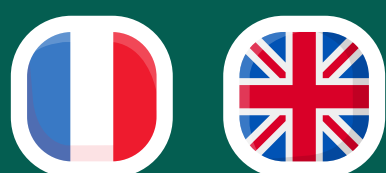


 Center Parcs

Manuel d'utilisation / Operating manual

Villages Nature Paris



27/06/2025

Sommaire

1 Cuisine 3-16

- 1.1 [Dolce Gusto](#) 3
- 1.2 [Four micro-ondes](#) 4
- 1.3 [Four traditionnel \(VIP\)](#) 9
- 1.4 [Lave-vaisselle](#) 12
- 1.5 [Plaque de cuisson à induction](#) 15
- 1.6 [Poubelles](#) 16

2 Salon 17-20

- 2.1 [Cheminée \(cottages Premium, VIP\)](#) 17
- 2.2 [Télévision](#) 18

3 Salle de bain 21

- 3.1 [Baignoire balnéothérapie \(VIP\)](#) 21

4 Général 22-23

- 4.1 [Coffre-fort](#) 22
- 4.2 [WIFI](#) 23

Cuisine

1.1 Dolce Gusto (cottage 1301 à 5943)

1. Remplissez le réservoir d'eau.
2. Allumez la machine et attendez que le voyant passe au vert.
3. Poussez le levier de verrouillage vers le haut.
4. Insérez la capsule, fermez le support et poussez le levier de verrouillage vers le bas.
5. Placez une tasse sur le bac d'égouttage.
6. Sélectionnez le dosage avec le levier en suivant les recommandations indiquées sur la capsule ou choisissez-le selon votre goût.
7. Déplacez le levier vers la droite pour les boissons chaudes et vers la gauche pour les boissons froides. Votre boisson est prête lorsque le levier revient en position centrale.

A la fin de la préparation, le bouton marche/arrêt clignote en rouge pendant 10 secondes. N'ouvrez pas la poignée pendant ce temps. Retirez ensuite la capsule usagée.



Cuisine

1.1 Dolce Gusto (cottage 6101 à 6395)

1. Réglez le plateau d'égouttage selon la taille de votre tasse. Placez votre tasse sur le plateau d'égouttage.
2. Ouvrez la poignée de verrouillage. La machine se met en marche automatiquement.
3. Le bouton de sélection de la température clignote lors de la mise en température pendant 40 s environ. Ensuite, le bouton de sélection de la température est rouge en continu. La machine est prête à l'utilisation.
4. Insérez la capsule, fermez le support et poussez le levier de verrouillage vers le bas.
5. Sélectionnez le dosage avec la bague de commande en suivant les recommandations indiquées sur la capsule ou choisissez-le selon votre goût.
6. Appuyez sur le bouton marche/arrêt. La préparation de la boisson commence. N'ouvrez pas la poignée de verrouillage pendant l'extraction. La machine arrête la préparation automatiquement. L'extraction peut être arrêtée manuellement à tout moment par pression du bouton marche/arrêt.

A la fin de la préparation, le bouton marche/arrêt clignote en rouge pendant 10 secondes. N'ouvrez pas la poignée pendant ce temps. Retirez ensuite la capsule usagée.

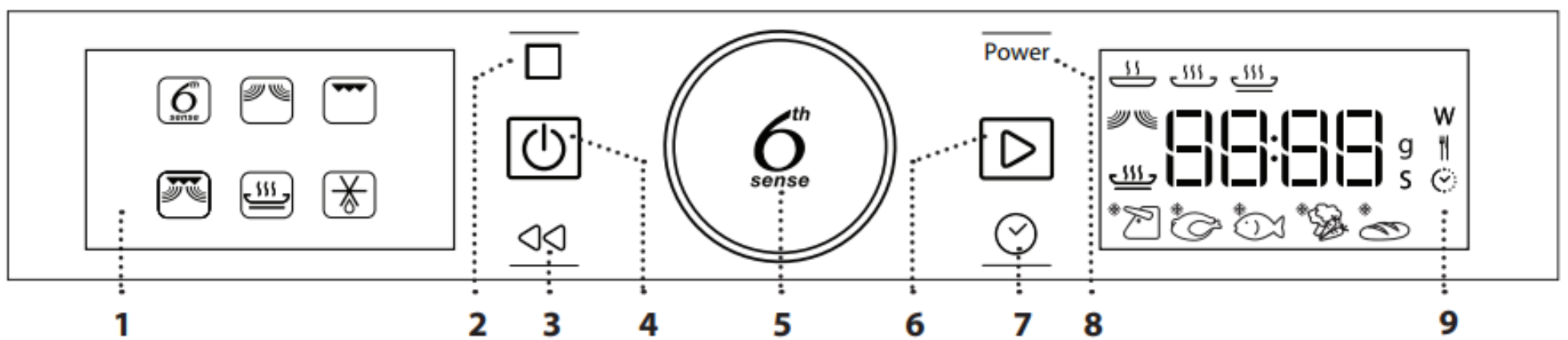
Votre GENIO® S se mettra automatiquement en veille au bout d'une minute d'inactivité.



Cuisine

1.2 Four micro-ondes (cottage 1301 à 5943)

PANNEAU DE COMMANDES

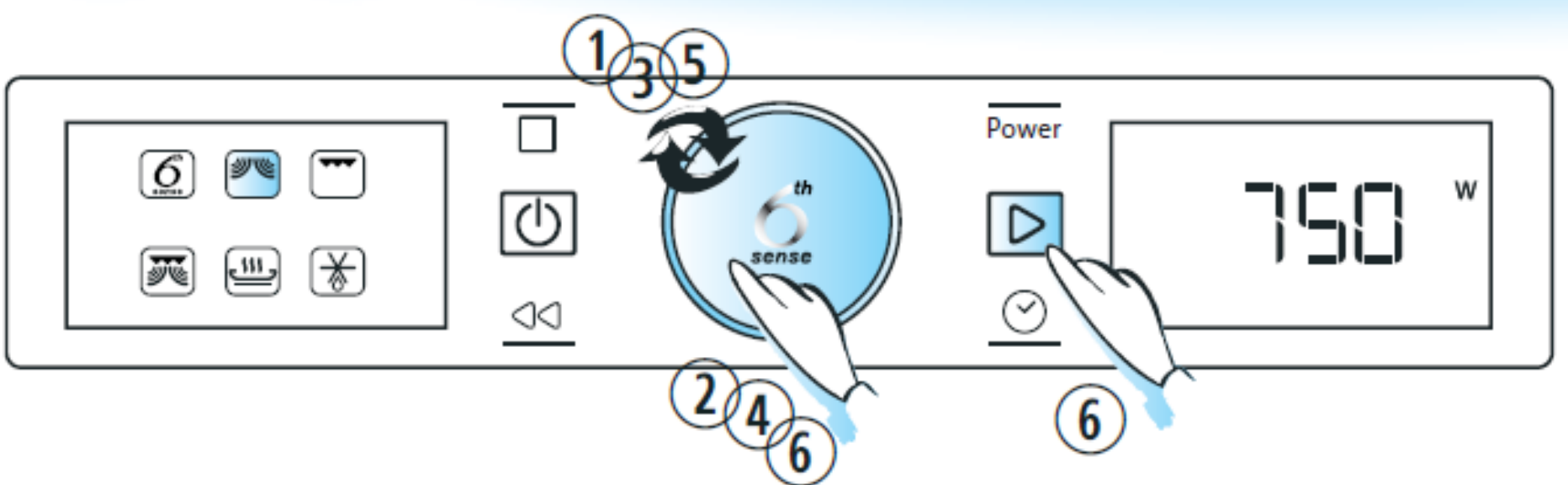


1. Écran affichage gauche : symboles de fonction
2. Touche STOP / PAUSE
3. Touche RETOUR
4. Touche ON / OFF
5. Molette de RÉGLAGE 6th sense
6. Touche DÉMARRAGE
7. Touche HORLOGE
8. PUISSANCE
9. Écran affichage droit


Cuisine

1.2 Four micro-ondes (cottage 1301 à 5943)

CUISSON & RÉCHAUFFAGE AU MICRO-ONDES

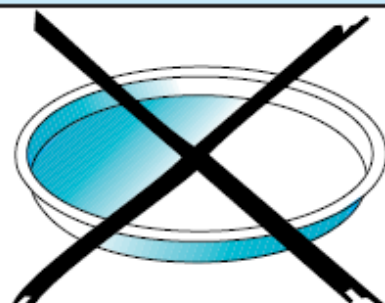
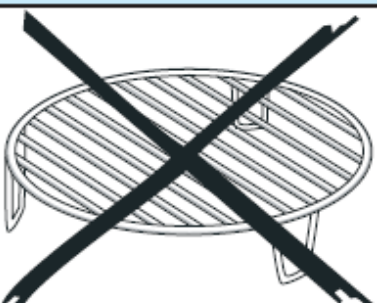


Allumez le micro-ondes en appuyant sur la touche ON / OFF et procédez comme suit :

1. Tournez la molette de réglage jusqu'à ce que vous trouviez la fonction micro-ondes. 
2. Appuyez sur la molette de réglage pour confirmer votre sélection.
3. Tournez la molette de réglages pour régler le niveau de puissance
4. Appuyez sur la molette de réglages pour confirmer votre sélection
5. Tournez la molette de réglage pour régler le temps de cuisson.
6. Appuyez sur la touche de démarrage

MICRO-ONDES UNIQUEMENT

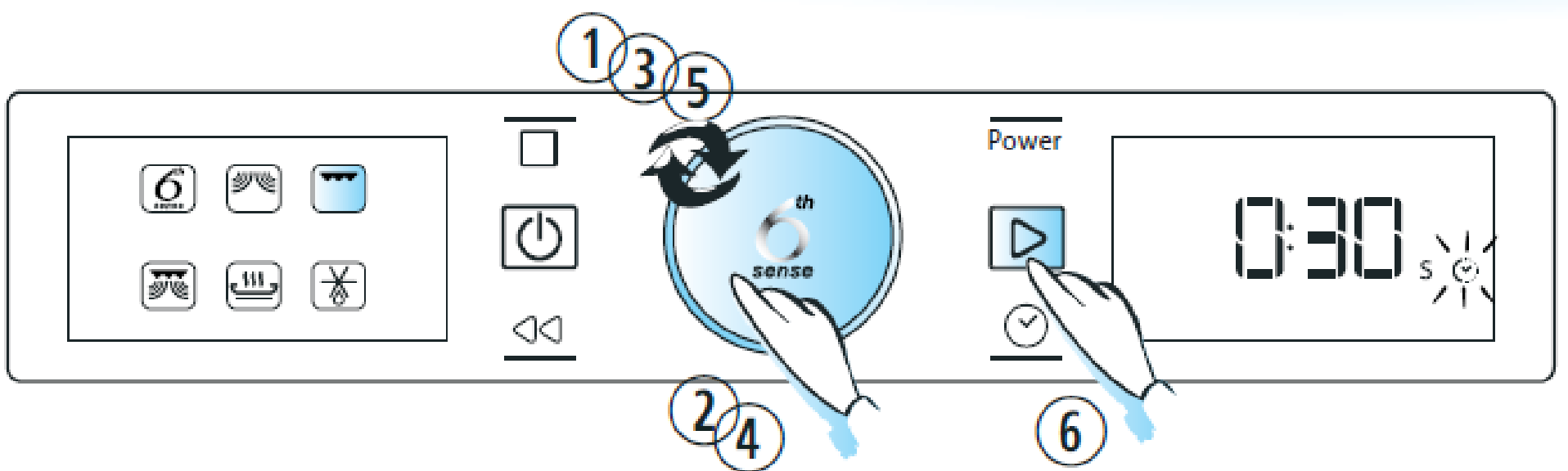
PUISSANCE	UTILISATION SUGGÉRÉE :
1000 W	RÉCHAUFFAGE DE BOISSONS , eau, bouillons, café, thé et autres aliments à haute teneur en eau. Pour les plats préparés avec des œufs ou de la crème, choisir une puissance inférieure.
800 W	CUISSON DE LÉGUMES , viande etc.
650 W	CUISSON DE POISSON .
500 W	CUISSON DE PLATS PLUS DÉLICATS , par ex. sauces riches en protéines, plats préparés à base de fromage et d'œufs, en fin de cuisson de ragoûts.
350 W	CUISSON LENTE DE RAGOÛTS , ramollissement du beurre et du chocolat.
160 W	DÉCONGÉLATION . Ramollissement du beurre, de fromages.
90 W	RAMOLLISSEMENT DE CRÈMES GLACÉES .
0 W	UNIQUEMENT EN CAS D'UTILISATION DU minuteur .




Cuisine

1.2 Four micro-ondes (cottage 1301 à 5943)

GRILL

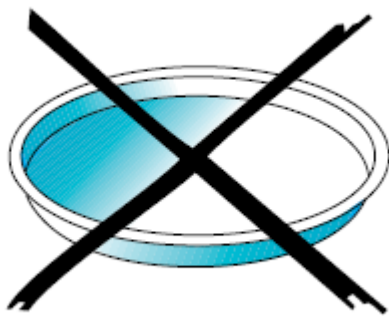


Allumez le micro-ondes en appuyant sur la touche ON / OFF et procédez comme suit :

1. Tournez la molette de réglage jusqu'à ce que vous trouviez la fonction Grill. 
2. Appuyez sur la molette de réglage pour confirmer votre sélection.
3. Tournez la molette de réglage pour régler le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche de démarrage



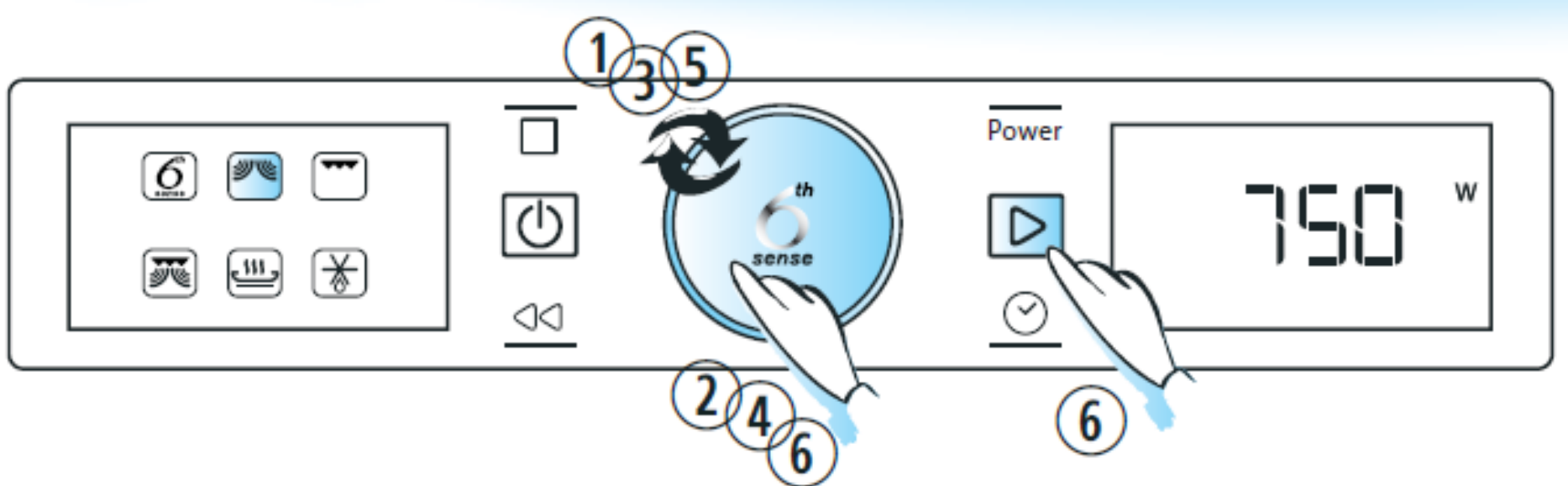
Les aliments doivent être placés sur la grille métallique. Retournez les aliments en cours de cuisson.




Cuisine


1.2 Four micro-ondes (cottage 1301 à 5943)

GRILL COMBI

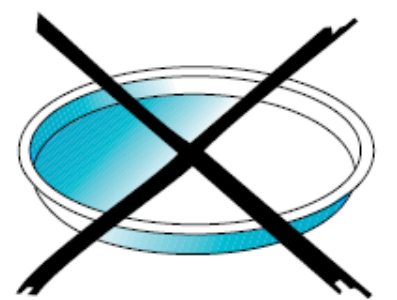


Allumez le micro-ondes en appuyant sur la touche ON / OFF et procédez comme suit :

1. Tournez la molette de réglage jusqu'à ce que vous trouviez la fonction Grill Combi. 
2. Appuyez sur la molette de réglage pour confirmer votre sélection.
3. Tournez la molette de réglages pour régler le niveau de puissance
4. Appuyez sur la molette de réglages pour confirmer votre sélection
5. Tournez la molette de réglage pour régler le temps de cuisson.
6. Appuyez sur la touche de démarrage

 La fonction idéale pour cuire des plats comme les lasagnes, le poisson ou les gratins de pommes de terre. Les aliments doivent être placés sur la grille métallique ou le plateau tournant en verre.

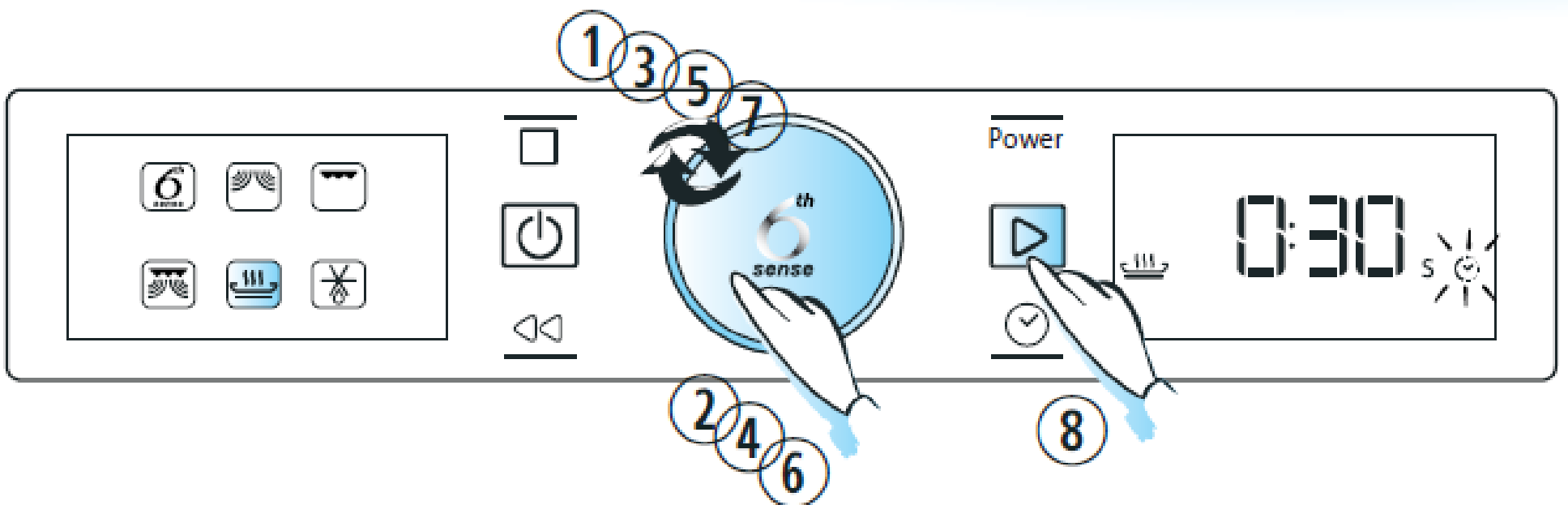
GRILL COMBI	
PUISSANCE :	UTILISATION SUGGÉRÉE :
650 W	CUISSON DES LÉGUMES ET DES GRATINS
350 - 500 W	CUISSON DE VOLAILLES ET LASAGNES
160 - 350 W	CUISSON DE POISSON ET DE GRATINS CONGELÉS
160 W	CUISSON DE LA VIANDE
90 W	GRATINS DE FRUITS
0 W	BRUNISSAGE UNIQUEMENT PENDANT LA CUISSON




Cuisine

1.2 Four micro-ondes (cottage 1301 à 5943)

CRISP

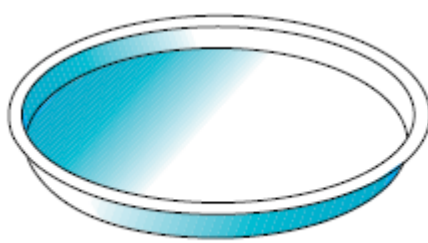


Allumez le micro-ondes en appuyant sur la touche ON / OFF et procédez comme suit :

1. Tournez la molette de réglage jusqu'à ce que vous trouviez la fonction Crisp. 
2. Appuyez sur la molette de réglage pour confirmer votre sélection.
3. Tournez la molette de réglage pour régler le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche de démarrage

 Utilisez cette fonction pour réchauffer et cuire les pizzas et autres aliments similaires. Elle est également idéale pour la cuisson de saucisses, hamburgers...

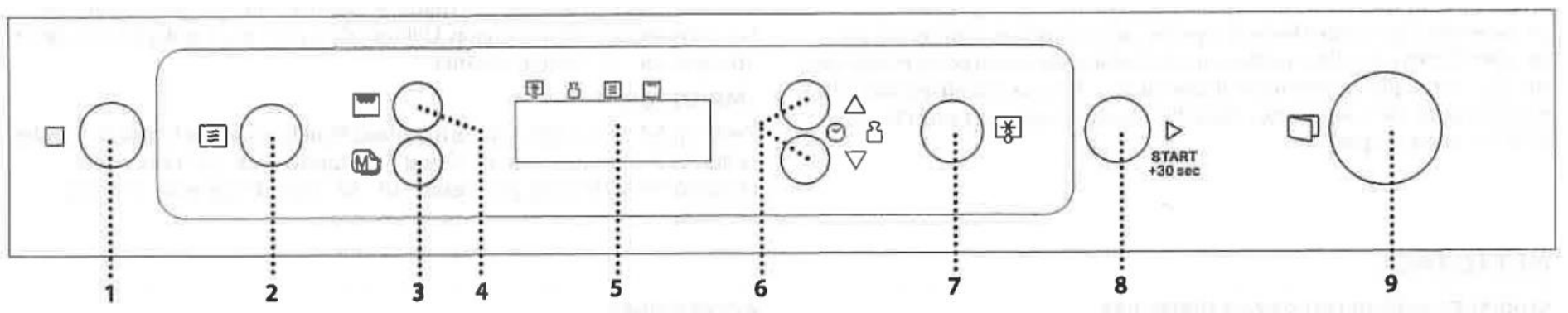
Utilisez le plat crisp (sans la poignée) et placez-le au milieu du plateau tournant.



Cuisine

1.2 Four micro-ondes (cottage 6101 à 6395)

PANNEAU DE COMMANDES



1. Touche STOP
2. Touche MICRO-ONDES/ALIMENTATION
3. Touche MÉMOIRE
4. Touche FONCTION GRILL
5. ECRAN
6. Touches + / -
7. Touche DECONGELATION RAPIDE
8. DEBUT
9. Touche D'OUVERTURE DE LA PORTE

Cuisine

1,2 Four micro-ondes (cottage 6101 à 6395)

FONCTIONS



Micro-ondes

Pour rapidement cuire ou réchauffer des aliments ou des breuvages.



Gril

Pour dorer, griller, et gratiner lorsqu'il est utilisé seul. Nous vous conseillons de retourner les aliments durant la cuisson. Pour de meilleurs résultats, préchauffez le gril de 3 à 5 minutes. Pour cuire ou gratiner rapidement des plats en combinant avec le four à micro-ondes.

Gril + Mo

Pour la cuisson rapide des entrées (même gratinées) en utilisant les micro-ondes et le gril. Elle est utile pour faire cuire des plats tels que les lasagnes, les poissons et les gratins.



Jet defrost

Pour décongeler rapidement différents types d'aliments simplement en précisant leur poids. Placez les aliments directement sur la plaque tournante. Retournez les aliments lorsque qu'indiqué. Quelques minutes d'attente après la décongélation améliorent le résultat.



Mémoire

La fonction Mémoire permet de rappeler rapidement et simplement les réglages préférés. Le principe de la fonction Mémoire est d'enregistrer le réglage en cours d'utilisation.

Cuisine

1,2 Four micro-ondes (cottage 6101 à 6395)

UTILISATION QUOTIDIENNE

SELECTIONNER UNE FONCTION

Appuyez simplement sur la touche de la fonction désirée pour la sélectionner.

REGLER LA DUREE

Après avoir sélectionné la fonction, utilisez Δ ou ∇ pour régler sa durée de fonctionnement. Le temps peut être changé durant la cuisson en appuyant sur Δ ou ∇ ou en augmentant la durée de 30 secondes chaque fois que vous appuyez sur \triangleright

REGLER LA PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Appuyez sur \equiv aussi souvent que nécessaire pour sélectionner le niveau de puissance pour le micro-ondes.

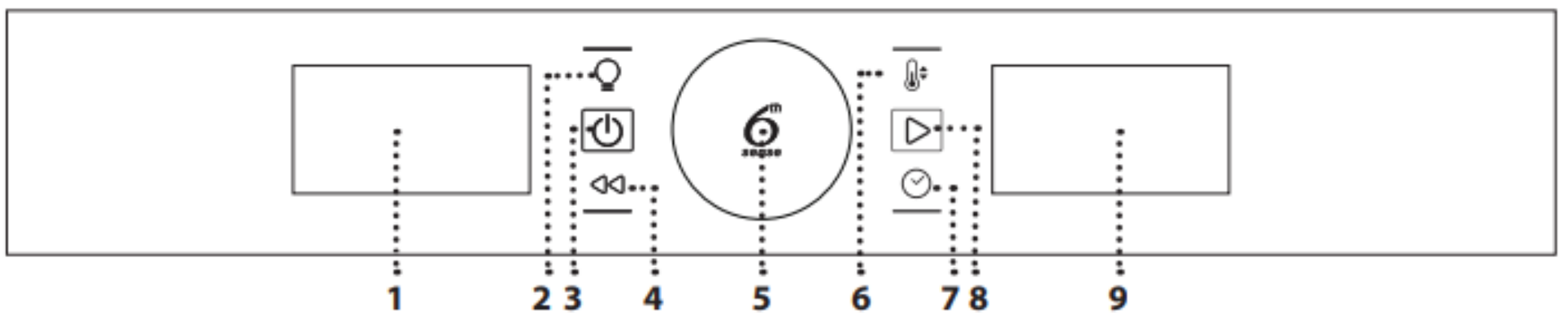
JET DEFROST

Appuyez sur \otimes , puis utilisez Δ ou ∇ pour régler le poids des aliments. Lors de la décongélation, la fonction s'interrompt brièvement pour vous permettre de tourner les aliments. Une fois l'opération terminée, fermez la porte et appuyez sur \triangleright

Cuisine

1.3 Four traditionnel : VIP 8, 10 & 12 personnes

PANNEAU DE COMMANDES














1. Écran affichage gauche
2. Eclairage (permet d'allumer / éteindre l'ampoule)
3. ON / OFF : pour allumer ou éteindre le four, ou interrompre une fonction
4. RETOUR : pour retourner au menu précédant lors de la configuration des réglages
5. BOUTON ROTATIF 6th sense : tournez pour sélectionner les fonctions et régler tous les paramètres de cuisson. Appuyez sr ce bouton pour sélectionner, régler, accéder ou confirmer des fonctions ou paramètres et éventuellement démarrer le programme de cuisson.
6. TEMPÉRATURE : pour régler la température
7. HEURE : pour régler ou changer le temps, et régler le temps de cuisson
8. DÉMARRAGE : pour lancer les fonctions et confirmer les réglages
9. Écran affichage droit

Cuisine

1.3 Four traditionnel VIP 8, 10 & 12 personnes

FONCTIONS

	CONVECTION NATURELLE Pour cuire tout type de plat sur une seule grille.
	GRIL Pour cuire des biftecks, des brochettes, et des saucisses, faire gratiner des légumes et griller du pain. Pour la cuisson de la viande, nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille.
	CHALEUR PULSÉE Pour la cuisson simultanée sur plusieurs niveaux (trois maximum) de différents aliments nécessitant la même température de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour cuire différents aliments sans que les odeurs ne soient transmises de l'un à l'autre.
	CONVECTION FORCÉE Pour la cuisson de la viande, les gâteaux avec garniture, ou des rôtis farcis aux légumes sur un seul niveau. Cette fonction utilise une circulation d'air délicate et intermittente pour éviter que les aliments ne s'assèchent trop.
	FONCTIONS 6TH SENSE
	RAGOÛT Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour les pâtes.
	VIANDES Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour la viande. Cette fonction active de façon intermittente le ventilateur à basse vitesse pour empêcher les aliments de trop sécher.
	CUISSON GROSSE PIÈCE La fonction sélectionne automatiquement le meilleur mode de cuisson et la température pour cuire de grosses pièces de viande (de plus de 2,5 kg). Il est conseillé de retourner la viande pendant la cuisson pour obtenir un dorage homogène des deux côtés. Arrosez de temps à autre la viande avec son jus de cuisson pour éviter son dessèchement.
	PAIN Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pain.
	PIZZA Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de pizza.
	GÂTEAUX Cette fonction sélectionne automatiquement la meilleure température et la meilleure méthode de cuisson pour tous les types de gâteau.



FONCTIONS SPÉCIALES



PRÉCHAUFFAGE RAPIDE

Pour préchauffer le four rapidement. Une fois la phase de préchauffage terminée, le four va automatiquement sélectionner la fonction « Convection naturelle ». Attendre la fin du préchauffage avant d'y placer les aliments.



TURBO GRIL

Pour rôtir de grosses pièces de viande (cuisses, rosif, poulet). Nous vous conseillons d'utiliser une lèchefrite pour recueillir les jus de cuisson : Placez la lèchefrite, contenant 500 ml d'eau, sur n'importe quel niveau sous la grille. Le tournebroche (selon le modèle) peut être utilisé avec cette fonction.



ÉCO CHALEUR PULSÉE*

Pour cuire les rôtis farcis et les filets de viande sur une seule grille. Les aliments ne s'assèchent pas trop grâce à une légère circulation d'air intermittente. Lorsque cette fonction ÉCO est utilisée, le voyant reste éteint pendant la cuisson. Pour utiliser le cycle ÉCO et ainsi optimiser la consommation d'énergie, la porte du four ne devrait pas être ouverte avant la fin de la cuisson.



MAINTIEN AU CHAUD

Pour conserver les aliments cuits chauds et croustillants.



LEVÉE

Pour un levage parfait des pâtes sucrées ou salées. Pour assurer la qualité de levage, n'activez pas la fonction si le four est encore chaud après un cycle de cuisson.



NETTOYAGE AUTOMATIQUE - PYRO

Pour éliminer les éclaboussures produites lors de la cuisson en utilisant un cycle à très haute température. Deux cycles de nettoyage automatique sont disponibles : un cycle complet (nettoyage PYRO) et un cycle plus court (ÉCO). Nous vous recommandons d'utiliser le cycle plus court à intervalles réguliers et le cycle complet seulement lorsque le four est très sale.

Cuisine

1.3 Four traditionnel : VIP 8, 10 & 12 personnes

UTILISATION

1. Sélectionnez une fonction

Appuyez sur la touche ON/OFF pour allumer le four.

Tournez le bouton pour afficher les principales fonctions disponibles sur l'écran de gauche. Sélectionnez-en une et appuyez sur le bouton 6th sense

Pour sélectionner une sous-fonction sélectionnez la fonction principale et appuyez ensuite sur le bouton 6th sense pour accéder au menu de la fonction.

2. Réglez une fonction

Après avoir sélectionné la fonction désirée, vous pouvez changer les réglages.

L'écran affiche en séquence les réglages qui peuvent être changés.

Lorsque le voyant °C / °F clignote à l'écran, tournez le bouton pour changer la valeur, appuyez ensuite sur 6th sense pour confirmer et modifier les réglages.

Vous pouvez aussi régler le niveau du grill (3 = élevé, 2 = normal, 1 = bas) en même temps.

3. Activez la fonction

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

Vous pouvez appuyer sur le bouton ON/OFF à tout moment pour interrompre la fonction en cours.

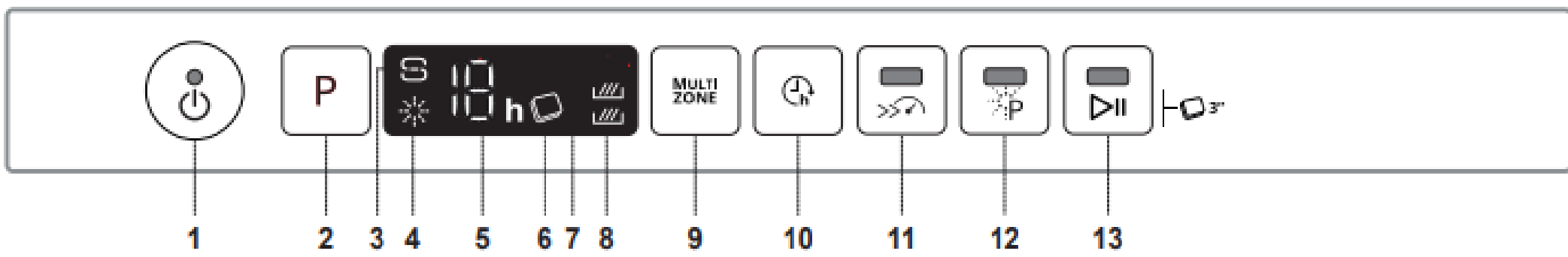
4. Fin de cuisson

Un signal sonore et l'écran End indiquent la fin de la cuisson. Pour prolonger la cuisson sans changer les réglages, tournez le bouton pour choisir un nouveau temps de cuisson et appuyez sur démarrage.

Cuisine

1.4 Lave-vaisselle WRIC334PE

PANNEAU DE COMMANDE LAVE-VAISSELLE WRIC334PE



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. Voyant de numéro de programme et réglage du différé
6. Voyant pastille
7. Affichage
8. Voyant multizone
9. Touche multizone
10. Touche différé
11. Touche turbo avec le voyant
12. Toucher Power Clean® avec le voyant
13. Touche Départ / Pause avec le voyant / pastille

TABLEAU DES PROGRAMMES



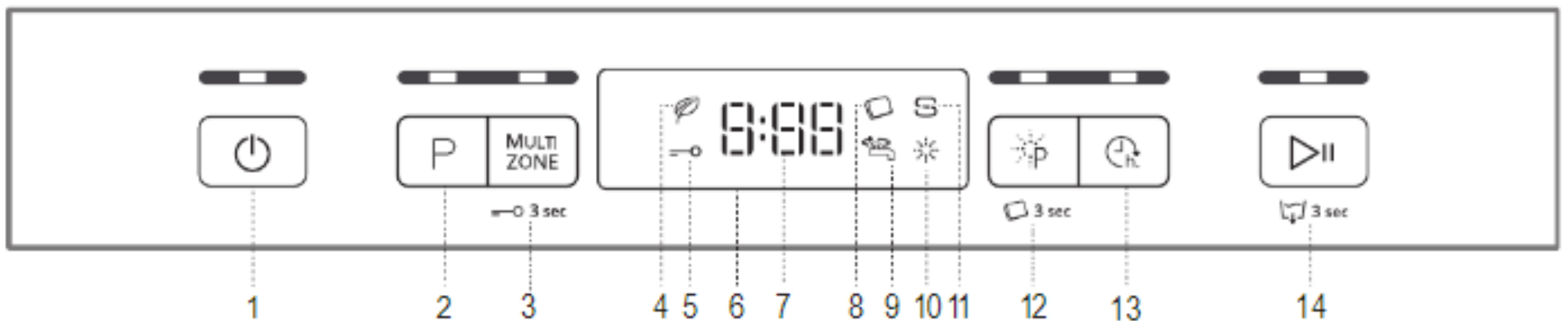
Nous vous invitons à privilégier le programme Eco, plus efficace en termes d'énergie combinée et de consommation d'eau.

Programme	Séchage NaturalDry	Options disponibles *)	Durée du programme de lavage (h:min)**)	Consommation d'eau (l/cycle)	Consommation d'énergie (kWh/cycle)		
1. Éco	ECO 50°	✓	✓		3:10	9,5	0,85
2. 6 th Sense®	6 th sense 50-60°	✓	✓	MULTI ZONE	1:25 - 3:00	7,0 - 14,0	0,90 - 1,40
3. Intensif	65°	✓	✓	MULTI ZONE	2:50	14,0	1,50
4. Lavage et séchage rapide	50°	✓	✓	MULTI ZONE	1:25	11,5	1,10
5. Cristal	45°	✓	✓	MULTI ZONE	1:40	11,5	1,20
6. Rapide 30'	50°	-	-	MULTI ZONE	0:30	9,0	0,50
7. Silencieux	50°	✓	✓		3:30	15,0	1,15
8. Prélavage		-	-	MULTI ZONE	0:12	4,5	0,01

Cuisine

1.4 Lave-vaisselle WBC3C33PX

PANNEAU DE COMMANDE LAVE-VAISSELLE WBC3C33PX



1. Touche Marche-Arrêt / Réinitialisation avec le voyant
2. Touche sélecteur de programme avec le voyant
3. Touche multizone avec le voyant / Verrou
4. Voyant programme Eco
5. Voyant de verrouillage
6. Affichage
7. Voyant pour le numéro du programme et le temps restant
8. Voyant pastille
9. Voyant robinet d'eau fermé
10. Voyant de niveau de liquide de rinçage
11. Voyant de niveau de sel
12. Touche Power Clean® avec le voyant / Pastille
13. Touchée différé avec le voyant
14. Touche départ / Pause avec le voyant / Drainer

TABLEAU DES PROGRAMMES



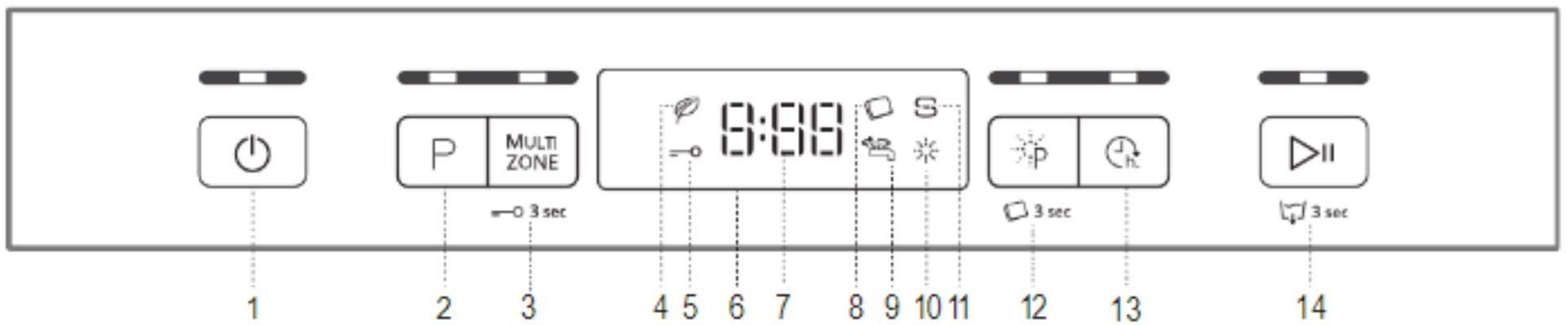
Nous vous invitons à privilégier le programme Eco, plus efficace en termes d'énergie combinée et de consommation d'eau.

Programme	Séchage	NaturalDry	Options disponibles ¹⁾	Durée du programme de lavage (h:min) ²⁾	Consommation d'eau (l/cycle)	Consommation d'énergie (kWh/cycle)	
1. Éco	ECO 50°	✓	✓		3:10	9,5	0,83
2. 6th Sense [®]	50-60°	✓	✓	MULTI ZONE	1:25 - 3:00	7,0 - 14,0	0,90 - 1,40
3. Intensif	65°	✓	✓	MULTI ZONE	2:50	14,0	1,50
4. Lavage et séchage rapide	50°	✓	✓	MULTI ZONE	1:25	11,5	1,10
5. Cristal	45°	✓	✓	MULTI ZONE	1:40	11,5	1,20
6. Rapide 30'	50°	-	-	MULTI ZONE	0:30	9,0	0,50
7. Silencieux	50°	✓	✓		3:30	15,0	1,15
8. Prélavage	-	-	-	MULTI ZONE	0:12	4,5	0,01

Cuisine

1.4 Lave-vaisselle WBC3C26X

PANNEAU DE COMMANDE LAVE-VAISSELLE WBC3C26X



1. Touche Marche-Arrêt / Réinitialisation avec le voyant
2. Touche sélecteur de programme avec le voyant
3. Touche multizone avec le voyant / Verrou
4. Voyant programme Eco
5. Voyant de verrouillage
6. Affichage
7. Voyant pour le numéro du programme et le temps restant
8. Voyant pastille
9. Voyant robinet d'eau fermé
10. Voyant de niveau de liquide de rinçage
11. Voyant de niveau de sel
12. Touche Power Clean® avec le voyant / Pastille
13. Touchée différé avec le voyant
14. Touche départ / Pause avec le voyant / Drainer

TABLEAU DES PROGRAMMES



Nous vous invitons à privilégier le programme Eco, plus efficace en termes d'énergie combinée et de consommation d'eau.

Programme	Séchage NaturalDry	Options disponibles *)	Durée du programme de lavage (h:min)**)	Consommation d'eau (l/cycle)	Consommation d'énergie (kWh/cycle)
1. Éco	ECO 50°	☑ ☐ 🔄	3:10	9,5	0,95
2. 6 th Sense®	6 th sense 50-60°	MULTI ZONE ☑ ☐ 🔄	1:25 - 3:00	7,0 - 14,0	0,90 - 1,40
3. Intensif	☑ ☑ 65°	MULTI ZONE ☑ ☐ 🔄	2:50	14,0	1,50
4. Lavage et séchage rapide	☑ ☑ 50°	MULTI ZONE ☑ ☐ 🔄	1:25	11,5	1,10
5. Cristal	☑ ☑ 45°	MULTI ZONE ☐ 🔄	1:40	11,5	1,20
6. Rapide 30'	- - 50°	MULTI ZONE ☑ ☐ 🔄	0:30	9,0	0,50
7. Silencieux	☑ ☑ 50°	☑ ☐ 🔄	3:30	15,0	1,15
8. Prélavage	- - -	MULTI ZONE ☐ 🔄	0:12	4,5	0,01

Cuisine

1.5 Plaque de cuisson à induction

Utiliser uniquement des casseroles et poêles réalisées en matériau ferromagnétique qui sont adaptées à l'utilisation avec des plaques à induction.

MISE EN MARCHÉ/ARRÊT DE LA TABLE DE CUISSON

Pour allumer la table de cuisson, appuyez sur le bouton Marche / Arrêt pendant environ 1 seconde;
Pour éteindre : appuyez sur le même bouton .

POSITIONNEMENT

Localisez la zone de cuisson souhaitée en vous référant aux symboles de position. Ne couvrez pas les symboles du panneau commande avec les casseroles et poêles.

ACTIVATION/DÉSACTIVATION DES ZONES DE CUISSON ET AJUSTEMENT DES NIVEAUX DE PUISSANCE

Sélectionnez le foyer présélectionné en appuyant sur le bouton de sélection de zone correspondant. L'afficheur indiquera le niveau "0". Chaque foyer a différents niveaux de puissance, réglables avec les touches "+"/"-", qui vont d'un minimum de 1 à un maximum de 9. Certains foyers sont équipés d'une fonction de réchauffage rapide (Booster), indiquée sur l'afficheur par la lettre P.

Pour couper la zone de cuisson, appuyez sur le bouton de sélection de zone et maintenez-le enfoncé pendant 3 secondes. Le foyer est désactivé et l'indicateur H de chaleur résiduelle apparaît sur l'écran.

VERROUILLAGE / DEVEROUILLAGE DU PANNEAU DE COMMANDE

Pour bloquer les réglages : maintenez le bouton Verrouillage des touches / OK pendant 3 secondes. Un bip et un témoin lumineux indiquent que le verrouillage est activé. Seul le bouton d'arrêt reste fonctionnel.

Pour déverrouiller : Répétez cette opération.

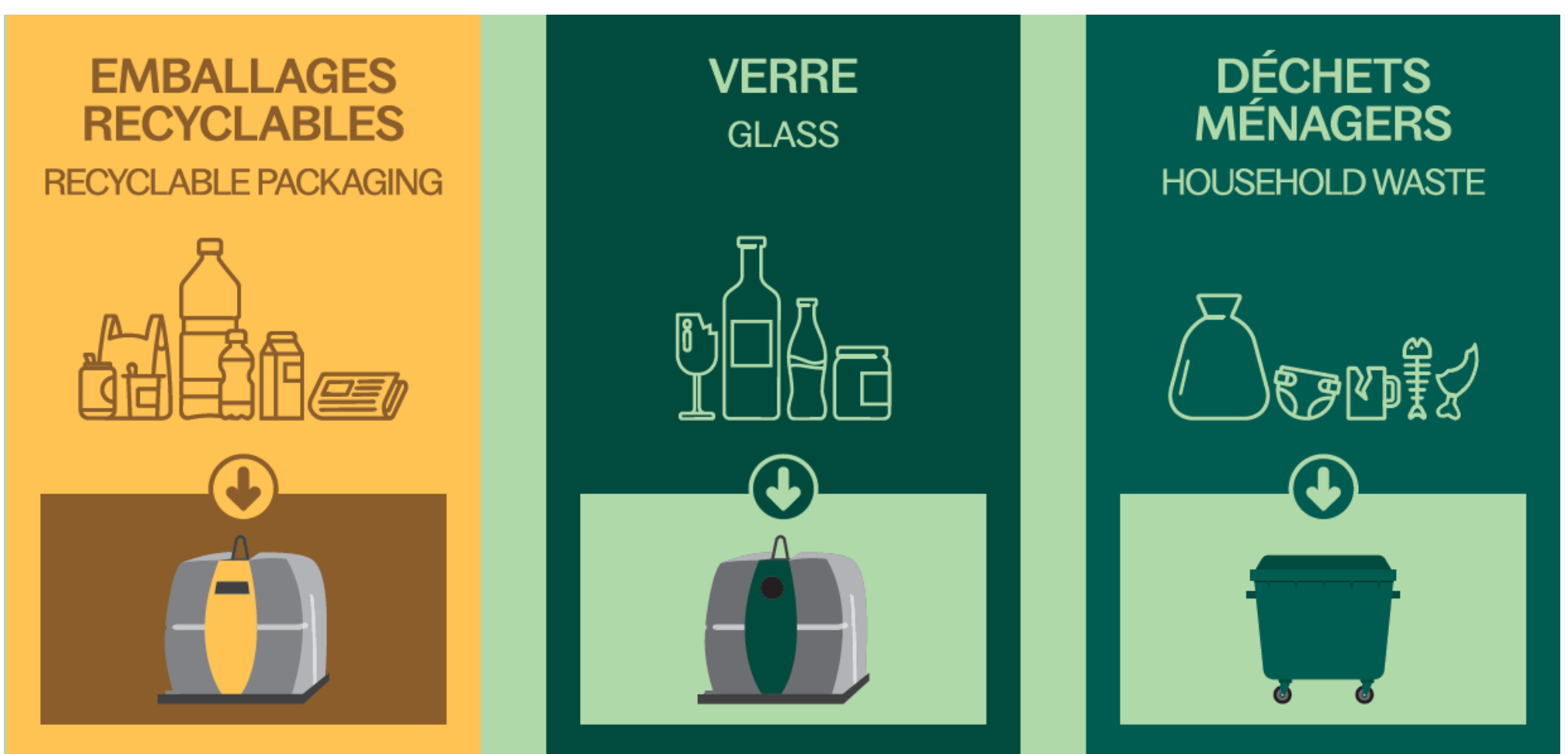
Cuisine

1.6 Poubelles

Des poubelles de tri sont à votre disposition dans la cuisine.

N'oubliez pas de les vider lors de votre départ de l'hébergement en apportant vos déchets aux points d'apport volontaire situés à proximité de votre hébergement.

Pour des raisons d'hygiène merci de placer les sacs et autres déchets dans les bacs prévus à cet effet et ne rien laisser au sol.



Salon

2.1 Cheminée : cottages Premium, hébergements VIP

Les cottages Premium, les appartements & cottages VIP sont équipés de cheminée d'ambiance

Pour des raisons de sécurité :

- Seules les mini-bûchettes et bûches compactées en vente au supermarché (Promenade du lac) peuvent être utilisées.
- Il est interdit de cuire de la nourriture dans la cheminée

MISE EN ROUTE

1. Alimentez la cheminée avec des mini-bûchettes puis, une fois que le feu démarre, avec des bûches compactées.
2. Si des fumées se dégagent du foyer, ventilez la pièce au maximum.
3. Ne faites jamais fonctionner la cheminée en votre absence, ni la nuit. Assure-vous que toutes les cendres sont éteintes avant de quitter la pièce.
4. Ne laissez jamais les enfants sans surveillance devant la cheminée.

Salon

2.2 Télévision

Votre hébergement est équipé d'une ou plusieurs télévisions disposant des chaînes suivantes (sous réserve de changements) :



1. TF1

2. France 2

3. France 3

4. Canal+

5. France 5



6. M6

7. Arte

8. C8

9. W9

10. TMC



11. TFX

12. NRJ12

13. LCP

14. France 4

15. BFM TV



16. CNEWS

17. CSTAR

18. Gulli

19. France Ô

20. TF1 Séries
Films

21. L'Équipe

22. 6ter

23. RMC Story

24. RMC
Découverte

25. Chérie 25



26. LCI

27. Franceinfo

28. IDF1

39. BVN

42. CCTV F

Salon

2.2 Télévision

43. TV5 Monde
FBS

44. France 24

60. BBC News

61. Bloomberg

62. CNBC
Europe63. CNN
International64. France 24
EN65. Euronews
FR

66. Al Jazeera

67. Russia
Today

68. CGTN

69. CGTN
Documentary

70. NHK World

71. TRT World

80. DW-TV



81. ZDF

82. ZDF Neo

83. RTL Zwei
Österreich84. RTL
Österreich85. RTL Super
Österreich86. VOX
Österreich

87. HSE24 extra

88. RTL
Schweiz89. VOX
Schweiz90. Eurosport
Germany

91. Das Erste

92. 3sat

93. KIKA

94. ZDF Info

95. Sat. 1

Salon

2.2 Télévision



96. ProSieben

97. Kabel 1

98. Sta.1 Gold

99. ProSieben
MAXX

100. Welt

110. TVE
Internacional

111. 24 Horas

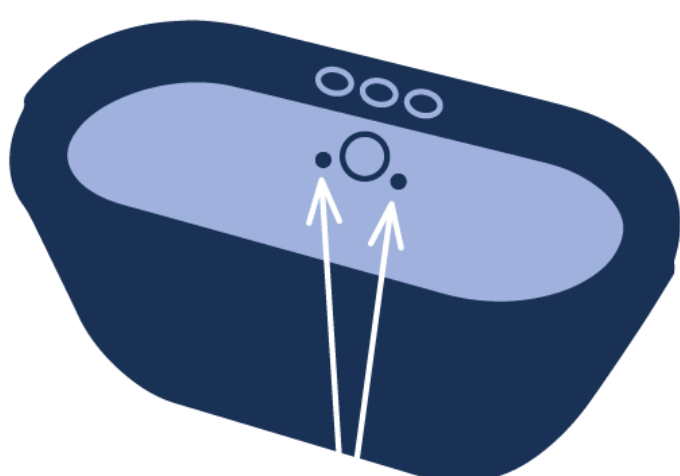
120/ DW-TV
arabic121. France24
ara

Salle de bain

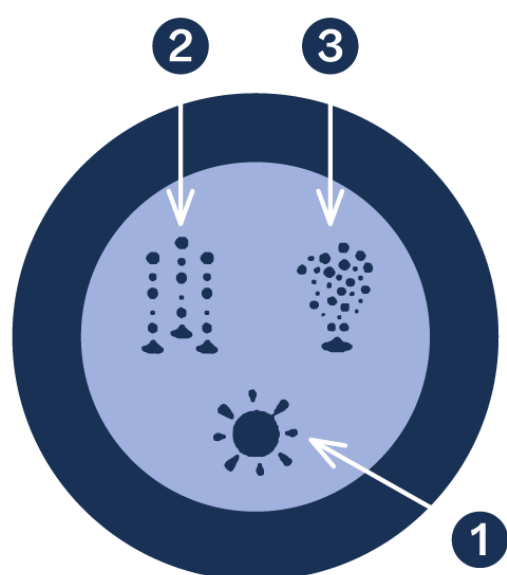
2.1 Baignoire balnéothérapie : VIP

Les salles de bain des hébergements VIP sont équipées d'une baignoire balnéothérapie.

- Pour utiliser la baignoire, remplissez-la d'eau jusqu'aux détecteurs de niveau.



- Sélectionnez ensuite la couleur des bulles (1) et la taille des bulles (2 ou 3)



- 💡 Un cycle de nettoyage automatique de 3 minutes est prévu après évacuation de l'eau. Ne pas appuyer sur le bouton de démarrage pendant ce cycle.

Général

4.1 Coffre-fort

Si le coffre est fermé à votre arrivée, contactez-nous

- ▶ via la messagerie WhatsApp au 06 89 71 35 44
- ▶ Via la Réception au 01 61 10 77 77

VERROUILLAGE

1. Fermez la porte du coffre
2. Entrez un code à six chiffres
3. Appuyez sur la touche # / Fermeture

DÉVERROUILLAGE

Entrez votre code à six chiffres



N'oubliez pas de récupérer vos effets avant de quitter votre hébergement et de laisser le coffre-fort ouvert !

Général

4.2 WIFI

Une connexion WIFI est disponible sans supplément sur le domaine.

Sélectionnez simplement le réseau Villages Nature.

Table of contents

1 Kitchen 25-38

- 1.1 Dolce Gusto 25
- 1.2 Microwaves oven 26
- 1.3 Oven (VIP) 31
- 1.4 Dishwasher 34
- 1.5 Induction hob 37
- 1.6 Trash 38

2 Living room 39-42

- 2.1 Fireplace (Premium cottages, VIP) 39
- 2.2 TV 40

3 Bathroom 43

- 3.1 Whirlpool bath (VIP) 43

4 General 44 - 45

- 4.1 Safe 44
- 4.2 WIFI 45

Kitchen

1.1 Dolce Gusto (cottage 1301 to 5943)

1. Fill the water tank
2. Turn on the machine and wait for the green light.
3. Push the locking lever upward.
4. Insert the capsule, close the holder, and push the locking lever downward.
5. Place a cup on the drip tray.
6. Follow the recommendation on the capsule or as you prefer your drink and adjust the dosage slider.
7. Move the lever to the right for hot beverages, to the left for cold beverages. Preparation is complete when the lever returns to the center position.

At the end of preparation, the on/off button flashes red for 10 seconds. Do not open the handle during this time. Then remove the used capsule.



Cuisine

1.1 Dolce Gusto (cottage 6101 to 6395)

1. Adjust the drip tray to the size of your cup. Place your cup on the drip tray.
2. Open the locking handle. The machine will start automatically.
3. The temperature selection button will flash while the machine is heating up for approximately 40 seconds. Then, the temperature selection button will remain red. The machine is ready for use.
4. Insert the capsule, close the holder and push the locking lever down.
5. Select the dosage with the control ring according to the recommendations indicated on the capsule or choose it according to your taste.
6. Press the start/stop button. The drink preparation begins. Do not open the locking handle during extraction. The machine stops preparation automatically. Extraction can be stopped manually at anytime by pressing the start/stop button.

At the end of preparation, the on/off button flashes red for 10 seconds. Do not open the handle during this time. Then remove the used capsule.

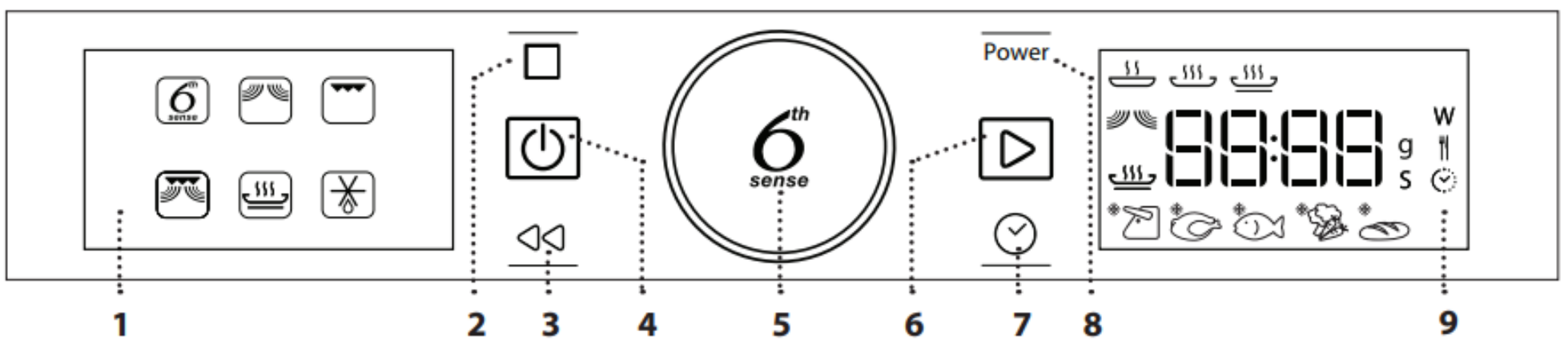
Your GENIO® S will automatically go into standby mode after one minute of inactivity. Translated with DeepL.com (free version)



Kitchen

1.2 Microwaves oven (cottage 1301 to 5943)

PANEL DESCRIPTION

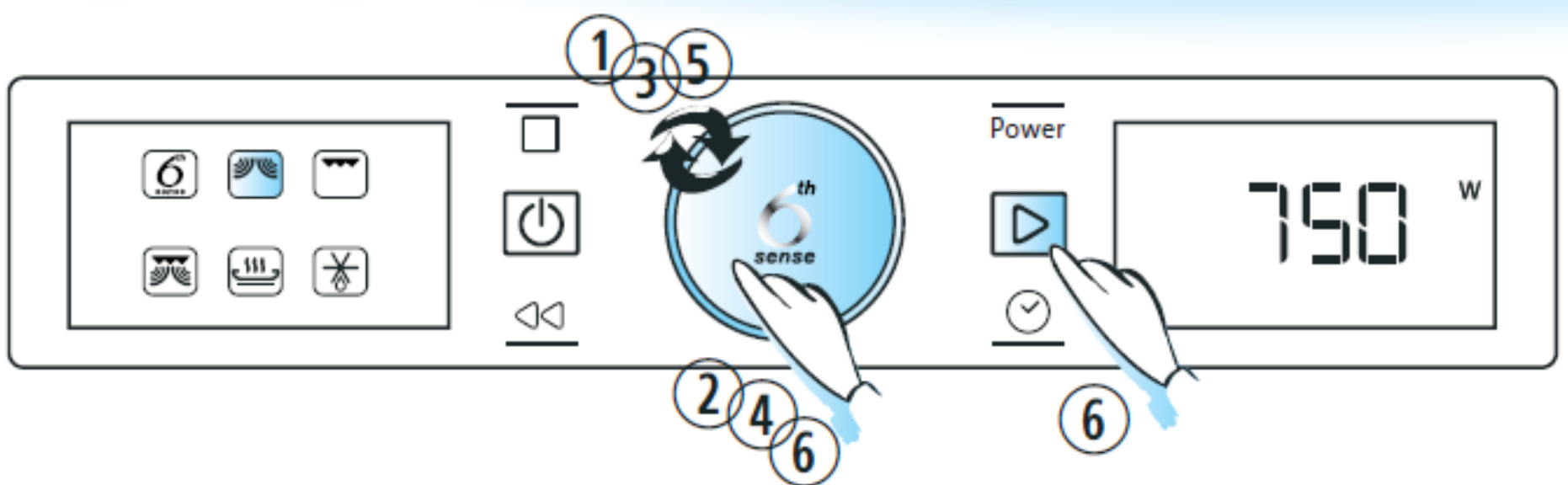


1. Left-hand display: functions symbol
2. STOP / PAUSE button
3. BACK button
4. ON / OFF button
5. 6th sense ADJUST knob
6. START button
7. CLOCK button
8. POWER
9. Right-hand display


Kitchen

1.2 Microwaves oven (cottage 1301 to 5943)

COOK AND REHEAT WITH MICROWAVES

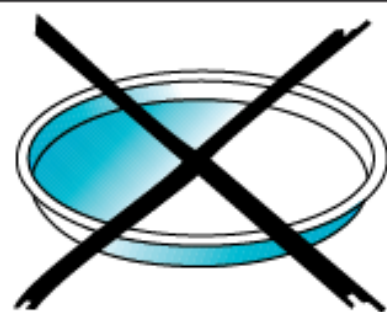
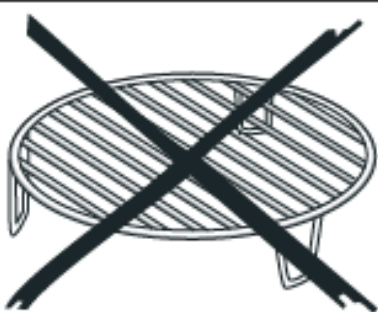


Switch on the microwave by pressing the ON / OFF button and proceed as follows:

1. Turn the adjust knob until you find the microwave function. 
2. Press the adjust knob to confirm your selection.
3. Turn the adjust knob to set the microwave power level.
4. Press the adjust knob to confirm your selection.
5. Turn the adjust knob to set the cooking time.
6. Press the start button.

MICROWAVES ONLY

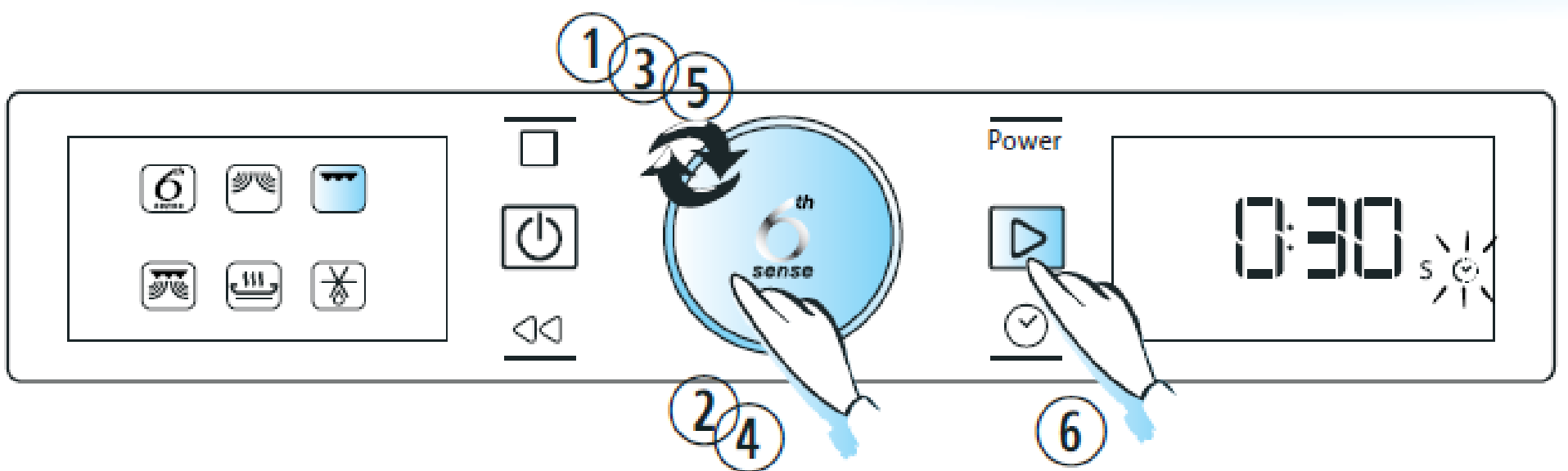
POWER	SUGGESTED USE:
1000 W	REHEATING OF BEVERAGES , water, clear soup, coffee, tea or other food with a high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power.
800 W	COOKING vegetables, meat etc.
650 W	COOKING fish.
500 W	MORE CAREFUL COOKING e.g. high protein sauces, cheese and egg dishes and to finish cooking casseroles.
350 W	SIMMERING STEWS , melting butter and chocolate.
160 W	DEFROSTING . Softening butter, cheeses.
90 W	SOFTENING ice cream
0 W	WHEN USING the Timer only.




Kitchen

1.2 Microwaves oven (cottage 1301 to 5943)

GRILL

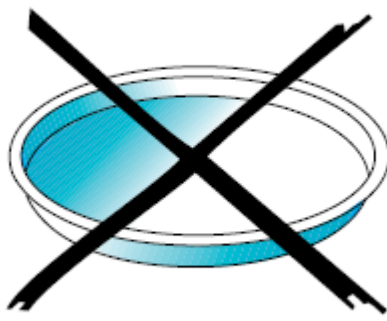


Switch on the microwave by pressing the ON / OFF button and proceed as follows:

1. Turn the adjust knob until you find the grill function. 
2. Press the adjust knob to confirm your selection
3. Turn the adjust knob to set the cooking time.
4. Press the start button.

 Place food on the wire rack.

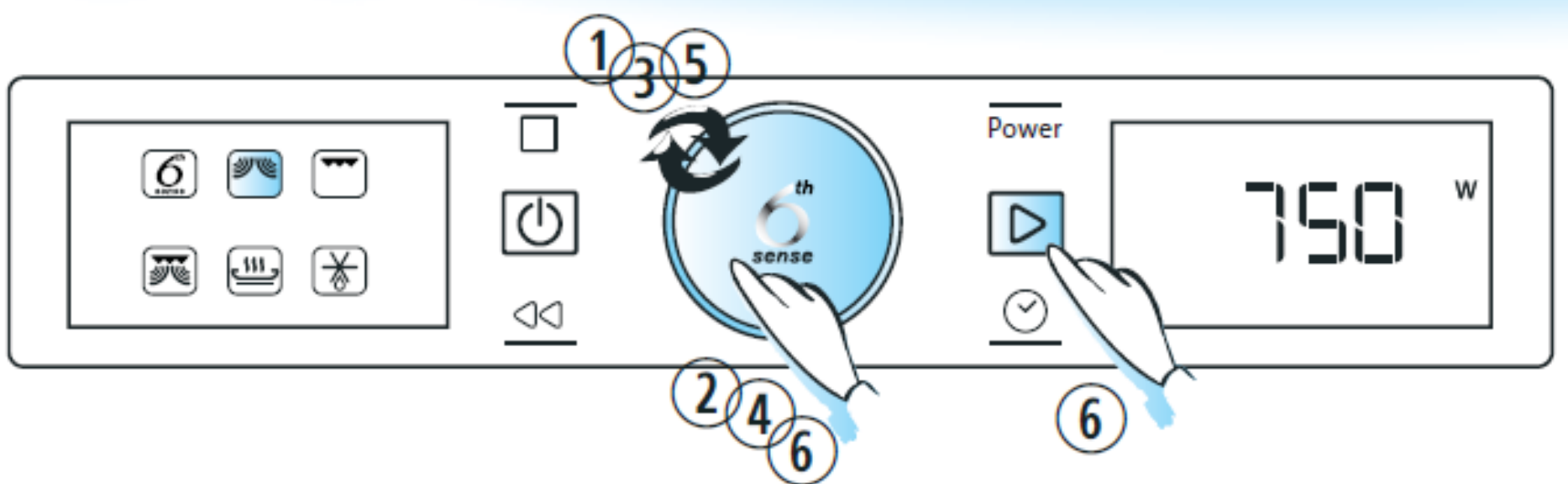
 Turn food during cooking.




Kitchen

1.2 Microwaves oven (cottage 1301 to 5943)

GRILL COMBI



Switch on the microwave by pressing the ON / OFF button and proceed as follows:

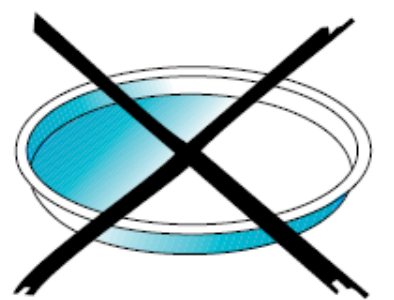
1. Turn the adjust knob until you find the grill combi function. 
2. Press the adjust knob to confirm your selection.
3. Turn the adjust knob to set the microwave power level.
4. Press the adjust knob to confirm your selection.
5. Turn the adjust knob to set the cooking time.
6. Press the start button.



Use this function to cook food such as lasagne, fish and potato gratin.

Place food on the wire rack or on the glass turntable.

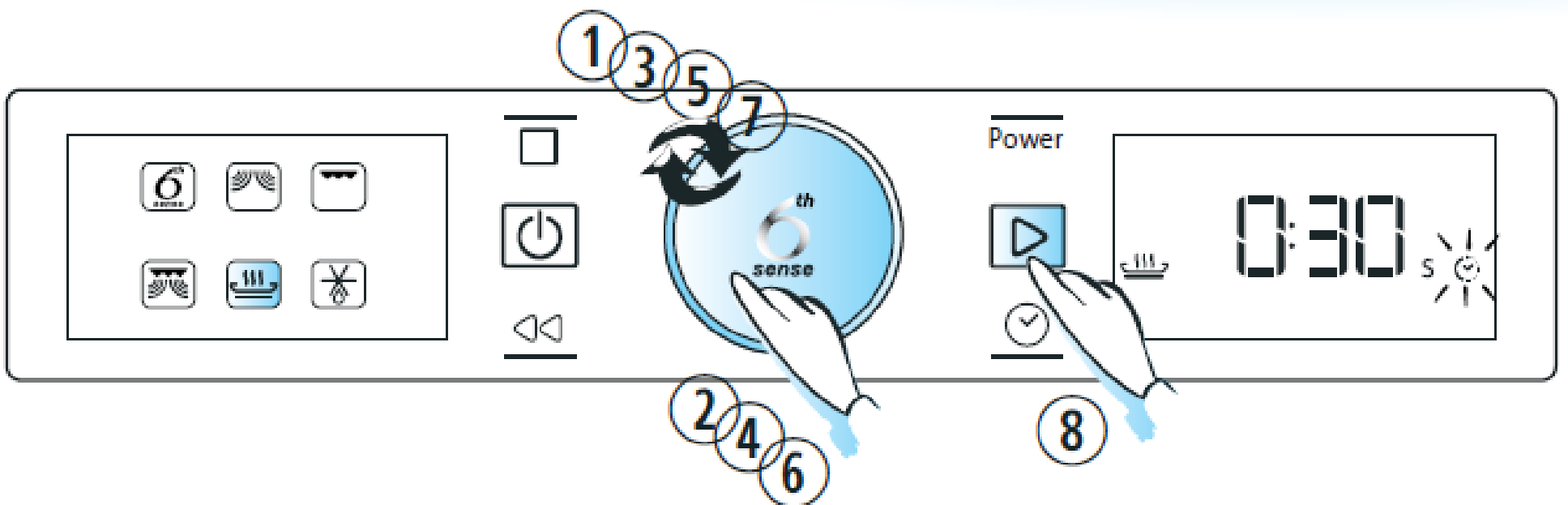
GRILL COMBI	
POWER:	SUGGESTED USE:
650 W	COOKING VEGETABLES AND GRATINS
350 - 500 W	COOKING POULTRY AND LASAGNE
160 - 350 W	COOKING FISH AND FROZEN GRATINS
160 W	COOKING MEAT
90 W	FRUIT GRATINS
0 W	BROWNING ONLY DURING COOKING




Kitchen

1.2 Microwaves oven (cottage 1301 to 5943)

CRISP

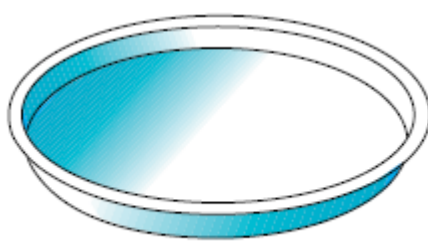


Switch on the microwave by pressing the ON / OFF button and proceed as follows:

1. Turn the adjust knob until you find the crisp function. 
2. Press the adjust knob to confirm your selection
3. Turn the adjust knob to set the cooking time.
4. Press the start button.

 Use this function to reheat and cook pizzas and other dough-based food. It's also good for sausages, hamburgers etc.

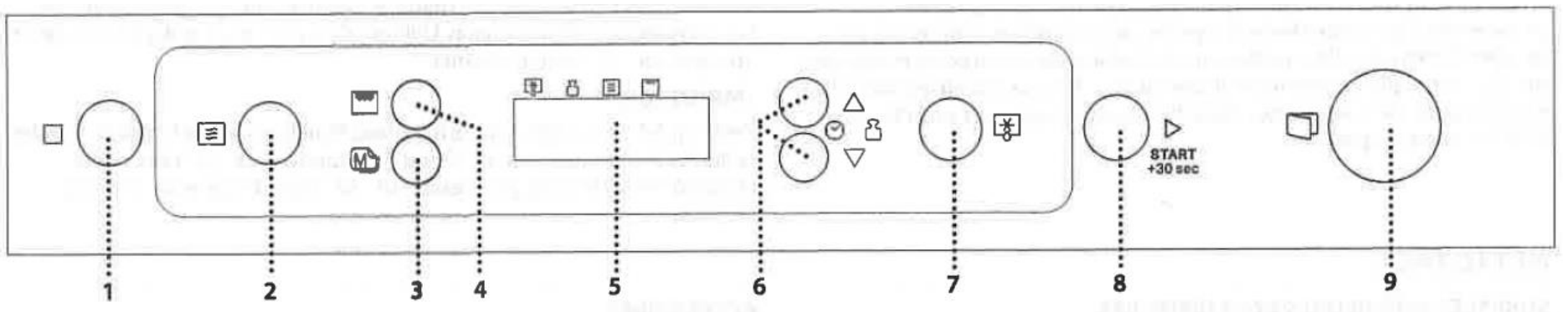
Use the crisp plate (without the handle) and place it correctly in the middle of the glass turntable.



Kitchen

1,2 Microwaves oven (cottage 6101 to 6395)

PANEL DESCRIPTION



1. Stop
2. Microwave function/power supply
3. Memory
4. Grill function
5. Display
6. + / - keys
7. Quick defrost function
8. Start
9. Door open button

Kitchen

1,2 Microwaves oven (cottage 6101 to 6395)

FUNCTIONS



Microwaves

For quickly cooking or reheating food or beverages.



Grill

For browning, grilling and gratinating when used alone. We recommend turning food over during cooking. For best results, preheat the grill for 3 to 5 minutes. For quickly cooking or gratinating dishes in combination with the microwave oven.

Grill + Mo

For quickly cooking starters (even gratin dishes) using the microwave and grill. This is useful for cooking dishes such as lasagne, fish and gratin dishes.



Jet defrost

For quickly defrosting different types of food simply by specifying their weight. Place the food directly on the turntable. Turn the food over when indicated. Waiting a few minutes after defrosting improves the result.



Memory

The Memory function allows you to quickly and easily recall your favourite settings. The principle of the Memory function is to save the setting currently in use.

Kitchen

1,2 Microwaves oven (cottage 6101 to 6395)

DAILY USE

SELECT A FUNCTION

Simply press the button for the desired function to select it.

SET THE TIME

After selecting the function, use Δ or ∇ to set the operating time. The time can be changed during cooking by pressing Δ or ∇ or by increasing the time by 30 seconds each time you press \triangleright

SET THE MICROWAVE POWER

Press \equiv as many times as necessary to select the microwave power level.

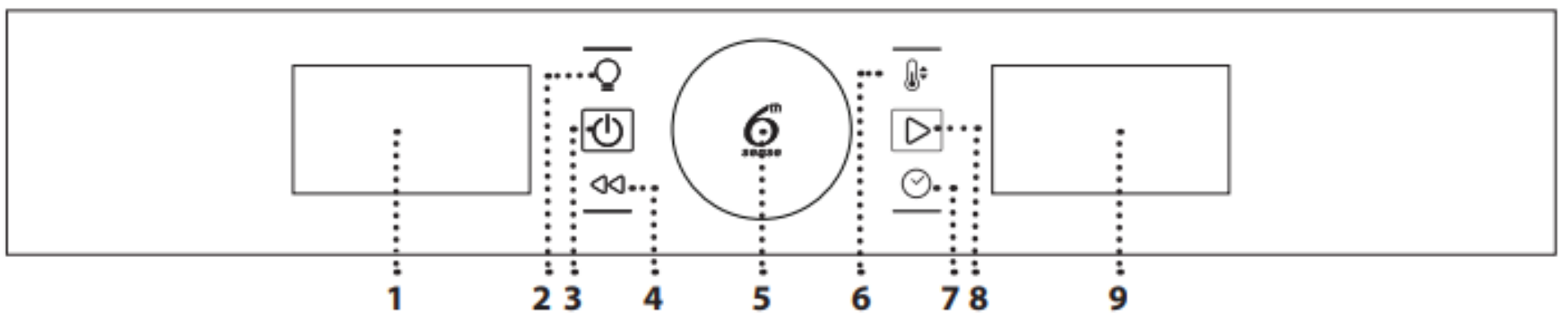
SPRAY DEFROST

Press ☼ , then use Δ or ∇ to set the weight of the food. During defrosting, the function pauses briefly to allow you to turn the food. Once you have finished, close the door and press \triangleright

Kitchen

1.3 Oven: VIP 8, 10 & 12 people

PANEL DESCRIPTION




1. Left-hand display
2. Light (for switching the lamp on/off)
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 menu when configuring settings
5. 6th sense button / ROTTARY KNOB: turn this to navigate through the functions and adjust all of the cooking parameters. Press to select, set, access or confirm functions or parameters
6. TEMPERATURE: for setting the temperatures
7. TIME : for setting or changing the time and adjusting the cooking time
8. START: for starting functions and confirming settings
9. Right-hand display


Kitchen


1.3 Oven VIP 8, 10 & 12 people

FUNCTIONS

 **CONVENTIONAL**
For cooking any kind of dish on one shelf only.


 **GRILL**
For grilling steaks, kebabs and sausages, cooking vegetables au gratin or toasting bread. When grilling meat, we recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the tray on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water.


 **FORCED AIR**
For cooking different foods that require the same cooking temperature on several shelves (maximum three) at the same time. This function can be used to cook different foods without odours being transferred from one food to another.


 **CONVECTION BAKE**
For cooking meat, baking cakes with fillings or roasting stuffed vegetables on one shelf only. This function uses gentle, intermittent air circulation to prevent food from drying out excessively.





6TH SENSE FUNCTIONS


 **CASSEROLE**
This function automatically selects the best temperature and cooking method for pasta dishes.

 **MEAT**
This function automatically selects the best temperature and cooking method for meat. This function intermittently activates the fan at low speed to prevent the food from drying out too much.

 **MAXI COOKING**
The function automatically selects the best cooking mode and temperature to cook large joints of meat (above 2.5 kg). It is advisable to turn the meat over during cooking, to obtain even browning on both sides. It is best to baste the meat every now and again to prevent it from drying out.


 **BREAD**
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of bread.


 **PIZZA**
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of pizza.


 **PASTRY CAKES**
This function automatically selects the best temperature and cooking method for all types of cake.




SPECIAL FUNCTIONS


 **FAST PREHEATING**
For preheating the oven quickly. Once preheating has finished, the oven will select the "Conventional" function automatically. Wait for preheating to finish before placing food in the oven.

 **TURBO GRILL**
For roasting large joints of meat (legs, roast beef, chicken). We recommend using a drip tray to collect the cooking juices: Position the pan on any of the levels below the wire shelf and add 500 ml of drinking water. The turnspit (if provided) can be used with this function.

 **ECO FORCED AIR***
For cooking stuffed roasting joints and fillets of meat on a single shelf. Food is prevented from drying out excessively by gentle, intermittent air circulation. When this ECO function is in use, the light will remain switched off during cooking. To use the ECO cycle and therefore optimise power consumption, the oven door should not be opened until the food is completely cooked.

 **KEEP WARM**
For keeping just-cooked food hot and crisp.

 **RISING**
For optimal proving of sweet or savoury dough. To maintain the quality of proving, do not activate the function if the oven is still hot following a cooking cycle.

 **AUTOMATIC CLEANING - PYRO**
For eliminating cooking spatters using a cycle at very high temperature. Two selfcleaning cycles are available: A complete cycle (PYRO) and a shorter cycle (ECO). We recommend using the quicker cycle at regular intervals and the complete cycle only when the oven is heavily soiled.

Kitchen

1.3 Oven: VIP 8, 10 & 12 people

DAILY USE

1. Select a function

When the oven is off, press and hold the ON/OFF button to switch the oven on.

Turn the knob to view the main functions available on the left-hand display. Select one and press « 6th sense » knob.

To select a sub-function, select the main function and then press the « 6th sense » knob to confirm and get the function menu. Turn the knob to view the sub-functions available on the right-hand display. Select one and press the “6th sense” knob to confirm.

2. Set the function

After having selected the function you require, you can change its settings.

The display will show you the settings that can be changed in sequence.

When the °C/°F icon flashes on the display, turn the knob to change the value, then press the 6th sense knob to confirm and continue to alter the settings that follow (if possible).

You can also set the grill level (3=high, 2=moderate, 3=low) at the same time.

3. Activate the function

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

You can press and hold the ON/OFF button at any time to pause the function that is currently active.

4. End of cooking

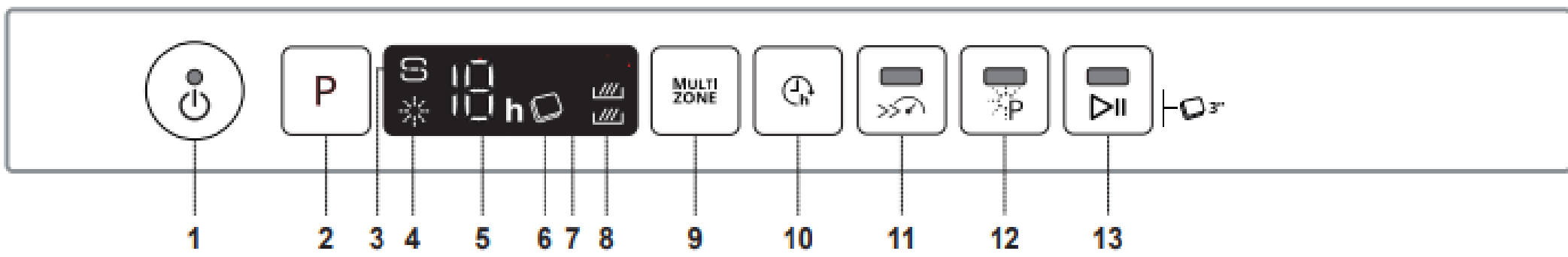
An audible signal will sound, and the display will indicate that cooking is complete with the message “End”.

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

Kitchen

1.4 Dishwasher WRIC334PE

DISHWASHER WRIC334PE PANEL DESCRIPTION



1. ON-OFF / Reset button with indicator light
2. Program selection button
3. Salt refill indicator light
4. Rinse Aid refill indicator light
5. Program number and delay time indicator
6. Tablet indicator light
7. Display
8. Multizone indicator lights
9. Multizone button
10. Delay button
11. Turbo button with indicator light
12. Power Clean[®] button with indicator light
13. START / pause button with indicator light / tab

PROGRAMS TABLE



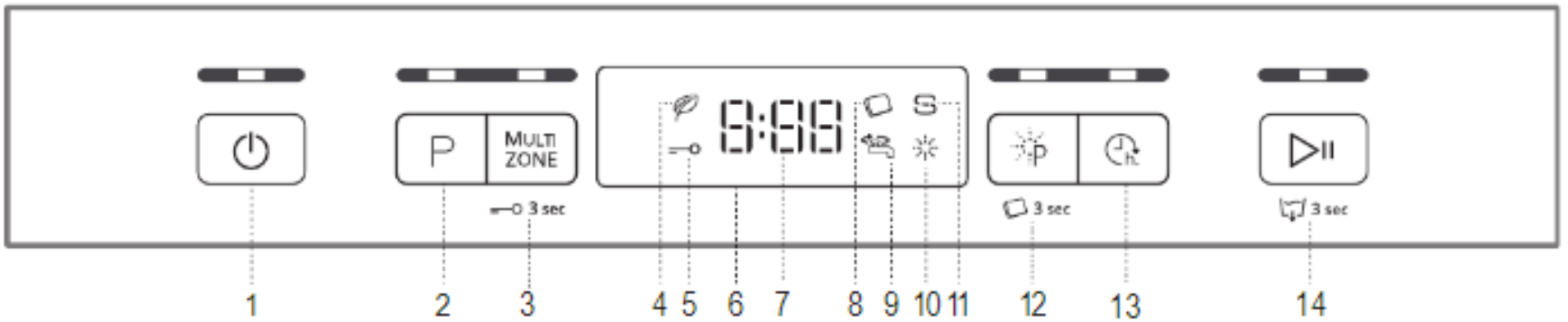
We invite you to choose the Eco program, which is more efficient in terms of combined energy and water consumption.

Program	Drying phase	Natu-ralDry	Available options ¹⁾	Duration of wash program (h:min) ^{**}	Water consumption (litres/cycle)	Energy consumption (kWh/cycle)
1. Eco ECO 50°	✓	✓		3:10	9.5	0.85
2. 6 th Sense [®] 50-60°	✓	✓	MULTI ZONE	1:25 - 3:00	7.0 - 14.0	0.90 - 1.40
3. Intensive 65°	✓	✓	MULTI ZONE	2:50	14.0	1.50
4. Fast Wash&Dry 50°	✓	✓	MULTI ZONE	1:25	11.5	1.10
5. Crystals 45°	✓	✓	MULTI ZONE	1:40	11.5	1.20
6. Rapid 30' 50°	-	-	MULTI ZONE	0:30	9.0	0.50
7. Silent 50°	✓	✓		3:30	15.0	1.15
8. Prewash -	-	-	MULTI ZONE	0:12	4.5	0.01

Kitchen

1.4 Dishwasher WBC3C33PX

DISHWASHER WBC3C33PX PANEL DESCRIPTION



1. ON-OFF/ Reset button with indicator light
2. Program selection button with indicator light
3. Multizone button with indicator light / lock
4. Eco program indicator light
5. Lock indicator light
6. Display
7. Program number and delay time indicator
8. Tablet indicator light
9. Water tap closed indicator light
10. Rinse Aid refill indicator light
11. Salt refill indicator light
12. Power Clean® button with indicator light
13. Delay button with indicator light
14. START / pause button with indicator light / drainer

PROGRAMS TABLE



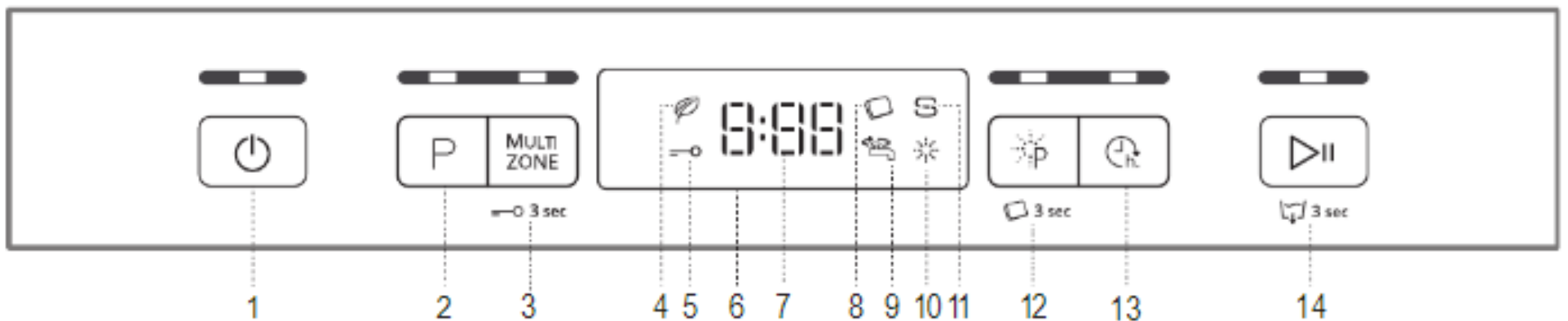
We invite you to choose the Eco program, which is more efficient in terms of combined energy and water

Programme	Séchage	NaturalDry	Options disponibles ¹⁾	Durée du programme de lavage (h:min) ²⁾	Consommation d'eau (l/cycle)	Consommation d'énergie (kWh/cycle)	
1. Éco	ECO 50°	✓	✓		3:10	9,5	0,83
2. 6th Sense [®]	50-60°	✓	✓	MULTI ZONE	1:25 - 3:00	7,0 - 14,0	0,90 - 1,40
3. Intensif	65°	✓	✓	MULTI ZONE	2:50	14,0	1,50
4. Lavage et séchage rapide	50°	✓	✓	MULTI ZONE	1:25	11,5	1,10
5. Cristal	45°	✓	✓	MULTI ZONE	1:40	11,5	1,20
6. Rapide 30'	50°	-	-	MULTI ZONE	0:30	9,0	0,50
7. Silencieux	50°	✓	✓		3:30	15,0	1,15
8. Prélavage	-	-	-	MULTI ZONE	0:12	4,5	0,01

Kitchen

1.4 Dishwasher WBC3C26X

DISHWASHER WBC3C26X PANEL DESCRIPTION



1. ON-OFF/ Reset button with indicator light
2. Program selection button with indicator light
3. Multizone button with indicator light / lock
4. Eco program indicator light
5. Lock indicator light
6. Display
7. Program number and delay time indicator
8. Tablet indicator light
9. Water tap closed indicator light
10. Rinse Aid refill indicator light
11. Salt refill indicator light
12. Power Clean® button with indicator light
13. Delay button with indicator light
14. START / pause button with indicator light / drainer

PROGRAMS TABLE



We invite you to choose the Eco program, which is more efficient in terms of combined energy and water.

Programme	Séchage NaturalDry	Options disponibles *)	Durée du programme de lavage (h:min)**)	Consommation d'eau (l/cycle)	Consommation d'énergie (kWh/cycle)
1. Éco ECO 50°	✓ ✓		3:10	9,5	0,95
2. 6 th Sense® 50-60°	✓ ✓	MULTI ZONE	1:25 - 3:00	7,0 - 14,0	0,90 - 1,40
3. Intensif 65°	✓ ✓	MULTI ZONE	2:50	14,0	1,50
4. Lavage et séchage rapide 50°	✓ ✓	MULTI ZONE	1:25	11,5	1,10
5. Cristal 45°	✓ ✓	MULTI ZONE	1:40	11,5	1,20
6. Rapide 30' 50°	- -	MULTI ZONE	0:30	9,0	0,50
7. Silencieux 50°	✓ ✓		3:30	15,0	1,15
8. Prélavage -	- -	MULTI ZONE	0:12	4,5	0,01

Kitchen

1.5 Induction hob

Only use pots and pans made from ferromagnetic material which are suitable for use with induction hobs.

SWITCHING THE HOB ON / OFF

To turn the hob on, press the power button for around 1 second. To turn the hob off, press the same button again, and all cooking zones will be deactivated.

POSITIONING

Keep pots and pans inside the markings. Do not cover the control panel symbols with the cooking pot.

ACTIVATING/DEACTIVATING COOKING ZONES AND ADJUSTING POWER LEVELS

Select the pre-selected cooking zone by pressing the corresponding zone selection button. The display will show level "0". Each cooking zone has different power levels that can be adjusted using the "+" / "-" buttons, from a minimum of 1 to a maximum of 9. Some cooking zones have a fast-heating function (Booster), shown on the display with the letter "P".

To deactivate the cooking zone, press and hold the zone selection button for 3 seconds. The cooking zone is deactivated and the residual heat indicator "H" appears on the display.

CONTROL PANEL LOCK

To lock the settings and prevent it from accidentally switching on, press and hold the OK/Key button for 3 seconds. A beep and a warming light above the symbol indicate that this function has been activated. The control panel is locked except for the switching off function.

To unlock the controls, repeat the activation procedure.

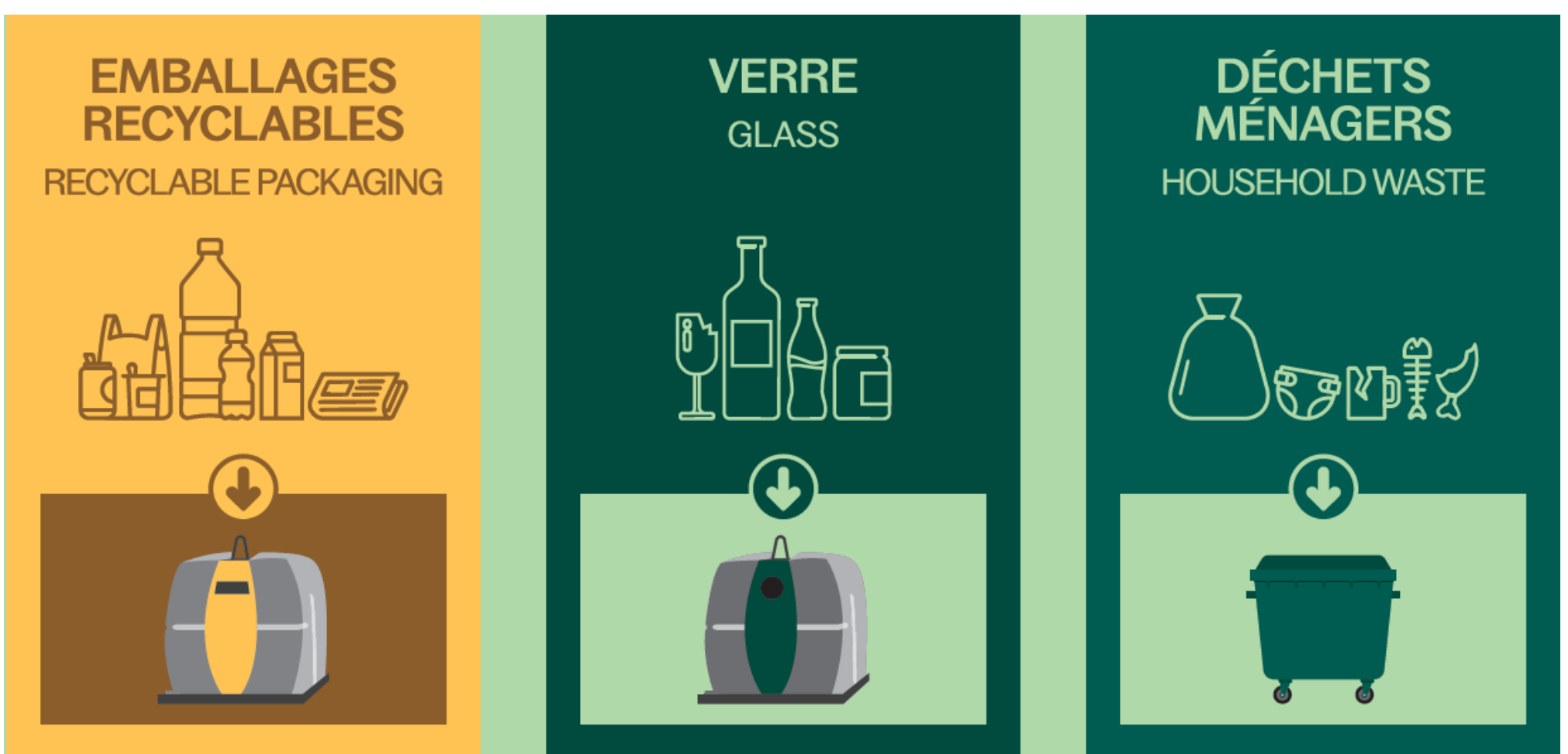
Kitchen

1.6 Trash

Recycling bins are available in your kitchen.

Don't forget to empty them when you leave the accommodation and take your rubbish to the recycling points near your accommodation.

For hygiene reasons, please place bags and other waste in the bins provided and do not leave anything on the ground.



Living room

2.1 Fireplace: Premium cottages, VIP accommodation

Premium cottages and VIP accommodations (apartments and cottages) come equipped with a fireplace.

For safety reasons:

- Only the mini-logs and compacted logs on sale at the onsite supermarket (Lakeside Promenade) may be used
- It is forbidden to cook food in the fireplace

USAGE INSTRUCTION

1. Feed the fireplace with mini-logs, then once the fire has started use compacted logs.
2. If the room becomes smoky, open doors and windows to ventilate.
3. Never let the fire lit in your absence or at night. Make sure the ashes are completely extinguished before leaving the room.
4. Never leave children unattended in front of the fireplace.

Living room

2.2 TV

Your accommodation come equipped with one or more TV with the following channels (subject to change):



1. TF1

2. France 2

3. France 3

4. Canal+

5. France 5



6. M6

7. Arte

8. C8

9. W9

10. TMC



11. TFX

12. NRJ12

13. LCP

14. France 4

15. BFM TV



16. CNEWS

17. CSTAR

18. Gulli

19. France Ô

20. TF1 Séries
Films

21. L'Equipe

22. 6ter

23. RMC Story

24. RMC
Découverte

25. Chérie 25



26. LCI

27. Franceinfo

28. IDF1

39. BVN

42. CCTV F

Living Room

2.2 TV

				
43. TV5 Monde FBS	44. France 24	60. BBC News	61. Bloomberg	62. CNBC Europe
				
63. CNN International	64. France 24 EN	65. Euronews FR	66. Al Jazeera	67. Russia Today
				
68. CGTN	69. CGTN Documentary	70. NHK World	71. TRT World	80. DW-TV
				
81. ZDF	82. ZDF Neo	83. RTL Zwei Österreich	84. RTL Österreich	85. RTL Super Österreich
				
86. VOX Österreich	87. HSE24 extra	88. RTL Schweiz	89. VOX Schweiz	90. Eurosport Germany
				
91. Das Erste	92. 3sat	93. KIKA	94. ZDF Info	95. Sat. 1

Living room

2.2 TV



96. ProSieben

97. Kabel 1

98. Sta.1 Gold

99. ProSieben
MAXX

100. Welt



110. TVE
Internacional

111. 24 Horas

120/ DW-TV
arabic

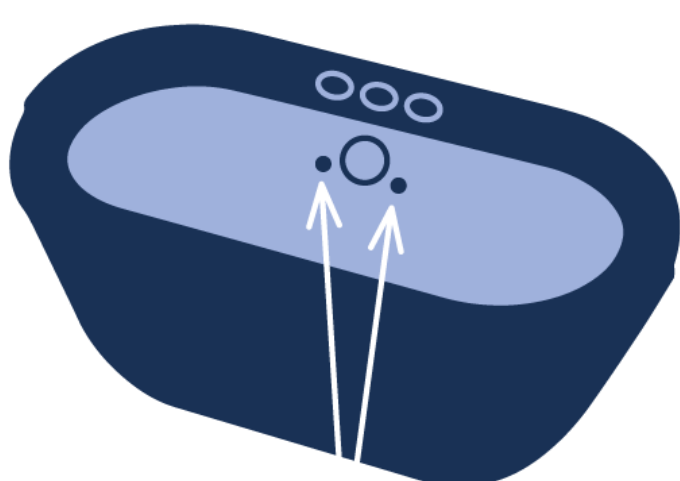
121. France24
ara

Bathroom

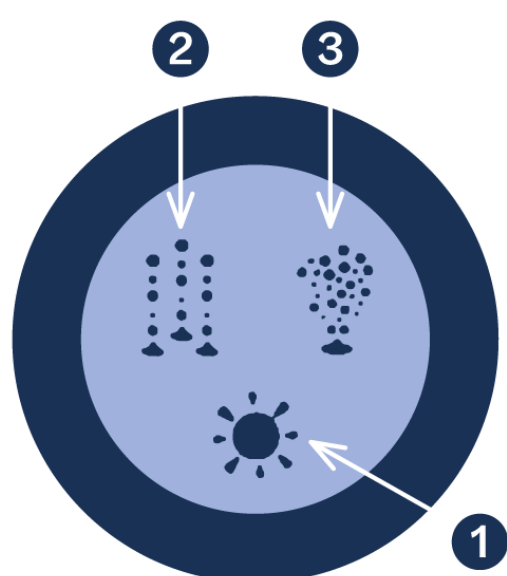
2.1 Whirlpool bath: VIP

VIP accommodations come equipped with a whirlpool bath.

- To use the whirlpool bath, fill it with water up to the level detectors.



- Then you can choose the bubbles colour (1) and the bubbles size (2 or 3)



- 💡 A 3-minute cleaning cycle runs automatically after the bath is emptied. Please do not press the start button during this cycle.

General

4.1 Safe

If the safe is locked upon your arrival:

- ▶ Use our WhatsApp service +33 6 89 71 35 44
- ▶ Call the reception at +33 1 61 10 77 77

LOCKING

1. Close the door
2. Enter a 6-digit code of your choice
3. Press the # / Lock button

UNLOCKING

Enter your 6-digit code



Don't forget to collect all your belongings before leaving your accommodation and leave the safe open!

General

4.2

WIFI

A WIFI connection is available at no extra charge on the park.
Simply select the Villages Nature network