1 (laag), 2 (midden), 3 (hoog). De defaultwaarde wordt weergegeven tussen twee knipperende symbolen .



Draai de knop om het gewenste grillniveau in te stellen en druk op om te bevestigen.

##### DUUR



Wanneer het symbool knippert op de display, gebruik de knop om de gewenste bereidingstijd in te stellen en druk dan op om te bevestigen.

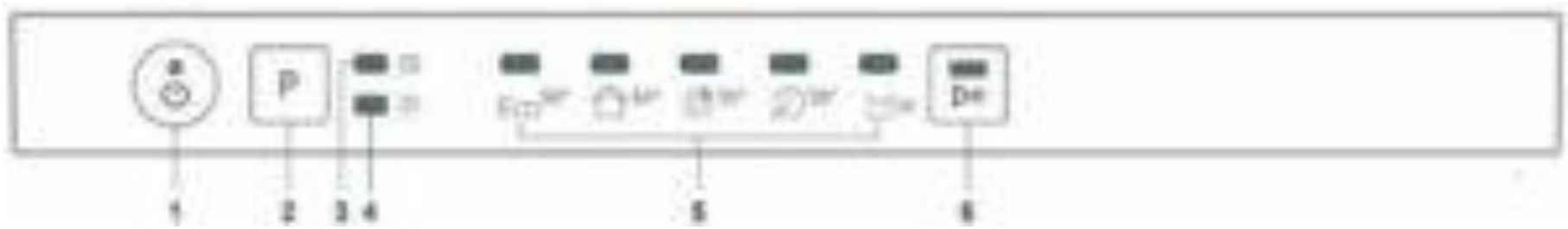
Wanneer u de bereiding handmatig wilt beheren hoeft u geen bereidingstijd in te stellen: Druk op om te bevestigen en de functie te starten.

Opmerking: Tijdens de bereiding kunt u de bereidingsduur aanpassen door aan de knop te draaien; bij elke druk op wordt de bereidingsduur met 30 seconden verlengd.

# Keuken

## 1.6 Vaatwasser

### Bedieningspaneel



1. Aan-Uit/Reset-toets met controlelampje
2. Programmakeuzetoets
3. Controlelampje zout bijvullen
4. Controlelampje bijvullen glansspoelmiddel
5. Programma controlelampjes
6. START/Pauze-toets met controlelampje

### Programmatafel

#### PROGRAMMATABEL

Programma	Beschrijving programma's	Drogen fase	Duur van wasprogramma (h:min) <sup>1)</sup>	Waterverbruik (liter/cyclus)	Energieverbruik (kWh/cyclus)
1. ECO	Eco 50° - Het Eco-programma is geschikt voor het reinigen van normaal vervuild vaatwerk, dat voor dit gebruik het meest efficiënte programma is wat betreft de combinatie van energie- en waterverbruik en in overeenstemming is met de Europese Ecodesign-wetgeving.	✓	3:20	12,0	1,04
2. 	Intensief 65° - Aanbevolen programma voor sterk vervuild serviesgoed, met name geschikt voor pannen en koekenpannen (mag niet gebruikt worden voor kwetsbare stukken).	✓	2:30	16,0	1,50
3. 	Gemengd 55° - Gemengde vervuiling. Voor normaal vervuilde vaat met opgedroogde etensresten.	✓	2:25	16,0	1,35
4. 	Snel 30' 50° - Programma dat kan worden gebruikt voor een halve lading licht vervuilde vaat zonder opgedroogde etensresten. Heeft geen droogfase.	-	0:30	9,0	0,60
5. 	Halve lading 50° - Licht of normaal vervuild, met de helft van het vaatwerk van een normale lading.	✓	1:20	12,0	1,10

- Stapel geen vaat op elkaar en zet de vaat in de daarvoor behorende rekken.
- Vol=vol. Een overvolle vaatwasser maakt niet goed schoon.
- Zorg dat etensresten van de borden, pannen zijn verwijderd voordat deze in de vaatwasser worden gezet. Dit om verstopping te voorkomen.
- Laat het wasprogramma volledig aflopen alvorens de vaatwasser te openen.
- Wij adviseren u de vaatwasser te gebruiken op de Eco stand.
- Vaatwastabletten kunt u in het service pakketje vinden in de keuken

# Badkamer

## 2.1 Bubbelbad

Een bubbelbad is alleen aanwezig in de VIP-cottages.

### Bubbelbad met kussentjes

1. Aan/uit schakelaar voor de jet streams en verlichting.  
Werkt pas na het vullen van het bad tot 10cm onder de rand.
2. en 3. Instellen sterkte van de jets
4. Temperatuurknop – koud/warm water bediening
5. Functiebediening handdouche / kraan
6. Handdouche



### Bubbelbad zonder kussentjes

Zorg dat het bad minstens tot 10cm onder de rand gevuld is.

De whirlpool functie word geactiveerd door de grijze ronde knop op de badrand bij de badkraan.

1x drukken is AAN

2 x snel drukken is massage (er dient wel iemand plaats te nemen in het bad)



# Badkamer

## 2.2 Radio

Sommige VIP-cottages hebben een digitale regelaar voor radio in de badkamer. Voor de bediening is een lichte aanraking van de symbolen voldoende.

### Overzicht van de belangrijkste functies:

Een korte druk schakelt de radio in/uit;  
Een lange druk schakelt de radio in de slaapstand.

>> Een korte druk start de handmatige zenderzoekfunctie;  
Een lange druk start de automatische zenderzoekfunctie.

+ / - Met een druk op - wordt de radio zachter;  
Met een druk op + wordt de radio harder.

1 / 2 Een korte druk roept een opgeslagen zender op;  
Een lange druk slaat een zender op.



# Badkamer

## 2.3 Sauna (VIP)

In onze VIP cottages is er een sauna aanwezig. Gelieve met onderstaande punten rekening te houden:

1. Controleer of er geen brandbare spullen op de kachel in de sauna liggen. Dit kan brand en/of brandwonden veroorzaken.
2. Gebruik van water in de infrarood cabine is verboden.
3. Gebruik de cabine enkel voor het doel waarvoor het bestemd is.
4. Niet gebruiken tijdens onweer.
5. Kinderen onder de 12 jaar mogen niet zonder toezicht in de sauna of infrarood cabine.
6. Het gebruik van de sauna is afgeraden voor personen met hartklachten en hoge of lage bloeddruk. Wanneer u twijfelt over uw gezondheidstoestand raadpleeg dan een arts. Dit geldt ook voor zwangerschap.
7. Indien u zich niet goed voelt, verlaat dan direct de sauna cabine.
8. Het is raadzaam om voor en na het gebruik van de sauna water te drinken. Zo blijft het mineraal niveau in het lichaam in balans. Een warme douche voor het gebruik zorgt voor een gemakkelijkere transpiratie.

### Infrarood sauna

1. U dient allereerst op de on/off knop te drukken. Het lampje POWER zal branden wanneer de sauna aanstaat.
2. Stel de gewenste temperatuur van de cabine in door op '+' of '-' te drukken in de linkse kolom onder 'Temperature'. Het lampje HEAT brandt net zolang totdat de sauna op temperatuur is. Wanneer de sauna op temperatuur is, gaat het lampje HEAT uit. Mocht de temperatuur ingesteld zijn op Fahrenheit, kunt u dit veranderen naar Celsius door op de '+' en '-' tegelijk te drukken.
3. Zolang de temperatuur boven de 40°C blijft, zult u voldoende transpireren.
4. Stel de tijdschakelaar in met de pijltjes naar de door uw gewenste tijd in de kolom onder 'Timer'. Een infraroodsessie duurt ongeveer 20 tot 40 minuten. Als de tijd verstreken is, schakelt de sauna vanzelf uit.
5. Laat na gebruik van de cabine altijd even de deur van de cabine openstaan op de kleine ruimte te luchten.



# Badkamer

## 2.3 Sauna (VIP)

### Finse sauna 1

Zet de sauna ruim een half uur voor gebruik aan. Dit doet u door de linker knop naar rechts te draaien totdat hij aanslaat.

Na de voorverwarmperiode kunt u de gewenste sauna temperatuur met de rechterknop kiezen. Stel de saunatijd in met de linker knop. De cijfers zijn in uren. 2 betekent dus dat de sauna twee uur op temperatuur blijft. Als u het saunaprogramma vroegtijdig wilt beëindigen, draait u de linker knop op `0`.



### Finse sauna 2

*Bedieningspaneel (aan de binnenkant, onderaan op het toestel):*

1) De temperatuurinstelknop:

De linkse knop regelt de saunatemperatuur. Draai de knop tot het aanslaan in de richting van de klok. Na ongeveer 30 minuten kan u met deze knop zelf de temperatuur regelen.

Uitschakelen:

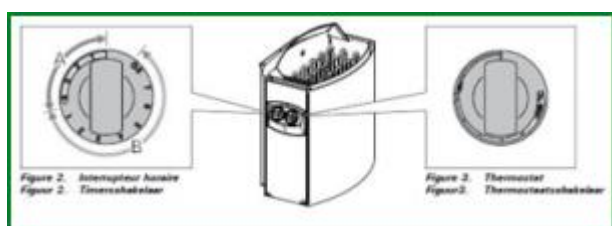
Door de temperatuurinstelknop op 0 te draaien schakelt u de sauna uit

2) De tijdsinstelknop :

De rechtse knop heeft een dubbele functie en een dubbele schaalverdeling.

De schaalverdeling van 0 tot 4 heeft betrekking op de effectieve werking van de sauna. Draai de knop in de richting van de klok en schakel het toestel in. De cijfers op deze schaal stellen uren voor (stand 3 = 3 uren saunatijd).

De schaalverdeling van 1 tot 8 heeft betrekking op de verlooptijd. Draai de knop over stand 4, het toestel schakelt niet in. Stel uw verlooptijd in van 1 uur tot 8 uren, gevolgd door het aantal uren saunatijd.



*Bedieningspaneel (aan de binnenkant, aan de zijkant van het toestel)*

# Woonkamer

## 3.2 Minibar (Hotel)

Elke hotelkamer beschikt over een minibar. Deze minibar kan gekoelde dranken en etenswaren fris houden. Producten op kamertemperatuur kunnen niet gekoeld worden.

# Woonkamer

## 3.1 Open haard

U opent de open haard en legt de haardblokken op het rooster.

Ter voorkoming van schoorsteenbrand is het alleen toegestaan om de geperste openhaardblokken te gebruiken die in de The Food Market te koop zijn. Deze blokken zijn gemakkelijk aan te steken en geven bijna geen afval. Eerst dient het plastic verwijderd te worden van de haardblokken. De haardblokken dienen ook in stukken te worden gebroken.

Vervolgens dient u het deurtje te sluiten. De luchttoevoer is automatisch geregeld

Het rooster in de open haard kunt u eenvoudig omhoog tillen (indien de haard is afgekoeld). Het bakje waarin de as valt kunt u er dan gemakkelijk uit halen om deze te legen.

Gelieve rekening te houden met volgende instructies:

- Zorg voor voldoende toevoer van verse lucht (verluchting door ramen te openen).
- Kantel de klep in de schoorsteen volledig open.
- Test met een krant of de rook door de schoorsteen wordt afgevoerd.
- Gebruik van de openhaard bij mistig weer wordt afgeraden.
- Vermijd gelijktijdig gebruik van de afzuigkap en de openhaard.
- Leg niet meer dan 4 blokken in de haard.
- Volg de instructies op de verpakking van de houtblokken.
- Laat nooit een open vuur onbeheerd achter.
- Laat na het gebruik van de openhaard de klep de volgende 12 uur open staan.

# Woonkamer

## 3.3 Schuifdeur

De schuifdeur is alleen vanuit de binnenkant te openen. Mocht u naar buiten gaan, onthoud dan goed dat u de schuifdeur niet helemaal dicht doet want dan sluit u uw eigen buiten.

Om de deur te openen moet u de volgende handelingen verrichten:

1. Haal de vergrendeling er af, boven in het midden van het schuifraam.
2. Druk het knopje bij het handvat naar beneden (hierdoor verdwijnt het rode gedeelte).
3. Vervolgens kunt u de schuifdeur openen door aan het handvat te trekken.



# Woonkamer

## 3.4 Televisie

In elke cottage vindt u in de woonkamer een televisie. In de Premium en VIP cottage vindt u ook in één van de slaapkamers een televisie.

Met de source knop op de afstandsbediening kan u schakelen tussen de zenders en eventuele andere randapparaten zoals een laptop .Afhankelijk van de door u gekozen poort in het toestel moet u meerdere malen op de source knop drukken.

Mocht u via een HDMI-kabel een laptop willen aansluiten , moet u onze technische dienst laten komen! Speelconsoles kunnen niet aangesloten worden.



Mocht uw toestel niet werken, controleer eerst of de stekker in het stopcontact zit.

Indien u slecht beeld heeft (veel storing), controleer dan eerst of alle aansluitingen goed in het toestel zitten.

# Woonkamer

## 3.5 Thermostaat

De verwarming in de cottages functioneert via een thermostaat. De thermostaat bevindt zich meestal aan de muur in de woonkamer. In de gewenste ruimtes dienen dan de radiatoren open gedraaid te worden.

U kunt de gewenste temperatuur instellen via de + en – knop. Aanraken is hierbij voldoende. Bij het aanraken van de knoppen wordt de ingestelde temperatuur zichtbaar. Na 3 seconden wordt de actuele temperatuur zichtbaar. De thermostaat beschikt over een bewegingssensor. Hierdoor zal de thermostaat zichzelf terugschakelen bij uw afwezigheid (na 2 uur). Wanneer de thermostaat geen licht waarneemt, zal deze sneller terug schakelen. Ook 's nachts zal automatisch een lagere temperatuur ingezet worden.

In onze cottages is **geen** airconditioning aanwezig.

De ketel zou naar behoren moeten werken. Mocht dit niet het geval zijn, bijvoorbeeld doordat u geen verwarming en/of warm water heeft, neem dan contact met ons op. Probeer niet zelf de ketel te repareren! Wij sturen de Technische Dienst bij u langs, zij zijn hierin gespecialiseerd.

Het nummer waarop u ons kunt bereiken, in geval van problemen en/of storingen met betrekking tot de ketel is: +32 (0) 11 54 82 00.



# Algemeen

## 4.1 BBQ

Indien u verblijft in een Comfort- of Premium Cottage is er geen barbecue aan uw cottage aanwezig.

Mocht u dit toch gewild hebben, dan kunt u een kleine barbecue bij The Food Market in de Market Dome kopen.

Op het terras van de VIP-cottages vindt u een stenen barbecue.

Het rooster vindt u in de berging van uw bungalow.

U dient het rooster na gebruik weer schoon terug te plaatsen in de berging van uw bungalow.

In een hotelkamer is het niet toegelaten een barbecue te gebruiken.



# Algemeen

## 4.2 Föhn

De föhn bevindt zich in één van de slaapkamers of in de badkamer van de cottage.

Vergeet niet om de stekker in te steken alvorens u de föhn wilt gaan gebruiken.



# Algemeen

## 4.3 Kluisje

Wij verzoeken u de kluis aan het einde van uw verblijf met geopende deur achter te laten.

De elektronische kluis bevindt zich in de kast van de slaapkamer.

### Kluis sluiten

- 1) Als de deur van de kluis open staat, kunt u hem gebruiken.
- 2) Toets een 4 -6 cijferige code in en druk op '#'.  
3) Houd de deur dicht tot de kluis is gesloten.  
Gebruik '\*' om het laatste getal te wissen.

### Kluis openen

- 1) Toets de code in die u heeft gebruikt om hem te sluiten.
- 2) De deur opent vanzelf.



# Algemeen

## 4.4 Rookmelder

De melder reageert op rook. Deze kan dus ook afgaan wanneer u aan het koken bent, door de dampen die hierbij vrijkomen.

Als de melder om de zoveel tijd een pieptoon geeft, is deze aan vervanging toe.

De middelste knop is om de melder te testen. Als u deze inhoudt, gaat het alarm af.



# Table of content

## 1 Kitchen 1-6

- 1.1 Dolce Gusto 1
- 1.2 Gas cooker 2
- 1.3 Fridge 3
- 1.4 Coffee machine 4
- 1.5 Oven / Microwave 5
- 1.6 Dishwasher 6

## 2 Bathroom 7-11

- 2.1 Whirlpool bath 7
- 2.2 Radio 8
- 2.3 Sauna (VIP) 9-11

## 3 Livingroom 12-16

- 3.1 Minibar (Hotel) 12
- 3.2 Fireplace 13
- 3.3 Sliding door 14
- 3.4 Television 15
- 3.5 Thermostat 16

## 4 Other 17 - 20

- 4.1 BBQ 17
- 4.2 Hairdryer 18
- 4.3 Safe 19
- 4.4 Smoke detector 20

# Kitchen

## 1.1 Dolce Gusto

Dolce Gusto (only in Hotelroom, Premium – and VIP cottages)

Fill the water tank with fresh water.

Turn on your NESCAFÉ Dolce Gusto. Wait until the red light stops blinking and turns green.

Pull the lock lever up.

Use the selection wheel to determine the amount of water. The recommended amount is on the capsule.

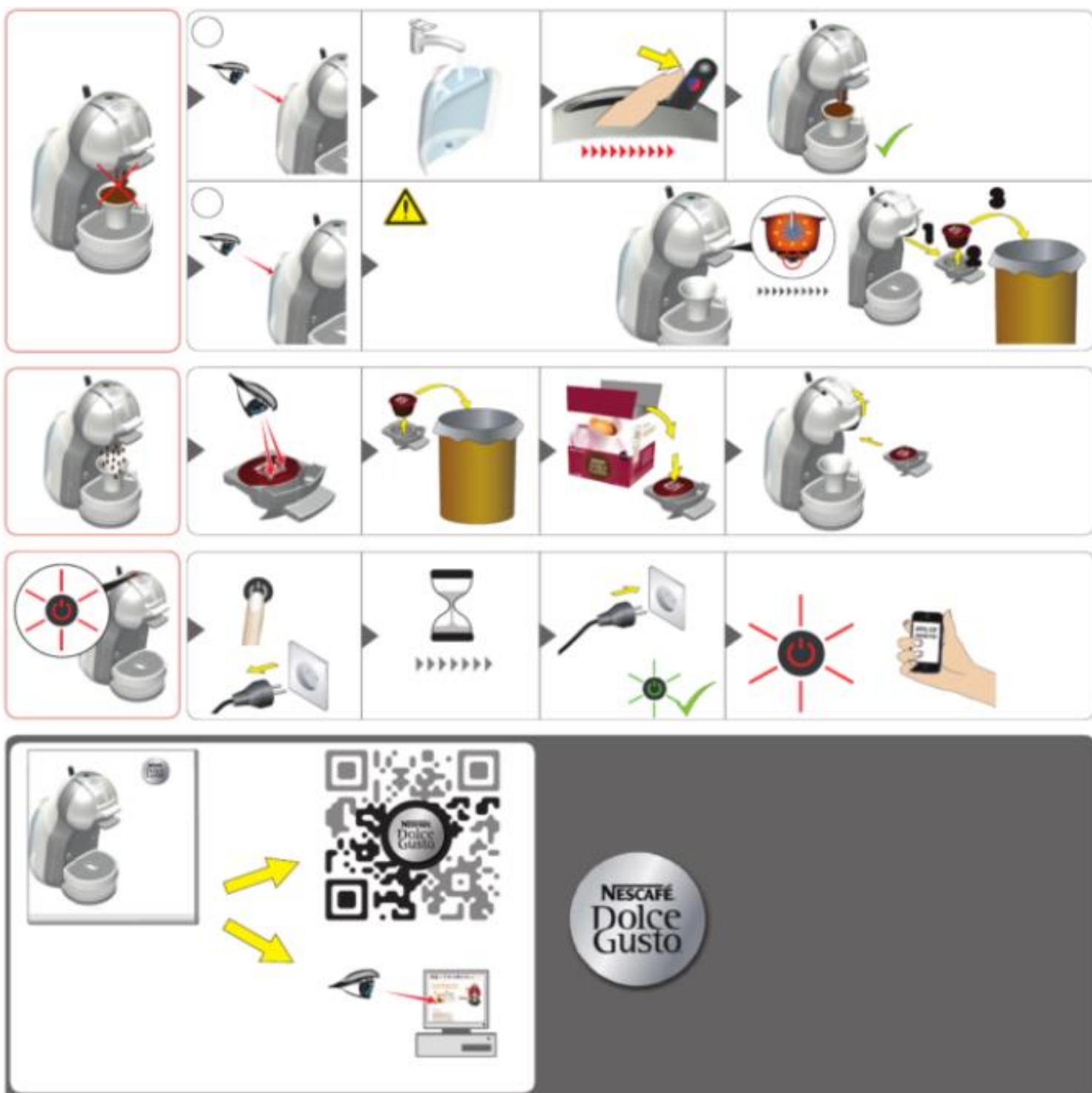
Insert the capsule into the holder and close the lever again (after closing, do not open the lever again before the coffee is brewed).

Confirm by pressing the “hot” button (or the “cold” button if you are using a cold beverage).

The water supply stops automatically. Wait until the red light stops flashing. When the light is green, you can remove the capsule.

If a 2nd capsule is needed (for example, for cappuccino), repeat the process.

Enjoy a delicious coffee variety!



# Kitchen

## 1.2 Gas cooker

1. Turn open one of the knobs on the cooker(the one you want to use), you do this by pressing and turning the knob.
2. Now you can use the gas burner(s).
3. Remember to close the knob after use.



# Kitchen

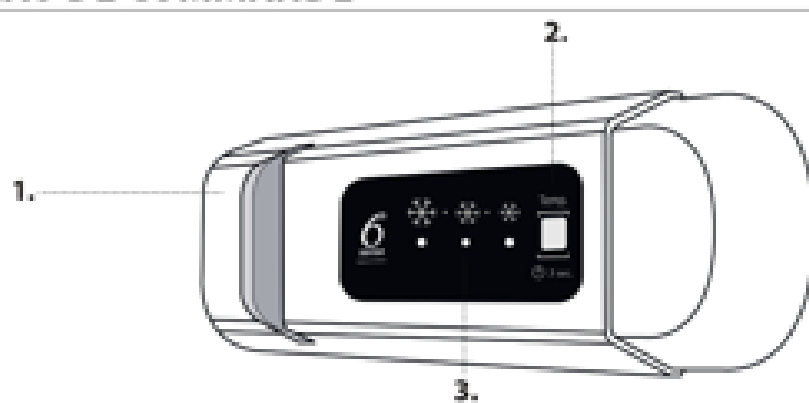
## 1.3 Fridge

Upon arrival at your cottage, it is important that you check if your refrigerator is on. Make sure it is sufficiently low depending on the contents.

In addition, we would like to inform you that when you put 'warm' products in your refrigerator, it takes a long time before the products become really cold. If the refrigerator was not switched on, it takes a while before it is optimally cooled.

Especially in warm weather and when it is already fully loaded.

### PANNEAU DE COMMANDE



1. Éclairage à LED
2. Marche/Attente
3. Température des compartiments réfrigérateur et congélateur



#### 6<sup>th</sup> SENSE

L'appareil est automatiquement capable d'atteindre rapidement la température de conservation interne optimale.



#### ON/STAND-BY (MARCHE/VEILLE)

Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil. En mode Veille, le témoin dans le compartiment réfrigérateur ne s'allume pas. Appuyez de nouveau brièvement sur la touche pour réactiver l'appareil.

Remarque : Ceci ne coupe pas l'alimentation électrique de l'appareil.

#### TEMPÉRATURE DES COMPARTIMENTS RÉFRIGÉRATEUR ET CONGÉLATEUR

Les trois voyants à LED indiquent la température programmée du compartiment réfrigérateur. Il est possible de régler une température différente à l'aide de la touche .

Réglage recommandé : MOYEN

Les réglages suivants sont possibles :

#### LED allumées



#### Température programmée

- Haute (moins froide)
- Moyenne-élevée
- Moyen
- Moyenne-basse
- Basse (plus froide)
- Fast cool (Refroidissement rapide)

Pour éviter de gaspiller de la nourriture, consultez les réglages et les durées de conservation recommandés dans le manuel de l'utilisateur en ligne.

# Kitchen

## 1.4 Coffee machine

### Regular Coffee Machine

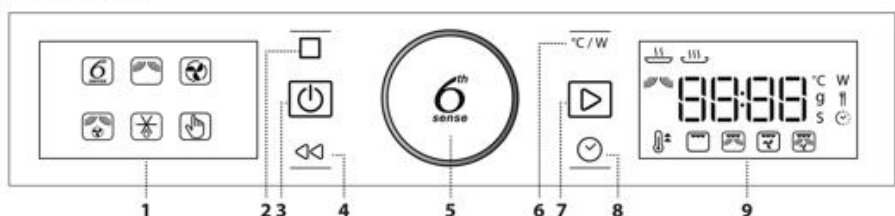
Should it be the case that your cottage has an “ordinary” coffee machine, take the following actions to enjoy a delicious cup of coffee:

1. First, check that the coffee machine is plugged in. If it is not, plug it in.
2. Open the cover at the top of the machine.
3. Put the coffee filter in the designated (round) area of the device.
4. Then take the coffee pot and fill it with water. The amount depends on the number of cups you want to make.
5. Then pour the water in the coffee pot into the designated area of the machine. This area is located under the flap at the top of the machine.
6. After this, spoon the desired amount of coffee powder into the coffee filter (under the flap at the top of the machine). The amount depends on the desired strength of the coffee.
7. Finally you can switch on the coffee machine. You do this by pressing the button (a red light appears which means that the device is going to make coffee).
8. When the coffee is ready, you can remove the coffee pot from under the machine and pour it into coffee cups.

# Kitchen

## 1.5 Oven / Microwave

### 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 / 6<sup>th</sup> 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 setting the time as well as setting or adjusting the cooking time.

**9. RIGHT-HAND DISPLAY**

### 6<sup>th</sup> SENSE FUNCTIONS

With the 6<sup>th</sup> Sense functions, simply select the type and weight or the quantity of the food items to obtain the best results. The oven will automatically calculate the optimum settings and continue to change them as cooking progresses.

#### 6<sup>th</sup> SENSE REHEAT

For reheating ready-made food that is either frozen or at room temperature. The oven automatically calculates the settings required to achieve the best results in the shortest amount of time. Place food on a microwave-safe and heatproof dinner plate or dish.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
	DINNER PLATE	250 - 500 g
	FROZEN PORTION	250 - 500 g
	FROZEN LASAGNA	250 - 500 g
	SOUPS	200 - 800 g
	BEVERAGES	1 - 5 dl

#### 6<sup>th</sup> SENSE COOK

For cooking foods quickly and achieving optimal results. Use a heatproof container suitable for microwave use.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
	BAKED POTATOES (Turn when prompted)	200 g - 1 kg
	FRESH VEGETABLES (Cut into pieces of equal size and add 2 to 4 tablespoons of water. Cover)	200 - 800 g
	FROZEN VEGETABLES (Turn when prompted. Cover)	200 - 800 g
	CANNED VEGETABLES	200 - 600 g
	POPCORN	100 g

#### MICROWAVE

For quickly cooking and reheating food or drinks.

POWER	RECOMMENDED FOR
900 W	Quickly reheating drinks or other foods with a high water content
750 W	Cooking vegetables
650 W	Cooking meat and fish
500 W	Cooking meaty sauces, or sauces containing cheese or egg. Finishing off meat pies or pasta bakes
350 W	Slow, gently cooking. Perfect for melting butter or chocolate
160 W	Defrosting frozen foods or softening butter and cheese
90 W	Softening ice cream

#### FORCED AIR

For cooking dishes in a way that achieves similar results to using a conventional oven. The baking plate or other cookware that is suitable for oven use can be used to cook certain foods.

Recommended accessories: Rectangular baking plate, wire rack

#### FORCED AIR + MICROWAVE

To prepare oven dishes in a short time.

Required accessories: wire rack

#### JET DEFROST

For quickly defrosting various different types of food simply by specifying their weight. Food should be placed directly on the glass turntable. Turn the food when prompted.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT
	MEAT (mince, cutlets, steaks, roasting joints)	100 g - 2 kg
	POULTRY (whole chicken, pieces, fillets)	100 g - 2.5 kg
	FISH (whole, steaks, fillets)	100 g - 2 kg
	VEGETABLES (mixed vegetables, peas, broccoli etc.)	100 g - 2 kg
	BREAD (loaves, buns, rolls)	100 g - 1 kg



### MANUAL FUNCTIONS



#### QUICK HEAT

For quickly reheating the oven before a cooking cycle. Wait for the function to finish before placing food inside the oven.



#### GRILL

For browning, grilling and gratins. We recommend turning the food during cooking. For best results, preheat the grill for 3-5 minutes.

Required accessories: wire rack



#### GRILL + MW

For quickly cooking and gratinating dishes, combining the microwave and grill functions.

Required accessories: wire rack



#### TURBO GRILL

For perfect results, combining the grill and convection oven functions. We recommend turning the food during cooking.

Required accessories: wire rack



#### TURBO GRILL + MW

For quickly cooking and browning your food, combining the microwave, grill and convection oven functions.

Required accessories: wire rack

### DAILY USE

#### 1. SELECT A FUNCTION

When the oven is off, only the time is shown on the display. Press and hold to switch the oven on. Turn the knob to view the main functions available on the left-hand display. Select one and press .



To select a sub-function (where available), select the main function and then press to confirm and go to the function menu.



Turn the knob to select from amongst the subfunctions available on the right-hand display and then press to confirm.

#### 2. SET A FUNCTION

##### . AUTOMATIC FUNCTIONS / JET DEFROST

##### FOOD CLASS

Once you have chosen one of the automatic functions, you will need to select a category for the food you are cooking.



When the flashes, turn the knob to select the category you require and then press to confirm.

##### WEIGHT

To achieve the best results, the automatic functions (and Jet Defrost) require you to enter the weight of the food, selecting from amongst the default settings: the oven will calculate the ideal length of time for the function to run for each category of food.



When the default setting appears on the display and the 9 icon flashes, turn the knob to set the weight and then press to confirm.

#### . MANUAL FUNCTIONS

After having selected the function you require, you can change its settings. The display will show the settings that can be changed in sequence.

##### MICROWAVE POWER / TEMPERATURE



When the W icon flashes on the display, turn the knob to adjust the power setting and then press to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

Please note: Once the function has been activated, the power can be changed by pressing to access the settings menu, then turning the knob to change the setting.

##### GRILL POWER

There are three defined power levels for grilling: 1 (low), 2 (mid), 3 (high). The default value is displayed between two flashing "-" symbols.



Turn the knob to set the desired grill level, then press to confirm.



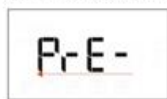
When the flashes on the display, use the knob to set the cooking time you require and then press to confirm.

You do not have to set the cooking time if you want to manage cooking manually: Press to confirm and start the function.

Note: During cooking, you can adjust the cooking time by turning the knob; each time you press the cooking time increases by 30 seconds.

##### QUICK HEAT

Select the function, then use the knob to set the target temperature you require and press to confirm and start the function.



When the oven reaches the target temperature a buzzer sound.

Please note: It is advisable to do not put the food into the oven before the end of this function.

#### 3. ACTIVATE THE FUNCTION

Once you have applied the settings you require, press to activate the function.

Every time the button is pressed again, the cooking time will be increased by a further 30 seconds.

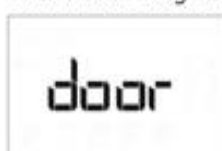
Please note: You can press at any time to stop the function that is currently active.

#### . JET START

When the oven is switched off, it is possible to press to activate cooking with the microwave function set at full power (900 W) for 30 seconds.

#### . SAFETY LOCK

This function is automatically activated to prevent the oven from being switched on accidentally.



Open and close the door, then press to start the function.

#### 4. PAUSE

To pause an active function, for example to stir or turn the food, simply open the door.

To start it up again, close the door and press .

##### AUTOMATIC PAUSE (STIR OR TURN THE FOOD)

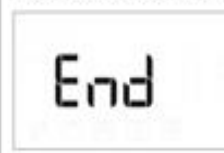
Certain functions will pause to allow you to turn or stir the food.



Once the oven has paused cooking, open the door and carry out the action you are prompted to perform before closing the door again and pressing to continue with cooking.

#### 5. COOKING END TIME

An audible signal will sound and the display will indicate that cooking is complete.



To extend the cooking time without changing the settings, turn the knob to set a new cooking time and press .

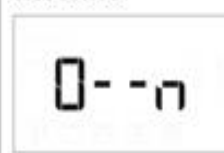
#### . COOLING DOWN

When a function with hot air is finished, the appliance may carry out a cooling procedure. The display shows "Cool On". After this procedure, the oven automatically switches off.

Please note: the cooling procedure can be interrupted by opening the door and will be eventually reactivated, if needs, by closing it again.

#### . KEY LOCK

To lock the keypad, press and hold for at least 5 seconds.



Do this again to unlock the keypad.

Please note: The key lock can also be activated while cooking is in progress.

For safety reasons, the oven can be switched off at any time by pressing and holding .

# Kitchen

## 1.6 Dishwasher

Do not stack dishes on top of each other and place dishes in appropriate racks

Full=full. An overflowing dishwasher does not clean well

Make sure food scraps are removed from plates, pans before putting them in the dishwasher. This is to prevent clogging

Run the entire wash program before opening the dishwasher

We advise you to use the dishwasher on the 30-degree washing program

You can find dishwasher tablets in the service packet in the kitchen. Below is an overview of the different types:

### PANNEAU DE COMMANDE



1. Touche Marche-Arrêt/Réinitialisation avec le voyant
2. Sélecteur de programme
3. Voyant de niveau de sel
4. Voyant de niveau de liquide de rinçage
5. Voyants de programme
6. Touche START/Pause avec le voyant

### TABLEAU DES PROGRAMMES

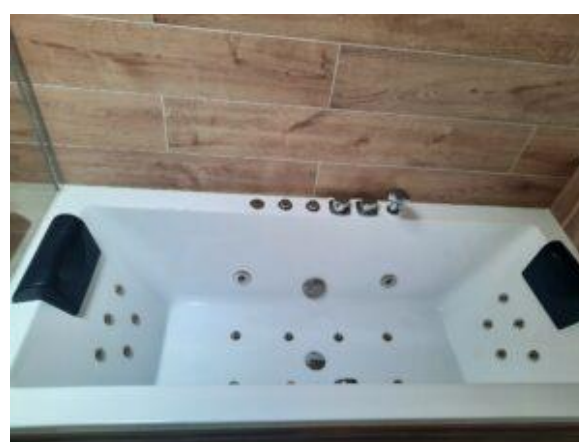
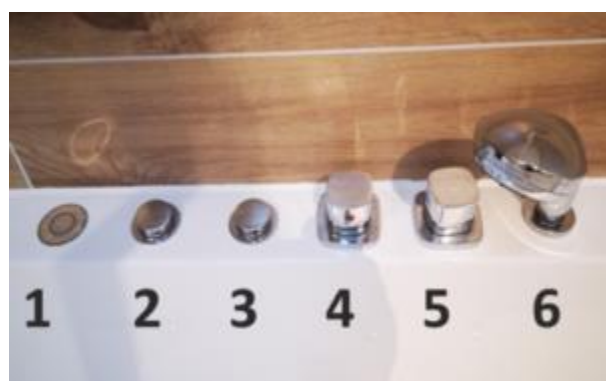
Programme	Icon	Température	Séchage	Durée du programme de lavage (min)	Consommation d'eau (l/cycle)	Consommation d'énergie (kWh/cycle)
1. Éco	Eco	50°	✓	3:20	12,0	1,04
2. Intensif	Intensif	65°	✓	2:30	16,0	1,50
3. Mixte	Mixte	55°	✓	2:15	16,0	1,35
4. Rapide 30'	Rapide 30'	30°	-	0:30	9,0	0,60
5. Demi-charge	Demi-charge	50°	✓	1:20	12,0	1,10

# Bathroom

## 2.1 Whirlpool bath

A bubble bath is only available in VIP cottages.

### Bubble bath with cushions

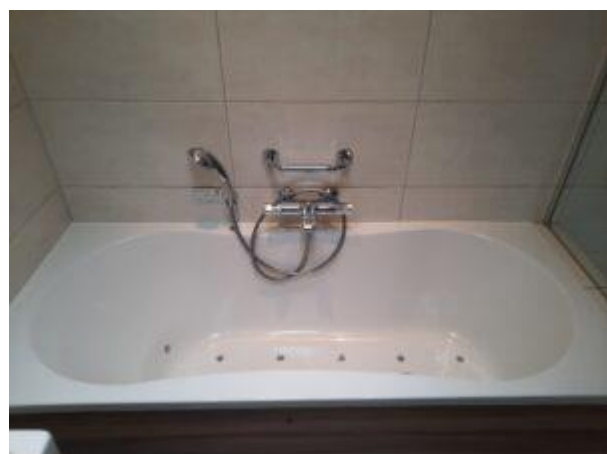


1. On/off switch for the jet streams and lighting.  
Only works after filling the bath to 10cm below the edge.
2. and 3. Adjusting strength of the jets
4. Temperature button – cold/hot water control
5. Hand shower / mixer function control
6. Hand shower

### Bubbelbath without cushions

First, run the bath full to 10cm below the edge.

The whirlpool function will be activated by pressing the grey round button on the bathtub edge by the tap. Press one time and it will start. Press two times fast is pulsing.



# Bathroom

## 2.2 Radio

Some VIP cottages have a digital controller for radio. For operation, a light touch on the symbols is sufficient.

Overview of main functions:

A short press turns the radio on/off;  
A long press switches the radio to sleep mode.

>> A short press starts the manual station search function;

A long press starts the automatic station search function.

+ / - Pressing - softens the radio;

Pressing + makes the radio louder.

1 / 2 A short press calls up a stored station;

A long press stores a station.



# Bathroom

## 2.3 Sauna (VIP)

1. Check that there are no flammable items on the heater in the sauna. This can cause fire and/or burns.
2. Use of water in the infrared cabin is prohibited.
3. Use the cabin only for its intended purpose.
4. Do not use during thunderstorms.

Please note: when using the sauna, please take into account the following points:

Children under the age of 12 are not allowed in the sauna or infrared cabin without supervision. Not recommended for persons with heart problems, high or low blood pressure.

When in doubt about your health, consult a doctor. This also applies to pregnancy.

If you do not feel well, leave the sauna room immediately.

It is advisable to drink water before and after using the sauna. This keeps the mineral level in the body in balance. A warm shower before using the sauna facilitates perspiration.

### Finnish sauna (4 to 6 pers VIP)

Control panel (on the outside):

Turn on the sauna a good half hour before use. Turn the left-hand knob clockwise until it fires up.

After the preheating period, select the desired sauna temperature with the right knob. Set the sauna time with the left knob. The numbers are in hours. So 2 means that the sauna will stay at temperature for two hours. If you want to end the sauna program early, turn the left knob to `0`.



# Bathroom

## 2.3 Sauna (VIP)

Control panel (on the inside, at the bottom of the unit):

1) Temperature adjustment button:

The left knob controls the sauna temperature. Turn the button clockwise until it stops. After about 30 minutes, you can use this button to control the temperature yourself.

Turning off:

By turning the temperature adjustment button to 0 you turn off the sauna

2) Time adjustment button :

The button on the right has a dual function and a dual scale.

The scale from 0 to 4 refers to the effective operation of the sauna. Turn the button clockwise and turn on the unit. The numbers on this scale represent hours (position 3 = 3 hours of sauna time).

The scale from 1 to 8 refers to the elapsed time. Turn the button over position 4, the unit will not switch on. Set your elapsed time from 1 hour to 8 hours, followed by the number of hours of sauna time.



Control panel (inside, on the side of the unit):

1. Turn on oven:

Turn the timer switch to the "on" position (section A in Figure 2, 0-4 hours). The oven will heat up immediately.

2. Preset time:

Turn the timer switch to the "preset" position (section B in Figure 2, 0-8). The oven heats up when the timer switch has returned to the "on" position. The oven will then remain on for approximately four hours.

3. Turn off oven:

The oven turns off when the timer switch has returned to the zero position. You can turn off the oven at any time by turning the timer switch itself to the zero position. Caution! Always turn off the oven after bathing.

4. Temperature setting:

The thermostat (Figure 3) is for maintaining the temperature in the sauna room at a desired level. You can try different settings to determine the most appropriate settings.

5. Throwing water on the heated stones:

The air in the sauna room becomes dry when it is heated. Therefore, it is necessary, to throw water on the heated stones to get a suitable humidity level in the sauna. The influence of heat and steam on people varies – by experimenting you can find out which temperature and humidity level you like best.

# Bathroom

## 2.3 Sauna (VIP)

### Infrared sauna 2

The control is located on the inside of the sauna.



1. First press the on/off button. The POWER light will come on when the sauna is on.
2. Set the desired temperature of the sauna room by using the arrows. The HEAT lamp will light up until the sauna reaches its temperature. When the sauna has reached its temperature, the HEAT lamp will turn off. If the temperature is set to Fahrenheit, you can change it to Celsius by pressing the C/F button.
3. As long as the temperature remains above 40°C, you will perspire sufficiently.
4. Set the time switch using the arrows to your desired time. An infrared session lasts approximately 20 to 40 minutes. After 10 to 15 minutes, you will already begin to perspire. When the time is up, the sauna switches off automatically.
5. Place a towel on the bench in the cabin and take a seat.
6. After the session do not shower immediately, relax for at least 10 to 15 minutes. Drink plenty of water to compensate for fluid loss.
7. After using the cabin always leave the cabin door open for a while to air the small space

# Livingroom

## 3.1 Minibar (Hotel)

Each hotel room has a minibar. This minibar can keep cold drinks and food fresh. Hot drinks cannot be refrigerated.

# Livingroom

## 3.2 Fireplace

You open the fireplace and place the fireplace logs on the grill.

To prevent chimney fires, you are only allowed to use the pressed fireplace logs that are for sale in the Daily Foodstore. These blocks are easy to light and produce almost no waste. First, the plastic should be removed from the fireplace logs. The fireplace blocks need to be broken into pieces.

Then you need to close the door. The air supply is regulated automatically

The grill in the fireplace can be lifted (if the fireplace has been cooled). You can then easily take out the tray with the ashes to empty it.

Please note the following instructions

Ensure adequate supply of fresh air (ventilate by opening windows).

Open the hatch fully.

Test with a newspaper whether the smoke is being discharged through the chimney.

Use of the fireplace in foggy weather is not recommended.

Avoid simultaneous use of the gas cooker and fireplace.

Don't put more than 4 blocks in the fireplace.

Follow the instructions on the logs' packaging.

Never leave an open fire unattended.

After using the fireplace, leave the shutter open for the next 12 hours.



# Livingroom

## 3.3 Sliding room

The sliding door can only be opened from the inside. If you go outside, remember not to close the sliding door completely behind you! By doing so, you will lock yourself outside.

To open the door, you must perform the following actions:

1. Remove the latch, at the top of the back of the sliding window.
2. Press the button at the handle down (this will make the red part disappear).
3. Then you can open the sliding door by pulling the handle.



# Livingroom

## 3.4 Television

In each cottage you will find a television in the living room. In the Premium and VIP cottage you will also find a television in one of the bedrooms.

With the source button on the remote control you can switch between the channels and any other peripheral devices such as DVD players or game consoles. Depending on your chosen port in the unit, you will need to press the source button several times.



If your unit does not work, first check that the plug is in the socket. If you have a bad picture (lots of interference), first check if all connections are properly in the unit.

# Livingroom

## 3.5 Thermostat

The heating in the cottages functions through a thermostat. The thermostat is usually on the wall in the living room. The radiators in the desired rooms should be opened.

You can set the desired temperature using the + and – buttons. Touching is sufficient. When touching the buttons, the set temperature becomes visible. After 3 seconds, the current temperature becomes visible. The thermostat has a motion sensor. This means the thermostat will switch itself off during your absence (after 2 hours). If the thermostat detects no light, it will switch off faster. A lower temperature will also be used automatically at night.

There is no airconditioning in our cottages,

The boiler should be working properly. If this is not the case, for example because you have no heating and/or hot water, please contact us. Do not try to repair the boiler yourself! We will send the Technical Service to you, they are specialized in this.

The number you can reach us, in case of problems and/or malfunctions concerning the boiler is:

+32 (0) 11 54 82 00.



# Other

## 4.1 BBQ

If you are staying in a Comfort or Premium Cottage, there will not be a barbecue at your cottage. If you wish to have one, you can buy a small barbecue at the Daily Foodstore in the Market Dome.

On the terrace of the VIP cottages, you will find a stone barbecue. You will find the grid in the storage room of your bungalow. You need to clean the grid after use and put it back in the storeroom of your bungalow.

It is not allowed to use a barbecue in a hotel room.



# Other

## 4.2 Hairdryer

The hair dryer is located in the bedroom or in the bathroom of the cottage.

Don't forget to plug the hairdryer in the socket before using.



# Other

## 4.3 Safe

We kindly ask to leave the safe with the door open at the end of your stay.



The electronic safe is located in the bedroom closet. To use the safe go through the following steps.

### Closing the safe

- 1) If the door of the safe is open you can use it.
  - 2) Enter a 4 – 6 digit code and press '#’.
  - 3) Hold the door closed until the safe is locked.
- Use '\*' if you want to erase a number.

### Opening the safe

- 1) Enter your personal code.
- 2) The door of the safe will open automatically.

# Other

## 4.4 Smoke detector

The detector reacts to smoke. It can also go off when you are cooking, because of the fumes that are released.

If the detector beeps every so often, it needs to be replaced.

The middle button is for testing the detector. If you hold it down, an alarm will sound.



# Table des matières

## 1 La cuisine 1-6

- 1.1 Dolce Gusto 1
- 1.2 Cuisinière à gaz 2
- 1.3 Réfrigérateur 3
- 1.4 Machine à café 4
- 1.5 Four / micro-ondes 5
- 1.6 Lave-vaisselle 6

## 2 Salle de bain 7-12

- 2.1 Baignoire à remous 7
- 2.2 Radio salle de bains 8
- 2.3 Sauna (VIP) 9-12

## 3 Salon 13-17

- 3.1 Minibar (Hotel) 13
- 3.2 Cheminée 14
- 3.3 Porte coulissante 15
- 3.4 Télévision 16
- 3.5 Thermostat 17

## 4 Autres 18 - 21

- 4.1 BBQ 18
- 4.2 Sèche-cheveux 19
- 4.3 Coffre-fort 20
- 4.4 Détecteur de fumée 21

# La cuisine

## 1.1 Dolce Gusto

Uniquement pour les chambres d'hôtels, les cottages Premium et VIP

Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau fraîche.

Mettez votre machine NESCAFÉ Dolce Gusto en marche. Attendez que le feu rouge cesse de clignoter et qu'il devienne vert.

Tirez le levier de verrouillage vers le haut.

Utilisez la molette de sélection pour déterminer la quantité d'eau. La quantité recommandée est indiquée sur la capsule.

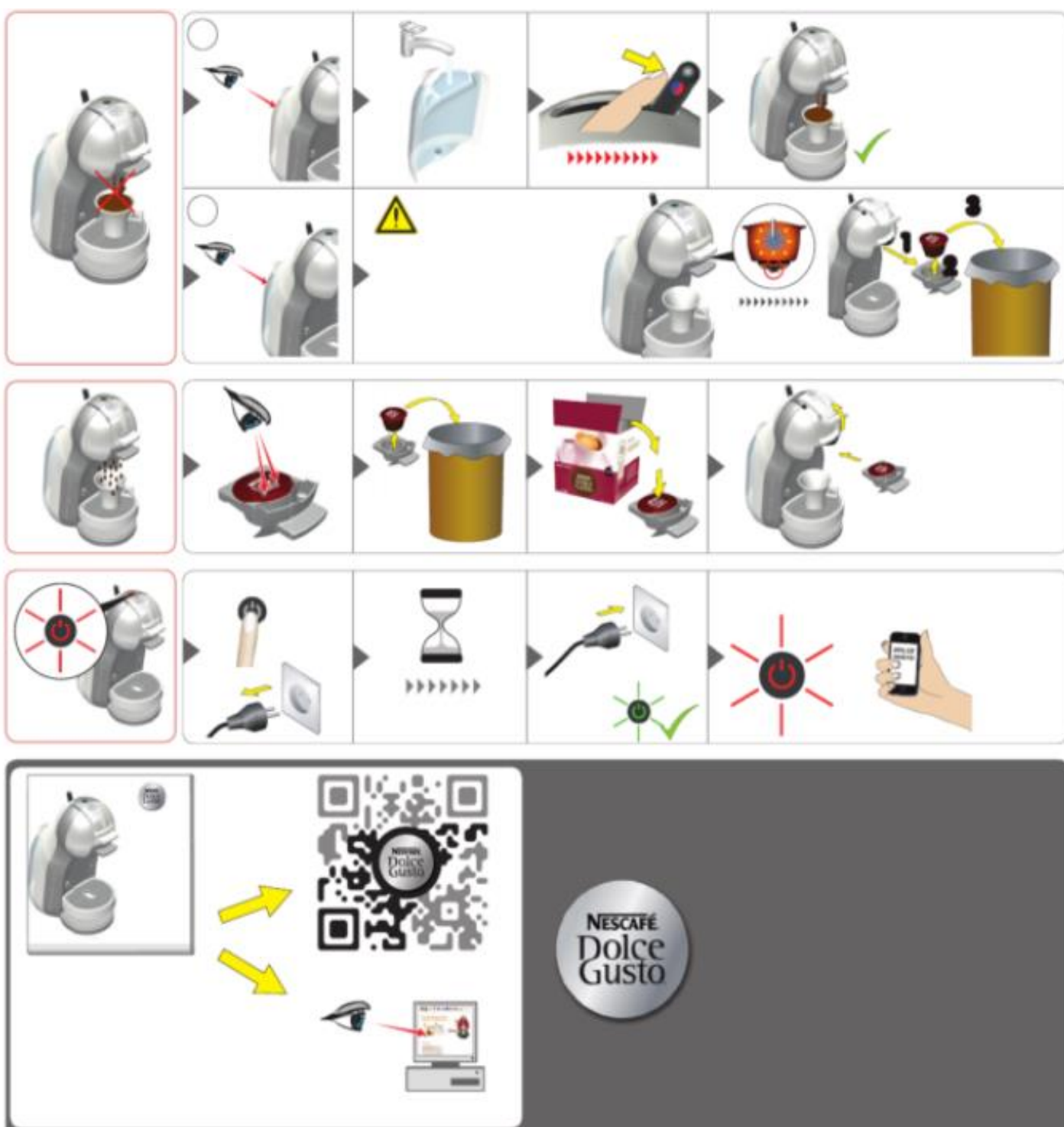
Placez la capsule dans son support et refermez le levier (après la fermeture, n'ouvrez pas à nouveau le levier avant que le café ne soit infusé).

Confirmez en appuyant sur le bouton "chaud" (ou sur le bouton "froid" si vous utilisez une boisson froide).

L'alimentation en eau s'arrête automatiquement. Attendez que le voyant rouge cesse de clignoter. Lorsque le voyant est vert, vous pouvez retirer la capsule.

Si une 2ème capsule est nécessaire (par exemple pour un cappuccino), répétez le processus.

Profitez d'une délicieuse variété de café !



# La cuisine

## 1.2 Cuisinière à gaz

Les allumettes sont incluses dans le paquet de services, dans la cuisine.

Ouvrez l'un des boutons de la cuisinière à gaz (celui du brûleur que vous voulez utiliser) en appuyant et en tournant le bouton.

Tenez ensuite une allumette ou un briquet à proximité du brûleur à gaz. La cuisinière à gaz s'allume et vous obtenez une flamme, après quelques secondes vous pouvez relâcher le bouton.

Vous pouvez maintenant utiliser le(s) brûleur(s) à gaz.

N'oubliez pas de fermer le bouton après l'utilisation.



# La cuisine

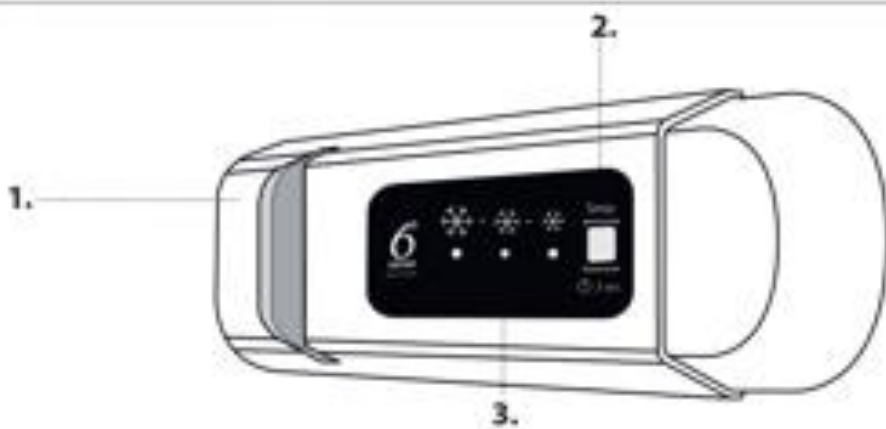
## 1.3 Réfrigérateur

Lorsque vous arrivez dans votre chalet, vérifiez que le réfrigérateur est allumé.

Si vous mettez des produits “chauds” dans votre réfrigérateur, il faudra peut-être un peu plus de temps pour qu’ils deviennent vraiment froids. Si le réfrigérateur n’est pas allumé, il faudra un certain temps avant qu’il ne soit refroidi de manière optimale. Surtout lorsqu’il fait chaud et qu’il est déjà bien rempli.

Si le réfrigérateur est trop plein, il n’y aura pas de circulation, ce qui empêchera les produits de refroidir.

### PANNEAU DE COMMANDE



1. Éclairage à LED
2. Marche/Attente
3. Température des compartiments réfrigérateur et congélateur

#### 6<sup>th</sup> SENSE

L'appareil est automatiquement capable d'atteindre rapidement la température de conservation interne optimale.



#### ON/STAND-BY (MARCHE/VEILLE)

Appuyez sur la touche pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil. En mode Veille, le témoin dans le compartiment réfrigérateur ne s'allume pas. Appuyez de nouveau brièvement sur la touche pour réactiver l'appareil.

Remarque : Ceci ne coupe pas l'alimentation électrique de l'appareil.

#### TEMPÉRATURE DES COMPARTIMENTS RÉFRIGÉRATEUR ET CONGÉLATEUR

Les trois voyants à LED indiquent la température programmée du compartiment réfrigérateur. Il est possible de régler une température différente à l'aide de la touche .

Réglage recommandé : MOYEN

Les réglages suivants sont possibles :

#### LED allumées



#### Température programmée

- Haute (moins froide)
- Moyenne-élevée
- Moyen
- Moyenne-basse
- Basse (plus froide)
- Fast cool (Refroidissement rapide)

Pour éviter de gaspiller de la nourriture, consultez les réglages et les durées de conservation recommandés dans le manuel de l'utilisateur en ligne.

# La cuisine

## 1.4 Machine à café

### Machine à café normale

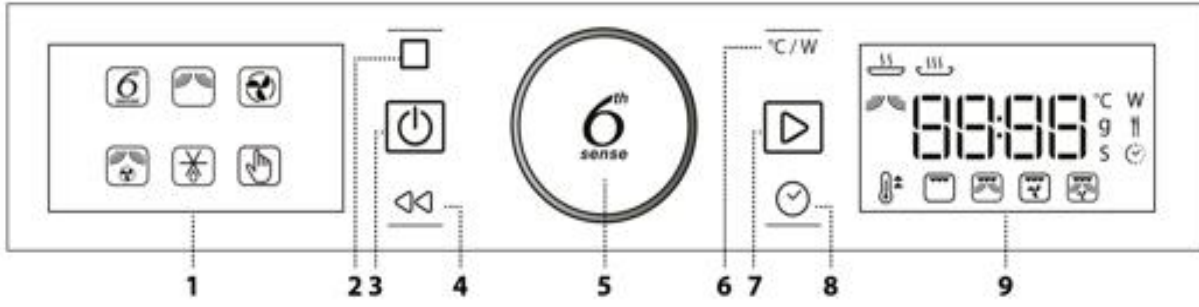
Chaque cottage est équipé d'une machine à café avec filtre.

1. Tout d'abord, vérifiez si la prise de la machine à café est dans la prise. Si ce n'est pas le cas, branchez-la.
2. Ouvrez le couvercle en haut de la machine.
3. Placez le filtre à café dans la partie désignée (ronde) de la machine.
4. Ensuite, prenez la cafetière et remplissez-la d'eau. La quantité dépend du nombre de tasses que vous voulez faire.
5. Versez ensuite l'eau de la cafetière dans la partie prévue de la machine. Cette zone est située sous le clapet en haut de la machine.
6. Versez ensuite la quantité souhaitée de café en poudre dans le filtre à café (sous le clapet situé en haut de la machine). La quantité dépend de la force souhaitée pour le café.
7. Enfin, vous pouvez allumer la machine à café. Appuyez sur le bouton (un voyant rouge apparaît, indiquant que la machine est sur le point de faire du café).

# La cuisine

## 1.5 Four / four à micro-ondes combiné

### PANNEAU DE COMMANDE



#### 1. ÉCRAN AFFICHAGE GAUCHE

#### 2. PAUSE

Pour interrompre un cycle de cuisson

#### 3. MARCHÉ/ARRÊT

Pour allumer ou éteindre le four, et pour interrompre une fonction.

#### 4. RETOUR

Pour retourner au menu précédent.

#### 5. BOUTON ROTATIF / BOUTON 6<sup>th</sup> SENSE

Tournez pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson. Appuyez pour sélectionner, régler, accéder et confirmer les fonctions ou les paramètres sur l'écran de gauche. Sélectionnez une fonction et appuyez sur .

#### 6. PUISSANCE

Pour régler la température, la puissance du gril ou du micro-ondes.

#### 7. DÉMARRER

Pour lancer les fonctions et confirmer les réglages

#### 8. HEURE

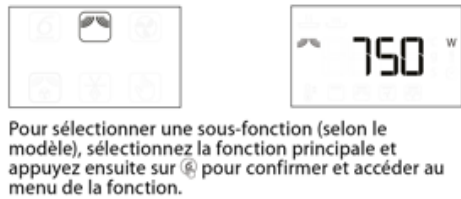
Pour régler le temps ainsi que pour régler ou ajuster le temps de cuisson.

#### 9. ÉCRAN AFFICHAGE DROIT

### UTILISATION QUOTIDIENNE

#### 1. SÉLECTIONNER UNE FONCTION

Lorsque le four est éteint, seul l'heure est affichée à l'écran. Appuyez sur pour allumer le four. Tournez le bouton pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche. Sélectionnez une fonction et appuyez sur .



Pour sélectionner une sous-fonction (selon le modèle), sélectionnez la fonction principale et appuyez ensuite sur pour confirmer et accéder au menu de la fonction.



Tournez le bouton pour sélectionner les sous-fonctions disponibles sur l'écran à droite puis appuyez sur pour confirmer.

#### 2. RÉGLAGE D'UNE FONCTION

##### . FONCTIONS AUTOMATIQUES/ JET DEFROST

CATÉGORIE D'ALIMENTS  
Une fois que vous avez choisi une des fonctions automatiques, vous devrez sélectionner une catégorie pour les aliments que vous cuisinez.



Quand l' icône clignote, tournez le bouton pour sélectionner la catégorie que vous souhaitez, puis appuyez sur pour confirmer.

##### POIDS

Pour atteindre les meilleurs résultats, les fonctions automatiques (et Jet Defrost) nécessitent que vous entriez le poids de l'aliment, en choisissant parmi les paramètres par défaut : le four calculera la durée idéale de fonctionnement de la fonction pour chaque catégorie d'aliment.

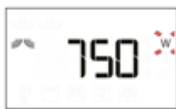


Quand le paramètre par défaut apparaît sur l'écran et que l' icône clignote, tournez le bouton pour régler le poids. puis appuyez sur pour confirmer.

##### . FONCTIONS MANUELLES

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages. L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

POUISSANCE DU FOUR À MICRO-ONDES / TEMPÉRATURE



Lorsque le voyant W clignote sur l'écran, tournez le bouton pour ajuster la puissance et appuyez ensuite sur pour confirmer et continuer de modifier les réglages qui suivent (si possible).

Veillez noter : Une fois que la fonction a été activée, la puissance peut être modifiée en appuyant sur pour accéder au menu des réglages, puis en tournant le bouton pour modifier le réglage.

##### POUISSANCE DU GRIL

Il existe trois niveaux de puissance prédéfinis pour le gril : 1 (faible), 2 (moyenne), 3 (élevée). La valeur par défaut est affichée entre deux symboles clignotants.



Tournez le bouton pour régler le niveau de gril souhaité, puis appuyez sur pour confirmer.

##### DURÉE



Lorsque le voyant clignote sur l'écran, utilisez le bouton pour régler le temps de cuisson désiré et ensuite appuyez sur pour confirmer.

Vous n'avez pas à régler le temps de cuisson si vous avez l'intention de gérer la cuisson manuellement : Appuyez sur pour confirmer et lancer la fonction.

Remarque : Pendant la cuisson, vous pouvez ajuster le temps de cuisson en tournant le bouton ; à chaque fois que vous appuyez sur , le temps de cuisson augmente de 30 secondes.

#### 5. HEURE DE FIN DE CUSSION

Un signal sonore et l'écran indiquent la fin de la cuisson.



Pour prolonger le temps de cuisson sans changer les réglages, tournez le bouton pour choisir un nouveau temps de cuisson et appuyez sur .

##### . REFROIDISSEMENT

Lorsque la fonction avec air chaud est complétée, l'appareil exécute une procédure de refroidissement. L'écran affiche « Cool On (Refroidissement en cours) ». Après cette procédure, le four s'arrête automatiquement.

Veillez noter : la procédure de refroidissement peut être interrompue en ouvrant la porte et, le cas échéant, à nouveau activée en fermant la porte.

##### . VERROUILLAGE DES TOUCHES

Pour verrouiller les touches, appuyez sur pour au moins 5 secondes.



Répétez pour déverrouiller le clavier.

Veillez noter: Le verrouillage peut aussi être activé pendant la cuisson. Pour des raisons de sécurité, le four peut être arrêté à tout moment en appuyant sur la touche en la maintenant enfoncée.

#### PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Sélectionnez la fonction, utilisez ensuite le bouton pour régler la température désirée et appuyez sur pour confirmer et lancer la fonction.



Lorsque le four atteint la température cible, un signal sonore retentit.

Veillez noter: Nous vous conseillons de ne pas placer les aliments dans le four avant la fin de cette fonction.

#### 3. ACTIVER LA FONCTION

Une fois que vous avez terminé les réglages, appuyez sur pour lancer la fonction.

Chaque fois que vous appuyez sur la touche , la durée de cuisson augmente de 30 secondes supplémentaires.

Veillez noter : Vous pouvez appuyer sur à tout moment pour interrompre la fonction en cours.

#### . JET START

Lorsque le four est éteint, vous pouvez appuyer sur pour activer la cuisson avec la fonction four à micro-ondes à pleine puissance (900 W) pendant 30 secondes.

#### . VERRU DE SÉCURITÉ

Cette fonction est activée automatiquement pour empêcher d'allumer le four accidentellement.



Ouvrez et fermez la porte, appuyez ensuite sur pour lancer la fonction.

#### 4. PAUSE

Pour interrompre une fonction, pour brasser ou retourner les aliments par exemple, ouvrez simplement la porte.

Pour redémarrer la fonction, fermez la porte et appuyez sur .

#### INTERRUPTION AUTOMATIQUE (BRASSER OU TOURNER LES ALIMENTS)

Certaines fonctions vont s'interrompre pour vous permettre de tourner ou de brasser les aliments.



Une fois que la fonction est interrompue, ouvrez la porte et accomplissez l'action demandée avant de refermer la porte et appuyez sur pour continuer la cuisson.



### FONCTIONS MANUELLES



#### PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour chauffer rapidement le four avant la cuisson. Attendez la fin de la fonction avant de placer les aliments dans le four.



#### GRIL

Pour dorer, griller, et gratiner. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le gril de 3 à 5 minutes.

Accessoires nécessaires : grille métallique



#### GRIL + MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire et gratiner les plats en combinant les fonctions de four à micro-ondes et gril.

Accessoires nécessaires : grille métallique



#### TURBO GRIL

Pour des résultats parfaits en combinant les fonctions gril et convection. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson.

Accessoires nécessaires : grille métallique



#### TURBO GRIL + MO

Pour rapidement cuire et dorer vos aliments en combinant les fonctions de four à micro-ondes, gril, et convection.

Accessoires nécessaires : grille métallique



### FONCTIONS 6<sup>th</sup> SENSE

Avec les fonctions 6<sup>th</sup> Sense, sélectionnez simplement le type et le poids, ou la quantité d'aliments, pour obtenir les meilleurs résultats. Le four détermine automatiquement les meilleurs réglages et les ajuste tout au long de la cuisson.

#### RECHAUFFAGE 6<sup>th</sup> SENSE

Pour réchauffer les repas préparés surgelés ou à la température de la pièce. Le four détermine automatiquement les réglages nécessaires pour les meilleurs résultats, le plus rapidement possible. Disposez les aliments sur un plat résistant à la chaleur et adapté au four à micro-ondes.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
1	ASSIETTE À DÎNER	250 - 500 g
2	PLAT SURGELÉ	250 - 500 g
3	LASAGNES SURGELÉES	250 - 500 g
4	SOUPES	200 - 800 g
5	BOISSONS	1 - 5 dl

#### CUSSION 6<sup>th</sup> SENSE

Pour cuire des aliments rapidement tout en obtenant d'excellents résultats. Utilisez un plat résistant à la chaleur allant au four à micro-ondes.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
1	POMMES DE TERRES CUITES (Tournez lorsque vous y être invités)	200 g - 1 kg
2	LÉGUMES FRAIS (Coupez en morceaux de taille identique et ajoutez 2 à 4 cuillerées à soupe d'eau. Couvrir)	200 - 800 g
3	LÉGUMES SURGELÉS (Tournez lorsque vous y êtes invité. Couvrir)	200 - 800 g
4	LÉGUMES EN CONSERVE	200 - 600 g
5	POPCORN	100 g



#### MICRO-ONDES

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.

POWER	RECOMMANDÉE POUR
900 W	Rapidement réchauffez les boissons ou les aliments avec une forte teneur en eau
750 W	Cuisson de légumes
650 W	Cuisson de la viande et du poisson
500 W	Cuisson de sauces à la viande, ou les sauces contenant du fromage ou des œufs. Terminer la cuisson des pâtes à la viande et les pâtes cuites
350 W	Cuisson lente et délicate. Idéal pour faire fondre le beurre ou le chocolat
160 W	Décongélation des aliments surgelés ou ramollir le beurre et le fromage
90 W	Ramollissement de crèmes glacées



#### CHALEUR PULSEE

Pour cuire des plats de façon à obtenir des résultats comparables à la cuisson avec un four conventionnel. Vous pouvez utiliser la plaque à pâtisserie ou d'autre plat de cuisson résistant à la chaleur pour cuire certains aliments.

Accessoires recommandés : Plaque de cuisson rectangulaire, grille métallique



#### CHALEUR PULSÉE + MO

Pour préparer des plats en peu de temps.

Accessoires nécessaires : grille métallique



#### JET DEFROST

Pour rapidement décongeler différents types d'aliments en précisant leur poids. Placez les aliments directement sur la plaque tournante en verre. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué.

CATÉGORIE	ALIMENTS	POIDS
1	VIANDE (mince, côtelettes, biftecks, rôtis)	100 g - 2 kg
2	VOLAILLE (poulet entier, morceaux, filets)	100 g - 2,5 kg
3	POISSON (entier, darnes, filets)	100 g - 2 kg
4	LÉGUMES (macédoine de légumes, petits pois, brocolis, etc.)	100 g - 2 kg
5	PAIN (pains, petits pains, brioches)	100 g - 1 kg

# Kitchen

## 1.6 Lave-vaisselle

Ne pas empiler la vaisselle et placer les plats dans les casiers prévus à cet effet.

Plein = plein. Un lave-vaisselle qui déborde ne nettoie pas correctement.

Assurez-vous que les restes de nourriture ont été retirés des assiettes et des casseroles avant de les mettre dans le lave-vaisselle. Cela permet d'éviter que le lave-vaisselle se bouche.

Laissez le programme de lavage se terminer complètement avant d'ouvrir le lave-vaisselle.

Nous recommandons de faire fonctionner le lave-vaisselle sur le réglage Eco.

Les pastilles pour lave-vaisselle se trouvent dans le pack de service dans la cuisine.

### PANNEAU DE COMMANDE



1. Touche Marche-Arrêt/Réinitialisation avec le voyant
2. Sélecteur de programme
3. Voyant de niveau de sel
4. Voyant de niveau de liquide de rinçage
5. Voyants de programme
6. Touche START/Pause avec le voyant

### TABLEAU DES PROGRAMMES

Programme	Séchage	Durée du programme de lavage (h:m)	Consommation d'eau (cycle)	Consommation d'énergie (kWh/cycle)
1. Éco	✓	3:20	12,0	1,04
2. Intensif	✓	2:30	16,0	1,50
3. Mixte	✓	2:35	16,0	1,35
4. Rapide 30°	-	0:30	9,0	0,60
5. Demi-charge	✓	1:20	12,0	1,10

# Salle de bain

## 2.1 Baignoire à remous

Une baignoire à remous est disponible uniquement dans les cottages VIP.



1. Interrupteur marche/arrêt pour les jets d'eau et l'éclairage.

Ne fonctionne qu'après avoir rempli la baignoire jusqu'à 10 cm en dessous du bord.

2. et 3. Réglage de la puissance des jets

4. Bouton de température – contrôle de l'eau froide/chaude

5. Commande de la fonction douchette/mélangeur

6. Douchette à main

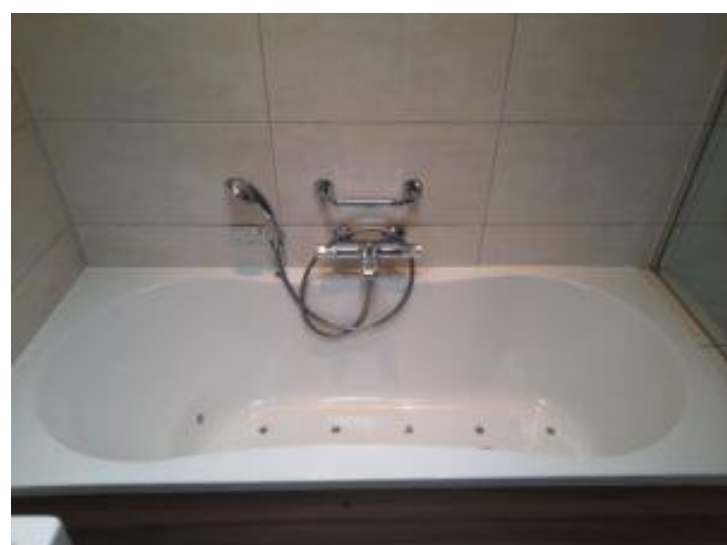
### Bain moussant sans oreiller

Veillez à ce que la baignoire soit remplie au moins aux  $\frac{3}{4}$ .

La fonction hydromassage est activée par le bouton rond gris situé sur le bord de la baignoire, près du robinet.

1 x pression pour activer la fonction

2 x pression rapide pour le massage (quelqu'un doit prendre place dans la baignoire)



# Salle de bain

## 2.2 Radio salle de bains

Certaines cottages VIP disposent d'un contrôleur numérique. Une légère pression sur les symboles suffit à les faire fonctionner.

Aperçu des fonctions les plus importantes :

Une courte pression permet d'allumer ou d'éteindre la radio ;  
Une pression longue fait passer la radio en mode veille.

>> Une brève pression permet de lancer la recherche manuelle des stations ;

Une pression longue permet de lancer la recherche automatique des stations.

+ / - Appuyer sur - pour rendre la radio plus douce ;

En appuyant sur +, vous augmentez le son de la radio.

1 / 2 Une pression courte permet d'appeler une station mémorisée ;

Une pression longue permet de mémoriser une station.



# Salle de bain

## 2.3 Sauna (VIP))

Nos cottages VIP sont équipés d'un sauna. Veuillez tenir compte des points suivants :

1. Vérifiez qu'il n'y a pas d'objets inflammables sur le poêle du sauna. Cela pourrait provoquer un incendie et/ou des brûlures.
2. Il est interdit d'utiliser de l'eau dans la cabine infrarouge.
3. N'utilisez la cabine que pour l'usage auquel elle est destinée.
4. Ne pas utiliser la cabine pendant les orages.
5. Les enfants de moins de 12 ans ne doivent pas entrer dans le sauna ou la cabine infrarouge sans surveillance.
6. L'utilisation du sauna est déconseillée aux personnes souffrant de problèmes cardiaques et d'hypertension ou d'hypotension.  
En cas de doute sur votre état de santé, veuillez consulter un médecin. Ceci s'applique également à la grossesse.
7. Si vous ne vous sentez pas bien, quittez immédiatement la cabine de sauna.
8. Il est conseillé de boire de l'eau avant et après l'utilisation du sauna. Cela permet de maintenir l'équilibre des minéraux dans le corps. Une douche chaude avant l'utilisation du sauna facilite la transpiration.

### Sauna finlandais

Allumez le sauna plus d'une demi-heure avant de l'utiliser. Pour ce faire, tournez le bouton de gauche vers la droite jusqu'à ce qu'il s'allume.

Après la période de préchauffage, sélectionnez la température souhaitée pour le sauna à l'aide du bouton de droite. Réglez la durée du sauna à l'aide du bouton de gauche. Les chiffres sont exprimés en heures. 2 signifie donc que le sauna reste à température pendant deux heures. Si vous souhaitez interrompre prématurément le programme de sauna, tournez le bouton de gauche sur `0`.



# Salle de bain

## 2.3 Sauna (VIP))

### Sauna infrarouge

1. Appuyez d'abord sur le bouton marche/arrêt. Le voyant POWER s'allume lorsque le sauna est en marche.
2. Réglez la température souhaitée de la cabine en appuyant sur "+" ou "-" dans la colonne de gauche sous "Température". Le témoin HEAT s'allume jusqu'à ce que le sauna soit à température. Lorsque le sauna est à température, la lampe HEAT s'éteint. Si la température est réglée en degrés Fahrenheit, vous pouvez la changer en degrés Celsius en appuyant simultanément sur les touches '+' et '-'.  
3. Tant que la température est supérieure à 40°C, vous transpirez suffisamment.
4. Réglez la minuterie à l'aide des flèches sur la durée souhaitée dans la colonne "Minuterie". Une séance infrarouge dure environ 20 à 40 minutes. Une fois le temps écoulé, le sauna s'éteint automatiquement.
5. Après avoir utilisé la cabine, laissez toujours la porte de la cabine ouverte pendant un certain temps pour aérer l'espace restreint.



# Salle de bain

## 2.3 Sauna (VIP))

### Sauna finlandais 2

Panneau de commande (à l'intérieur, en bas de l'appareil) :

1) Le bouton de réglage de la température :

Le bouton de gauche permet de régler la température du sauna. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Après environ 30 minutes, vous pouvez régler vous-même la température à l'aide de ce bouton.

Arrêt :

En tournant le bouton de réglage de la température sur 0, le sauna s'éteint

2) Le bouton de réglage de l'heure :

Le bouton de droite a une double fonction et une double échelle.

L'échelle de 0 à 4 correspond au fonctionnement effectif du sauna. Tournez le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre et mettez l'appareil en marche. Les chiffres de cette échelle représentent des heures (réglage 3 = 3 heures de sauna).

L'échelle de 1 à 8 correspond au temps écoulé. Tournez le bouton sur la position 4, l'appareil ne s'allume pas. Réglez votre temps d'expiration de 1 heure à 8 heures, suivi du nombre d'heures de sauna.

# Salle de bain

## 2.3 Sauna (VIP))

Panneau de commande (à l'intérieur, sur le côté de l'appareil) :



1. Allumez le four :

Mettez l'interrupteur de la minuterie sur la position "on" (section A de la figure 2, 0-4 heures). Le four se réchauffe immédiatement.

2. Temps prédéfini :

Placez le commutateur de la minuterie sur la position "pré réglée" (section B de la figure 2, 0-8). Le four est chauffé lorsque l'interrupteur de la minuterie est réglé sur la position "on". Le four restera alors allumé pendant environ quatre heures.

3. Éteindre le four :

Le four s'éteint lorsque l'interrupteur de la minuterie est revenu sur la position zéro. Vous pouvez éteindre le four à tout moment en mettant l'interrupteur de la minuterie sur la position zéro. Attention ! Éteignez toujours le four après le bain.

4. Réglage de la température :

Le thermostat (figure 3) est utilisé pour maintenir la température de la salle de sauna à un niveau souhaité. Vous pouvez essayer différents réglages afin de déterminer celui qui convient le mieux.

5. Versez de l'eau sur les pierres chauffées :

L'air de la salle de sauna devient sec lorsqu'il est chauffé. Il est donc nécessaire de jeter de l'eau sur les pierres chauffées afin d'obtenir un niveau d'humidité approprié dans le sauna. L'influence de la chaleur et de la vapeur sur les personnes varie. En faisant des expériences, vous pouvez découvrir quelle température et quel taux d'humidité vous conviennent le mieux.

# Salon

## 3.1 Minibar (hotel)

Chaque chambre d'hôtel dispose d'un minibar. Ce minibar peut conserver les boissons et les aliments au frais. Les boissons chaudes ne peuvent pas être réfrigérées.

# Salon

## 3.2 Cheminée

Vous ouvrez la cheminée et placez les bûches sur la grille.

Pour éviter les incendie de cheminée, il est uniquement permis d'utiliser les bûches de cheminée pressées qui sont en vente dans le Daily Foodstore.

Ces blocs sont faciles à allumer et ne produisent presque pas de déchets. Vous devez d'abord retirer le plastique des blocs-feux. Les blocs de feu doivent également être brisés en morceaux.

Fermez ensuite la porte (s'il y en a une).

L'alimentation en air est automatiquement régulée

Vous pouvez facilement soulever la grille dans le foyer (si le foyer a refroidi). Vous pouvez alors facilement sortir le plateau dans lequel les cendres tombent pour le vider.

Veillez respecter les instructions suivantes :

Assurer un apport suffisant d'air frais (ventilation en ouvrant les fenêtres ou la porte de la salle de bain)

Ouvrez complètement le clapet de la cheminée.

Vérifiez avec un journal si la fumée est évacuée par la cheminée.

Il est déconseillé d'utiliser la cheminée quand il ya du brouillard.

Évitez l'utilisation simultanée de la hotte et de la cheminée.

Ne pas mettre plus de 4 blocs dans la cheminée

Suivez les instructions qui se trouvent sur l'emballage des bûches

Ne laissez jamais un feu ouvert sans surveillance

Après avoir utilisé la cheminée, laissez le clapet ouvert pendant les 12 heures suivantes.



# Salon

## 3.3 Porte coulissante

La porte coulissante ne peut être ouverte que de l'intérieur. Si vous sortez, n'oubliez pas de ne pas fermer complètement la porte coulissante derrière vous ! Vous vous enfermez alors à l'extérieur.

Pour ouvrir la porte, vous devez effectuer les actions suivantes :

1. Retirez le dispositif de verrouillage situé en haut de l'arrière de la fenêtre coulissante.
2. Appuyez sur le bouton de la poignée vers le bas (cela fera disparaître la partie rouge).
3. Vous pouvez ensuite ouvrir la porte coulissante en tirant sur la poignée.



# Salon

## 3.4 Télévision

Dans chaque cottage, vous trouverez une télévision dans le salon. Dans les cottages Premium et VIP, il y a également une télévision dans l'une des chambres.

Avec le bouton source de la télécommande, vous pouvez basculer entre les chaînes et tout autre appareil périphérique tel qu'un lecteur DVD ou une console de jeux. En fonction du port sélectionné dans l'appareil, vous devez appuyer plusieurs fois sur la touche source.

Si vous souhaitez connecter un ordinateur portable via un câble HDMI, vous devrez faire appel à notre service technique ! Les consoles de jeux ne peuvent pas être connectées.



Si votre appareil ne fonctionne pas, vérifiez d'abord si la fiche est dans la prise murale.

Si vous avez une mauvaise image (beaucoup d'interférences), vérifiez d'abord si toutes les connexions sont en place.

# Salon

## 3.4 Thermostat

Il n'y a pas de climatisation dans nos cottages. Le chauffage de votre cottage est réglé par un thermostat dans le salon. Vous pouvez donc régler vous-même la température de votre cottage.

Vous pouvez tourner le bouton vers la gauche ou la droite pour régler la température souhaitée.

Vous pouvez régler la température souhaitée à l'aide des boutons + et -. Il suffit d'effleurer les boutons. En touchant les boutons, la température réglée devient visible. Après 3 secondes, la température actuelle devient visible. Le thermostat est équipé d'un capteur de mouvement. Par conséquent, le thermostat se remet en marche en votre absence (après 2 heures). Si le thermostat ne détecte pas de lumière, il se rallume plus rapidement. Une température plus basse sera également utilisée automatiquement la nuit.

Il n'y a pas de climatisation dans nos cottages.

La chaudière doit fonctionner correctement. Si ce n'est pas le cas, par exemple parce que vous n'avez pas de chauffage et/ou d'eau chaude, veuillez nous contacter. N'essayez pas de réparer la chaudière vous-même ! Nous vous enverrons les services techniques, qui sont spécialisés dans ce domaine.

Le numéro à composer en cas de problèmes et/ou de dysfonctionnements liés à la chaudière est le suivant : +32 (0) 11 54 82 00.



# Autres

## 4.1 Barbecue

Si vous séjournez dans un cottage Comfort ou Premium, il n'y a pas de barbecue dans votre cottage. Cependant, si vous souhaitez en avoir un, vous pouvez acheter un petit barbecue au Daily Food Store dans le Market Dome.

Vous trouverez un barbecue en pierre sur la terrasse des cottages VIP. Vous trouverez la grille dans le débarras de votre cottage. Vous devez nettoyer la grille après utilisation et la remettre dans le débarras de votre cottage.

Il est interdit d'utiliser un barbecue dans une chambre d'hôtel.



# Autres

## 4.2 Sèche-cheveux

Le sèche-cheveux est situé dans la chambre ou dans la salle de bains du cottage.



# Autres

## 4.3 Coffre-fort

Attention: veuillez laisser le coffre-fort avec la porte ouverte à la fin de votre séjour.



Le coffre-fort électronique est situé dans le placard de la chambre.

### Fermeture du coffre-fort

- 1) Si la porte du coffre-fort est ouverte, vous pouvez l'utiliser.
- 2) Entrez un code de 4 à 6 chiffres et appuyez sur '#'.  
Utilisez '\*' pour effacer le dernier chiffre.
- 3) Gardez la porte fermée jusqu'à ce que le coffre-fort soit fermé.

### Ouverture du coffre-fort

- 1) Introduisez le code utilisé pour la fermeture.
- 2) La porte s'ouvre automatiquement.

# Autres

## 4.4 Détecteur de fumée

Le détecteur réagit à la fumée. Il peut donc également se déclencher lorsque vous cuisinez, en raison des fumées qui se dégagent.

Si le détecteur émet des bips de temps en temps, il doit être remplacé.

Le bouton au milieu sert à tester le détecteur. Si vous le maintenez enfoncé, une alarme se déclenche.

