

ALICANTE

TRAVEL GUIDE



Manual in and
around the
apartment

MIKE **MH**
HANIQUE



WELCOME AT ROJALES!

Welcome

EEN WARM WELKOM

Reken maar, met meer dan 300 zonnige dagen per jaar moet het weer daar vast beter zijn dan in Nederland.

Hopen dat je vlucht top was en dat je vakantie een knaller wordt!

Superleuk dat je ons stulpje gebruikt. We duimen dat je er net zo van geniet als wij. Zon, uitzicht, eindeloze eetplekjes en bars om je heen, of gewoon chillen in het appartement zelf.

We zijn er dol op en daarom verhuren we het niet aan iedereen. Alleen aan vrienden die er net zo liefdevol mee omgaan als wij. Met wat extra liefde dus.

Dit document is goud waard. Hierin delen we tips over de omgeving en handige weetjes over de apparatuur in huis. Hopelijk niet nodig, maar mocht het zo zijn, vind je hier ook nummers van de politie, Nederlandstalige dokters en zelfs de taxicentrale.

Meeste is vanzelfsprekend, maar soms is een geheugensteuntje handig.

En mocht je iets nodig hebben, stuur ons gerust een appje.

Geniet van de zon op je ligbed met een verfrissend drankje in je hand.

Have fun,

Mike en Pamela

PRAKTISCH

Net zoals een spannend mysterie, onthult elk hoekje van dit huis zijn geheimen. Handdoeken liggen verstopt in badkamers en kasten, klaar om je te omhelzen na een verfrissende douche.

In elke badkamer pronkt een wasmand, en als het wasmonster toeslaat, vind je op het balkon een wasmachine en droger.

De airco's staan te popelen om te chillen of te verwarmen, maar alleen als deuren en ramen op slot zijn - anders raken ze in de war en beginnen ze te zweten. Binnen no-time is elke kamer een knusse oase van perfecte temperatuur.

De lift is je magische tapijt naar beneden, maar om naar het dakterras te vliegen, heb je een speciale sleutel nodig. Anders wordt het een nachtje onder de sterren, want zonder sleutel wordt binnenkomen een hele uitdaging. Spaanse liften hebben een eigen tempo, dus de trap is soms sneller. Maar hey, de lift is toch handig, al doet 'ie er iets langer over dan je gewend bent.

In je sleutelbos prijken de sleutels van de voordeur, het toilet op het dakterras en het hekje naar de sterren.

En als je zin hebt in een avondje tv-kijken, druk gewoon op de homeknop en kies uit een scala aan apps zoals Kijk, Netflix, Prime en Disney. Alles is al ingelogd, dus hopelijk blijft het zo voor de volgende avonturiers!

VERTREK

Denk je er nu liever nog niet aan, maar vroeg of laat moet je helaas terug naar de dagelijkse sleur.

Verzamel alsjeblieft alle gebruikte handdoeken en gooi ze in de wasmanden in de badkamers.

De sleutel lever je in zoals je hem hebt gekregen, of via onze lokale held.

Om 10:00 uur is het tijd om uit te checken. Je kunt je koffers parkeren bij het binnenzwembad en nog lekker op pad gaan. En als je toch bezig bent, knijp jezelf niet in de arm, want je kunt hier ook nog even douchen.

Als er na jou geen nieuwe vakantiegangers komen, kun je gerust nog wat langer in je stulpje blijven hangen.

We houden je op de hoogte over je vertrektijd.

Oh ja, de schoonmaak en elektriciteit zijn niet inclusief in de prijs. We noteren de meterstanden bij aankomst en vertrek, let vooral op het elektriciteitsverbruik. In Spanje zijn de tarieven hoog, dus denk twee keer na voor je de airco aanzwengelt.

Opgeruimd staat netjes: gooi al je afval in de bakken voor de schoonmaakploeg die een paar dagen later langskomt.

Check goed de houdbaarheidsdatum van je koelkastinhoud en doe onvermijdelijke frisdrank in de mondhoek. Maar die chocopasta van twee maanden geleden? Misschien toch maar niet.

En vergeet vooral de koelkast boven op het dakterras niet.

MANUAL IN AND AROUND THE APARTMENT



05

AIRCONDITIONING

Houd je hoofd koel met onze separaat gestuurde airco's.

05

KEUKEN, KOELKAST VRIEZER

In de keuken bevindt zich een grote koelkast en een aparte vriezer. Op het dakterras bevindt zich nog een koelkast.

05

KOOKPLAAT EN AFZUIGING

De kookplaat heeft ingebouwde afzuiging.

05

VAATWASSER

In de keuken zit een combinatie van een oven, inclusief heteluchtoven en magnetron.

06

GECOMBINEERDE OVEN

Warme broodjes, een pizza en een gerecht verwarmen? Alles kan met deze krachtpatser.

07

KOFFIEMACHINE

Americano, Cappuccino, Latte, alles is mogelijk.

07

AIRFRYER

De wereld rondreizen hielp deze chef-kok bij het bereiken van zijn doel: een beroemde kok met een Michelinster zijn.

07

WASMACHINE EN DROGER

Op het balkon vind je een ingebouwde afsluitbare kast. Hier vind je de wasmachine en droger.

GEBRUIK VAN APPARATUUR

Elke pagina onthult een korte uitleg over hoe al die gizmo's in huis werken. De meeste zijn natuurlijk een eitje, maar hey, we moesten die pagina's toch vullen, toch?

Toch vastgelopen? Geen probleem! Stuur gewoon een WhatsApp-berichtje.

Appartement 11 B
Mike 06 510 68 469

Appartement 12 B
Jelle 06 113 27 941

En als toetje na alle handleidingen, vind je een mini-reisgids van de buurt. Restaurants, kerken, winkels, uitstapjes naar nabijgelegen steden en de mooiste strandplekjes, alles komt aan bod.

Heb jij iets cools ontdekt dat hier nog niet in staat, geef ons een seintje! Dan zorgen we dat de volgende reizigers dit niet missen.



NETWERK: De Haniqueies

WACHTWOORD: MikePamBloomFlynn



Het gehele appartement + balkon is rookvrij. Op het dakterras is roken wel toegestaan.

Binnen

MANUAL IN AND AROUND THE APARTMENT



08

BIG GREEN EGG

Big Green Egg, de Rolls Royce onder de keramische barbecues. Wil je jezelf uitleven en het ultieme vakantiegevoel beleven? Laat je culinaire fantasie dan de vrije loop en tover de beste en lekkerste gerechten op tafel onder het genot van een Albariño tijdens de ondergaande zon.

11

ZWEMBADEN & WELNESS

Het appartement beschikt over een privé zwembad met fantastisch uitzicht. Maar er is meer.

12

KOOKPLAAT

Boven in de buitenkeuken vind je een aparte kookplaat.

12

AFVAL

Afval verzamelen is vrij simpel in Spanje.

THUISBEZORGD

Via de Aoo Just Eat en Glovo kan je diverse producten thuis laten bezorgen.

Het adres is: Av. del Racorral 137 / 11B

Let op dat je het aan de hoofdweg in ontvangst moet nemen.

12

TUINSET

Plof neer op ons heerlijke tuinset met je gezicht in de zon. Beentjes omhoog of ga lekker liggen op een van de ligbedden.

12

CAMERA'S

Het appartement wordt beveiligd met 3 camera's. Deze camera's registreren 24 uur per dag de bewegingen.

TAXI SERVICE

Taxi Deniz +34 632 31 98 84 (tip)
Je kan Deniz een Whatsapp sturen

Taxi Quesada
+34 609 25 18 25

HANDIGE GEGEVENS

NEDERLANDSTALIGE

DOKTOREN

Huisarts Dr. Martina Roordink

Federico García Lorca, 90, beneden
- Lokaal 1, 03178 Benijófar.

Je kunt haar bereiken op
+34965724651.

Frank Schuerman, een Belgische held, staat paraat bij het Medisch Centrum Torrevieja, C.C. Carrefour - Torrevieja C/Francisco Atienza Ferrandez 47, 03184 Torrevieja. Je kunt hem bereiken op +34653802785.

NOODSITUATIES

Alarmnummer Spanje

Telefoonnummer 112

Policía Local de Rojasles (politie)

Telefoonnummer

+34 966 71 51 29

FACILITAIRE ZAKEN

Als je je stulpje een tussentijdse poetsbeurt wilt geven, bel dan Leon! Hij is de meester van de poetsklussen. Betalen kan direct of op het einde. Voor een tussentijdse poetsbeurt betaal je minder dan voor de grote schoonmaak, vanwege de grondigheid en het totale plan.

En mocht het zwembad kuren hebben, ook dan staat Leon paraat. Hier is zijn telefoonnummer: +34 687 08 47 59.

BUITENZONES

MANUAL IN AND AROUND THE APARTMENT


WE HELPEN JE EEN HANDJE OP WEG

Gebruiksaanwijzing apparatuur binnen

05

AIRCONDITIONING

Elke ruimte is voorzien van een aparte airco unit en thermostaat. Dit betekent dat je in elke ruimte de temperatuur apart kan inregelen, dit geldt ook voor de badkamers.

Door op het  icoontje te drukken kan je de airconditioning aan- of uitzetten. Let op; dit dient per ruimte te gebeuren. In beide badkamers zit ook een thermostaat, deze regelt gelijk de afzuiging van de vochtige lucht.



Wanneer je de airco hebt ingeschakeld, kan je met de grote zwarte pijlen de temperatuur naar boven of beneden bijstellen.

Tijdens koudere periodes kan je de airco gebruiken als verwarming. Doordat de airco's per ruimte in te regelen zijn, heb je binnen een paar minuten al verkoeling.

LET OP

Elektriciteit is vrij prijzig in Spanje. Verbruik van elektriciteit wordt ook apart aan je doorberekend. Wanneer je het huis verlaat of niet binnen zit, adviseren we de airco uit te zetten en hem pas te activeren op het moment dat je weer in de woning aanwezig bent. Zo bespaar je energie en geld.

VAATWASSER

Op  drukken.

Het programma Eco 50° is voorinsteld. Het programma Eco 50° is een zeer milieuvriendelijk programma en uitermate geschikt voor normaal vervuild serviesgoed. Het is het efficiëntste programma voor wat betreft het energie- en waterverbruik voor dit type serviesgoed en voldoet aan de EU-verordening inzake ecologisch ontwerp.

Als u het apparaat 10 minuten niet bedient, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld.

Tijdstelling maken

U kunt de programmastart 3, 6 of 9 uur uitstellen.

1. Druk net zo vaak de pijltjestoets in tot de desbetreffende indicatie brandt.
2. Om de tijdstelling te activeren drukt u op start/play

Opmerking: De tijdstelling deactiveert u door net zo vaak in te drukken totdat geen van de indicaties 3h, 6h of 9h brandt.

KEUKEN, KOELKAST VRIEZER

In de keuken bevindt zich een grote koelkast en een aparte vriezer. Op het dakterras bevindt zich nog een koelkast.

De keuken heeft vele kasten en lades. De meeste zijn gevuld. Alles wat er aanwezig is kun je gebruiken. Ga je zelf kruiden of andere keukenspullen halen dan mag je dit uiteraard achterlaten als je weer weg gaat. Let alleen goed op de datum van bederfelijke waren.

We zorgen altijd dat de eerste levensbehoefte aanwezig is. Zo staat er standaard wat flesjes water in de koelkast en ligt er in de onderste lade onder de wasbak toilet papier en keukenrollen.

De ongeschreven regel is een beetje dat wanneer je iets opmaakt, je het ook weer aanvult zodat degene na jou er ook gebruik van kan maken. Denk hierbij aan water, toilet papier of een versnapering.

KOOKPLAAT EN AFZUIGING

Zet de kookplaat aan door de aan/uit-schakelaar ingedrukt te houden. Je kunt nu de temperatuur van elke zone regelen door op het getal te drukken en vervolgens op de plus- of mintoets. Zo werkt het ook met de afzuiging. Je drukt op het ventilatoricoon en regelt de sterkte met de plus- en mintoetsen.

Mocht je op zoek zijn naar de afzuigkap dan moet je flink je best doen deze te vinden. Deze zit namelijk verwerkt in de kookplaat.



MANUAL IN AND AROUND THE APARTMENT

WE HELPEN JE EEN HANDJE OP WEG

Gebruiksaanwijzing apparatuur binnen

06

OVEN / GRILL / MAGNETRON

In de keuken zit een combinatie van een oven, inclusief hetelucht oven en magnetron.

Het gebruik van de oven


1. Raak de weergegeven tijd op het display aan.

12:30

2. Druk in het "hoofdmenu" op de toets BEREIDING (in het hoofdgedeelte).

3. Raak de toets MENU TRADITIONELE BEREIDINGEN aan.

4. Selecteer een gecombineerde functie (bijvoorbeeld WARMELUCHT) om naar het scherm van de betreffende bereiding te gaan.

5. Raak de toets START  (rechtsonder) aan om de voorverwarmingsfase te starten

Voorverwarmingsfase
De bereiding wordt voorafgegaan door een voorverwarmingsfase die het apparaat sneller op de bereidingstemperatuur brengt. Deze fase wordt aangeduid door het progressief stijgen van de temperatuur.

Aan het einde van de voorverwarming hoort u een geluidssignaal en wordt een bericht op het display weergegeven dat aangeeft dat u het te bereiden gerecht in de oven kunt zetten.

Bereidingsfase
1. Open de deur
2. Plaats het gerecht in de oven.
3. Sluit de deur.
4. Raak de toets BEVESTIGEN aan om de bereiding te starten. Deze fase wordt aangeduid door het oplopen van de temperatuur.

Einde van de bereiding
Om de bereiding op elk gewenst moment te stoppen:

1. raak de toets STOP aan.
2. Raak de toets BEVESTIGEN aan.

LET OP!
ZONDER BOVENSTAANDE
STAPPEN BLIJFT DE
OVEN/GRILL AAN!!

ONDERWARMTE

De warmte is uitsluitend afkomstig van de bodem van de ovenruimte. Ideaal voor hartige taarten, vlaaien en pizza.

BASIS WARME LUCHT

Om snel de bereiding af te ronden van gerechten die van buiten reeds gaar zijn, maar van binnen nog niet helemaal. Ideaal voor quiches, geschikt voor alle soorten gerechten.

PIZZA

Specifieke functie voor het bakken van pizza's. Ideaal voor pizza's, maar ook voor koekjes en taarten.

REINIGEN VAN DE OVEN

Vapor Clean (enkel op sommige modellen)

Voorbereiding

Voordat de reinigingscyclus Vapor Clean wordt gestart:

- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Indien aanwezig, de temperatuursonde verwijderen.
- Verwijder de zelfreinigende panelen, indien aanwezig.
- Giet ongeveer 120cc water op de bodem van de ovenruimte. Let op dat het water niet uit de uitsparing komt.

- Sproei met behulp van een spuitfles een oplossing van water en afwasmiddel op de binnenzijde van de ovenruimte. Sproei op de zijwanden, de bovenwand, het bodemvlak en de deflect (let op, niet teveel, max 20 sprays)

- Sluit de deur.

- Tijdens de geassisteerde reinigingscyclus moeten de zelfreinigende panelen (indien aanwezig), die eerder verwijderd werden, apart met lauw water en weinig reinigingsmiddel gereinigd worden.

Bovenstaande handeling kan beperkt worden door bakpapier te gebruiken!!

LIJST VAN TRADITIONELE BEREIDINGSFUNCTIES

STATISCH

Traditionele bereiding, geschikt voor de bereiding van één gerecht tegelijk. Ideaal voor het bereiden van gebraden vlees, vet vlees, brood en gevulde taarten.

GEVENTILEERD

Intense en homogene bereiding. Ideaal voor koekjes, taarten en bereidingen op meerdere hoogtes tegelijk.

THERMO-GEVENTILEERD

De warmte wordt snel en gelijkmatig verdeeld. Geschikt voor alle gerechten, ideaal voor bereidingen op meerdere niveaus, zonder vermenging van geuren en smaken.

TURBO

Voor een snelle bereiding op meerdere steunniveaus zonder dat de aroma's gemengd worden. Ideaal voor omvangrijk voedsel waarvoor een mintensieve bereiding nodig is.

GRILL

Hiermee kunt u optimale resultaten voor grillen en gratineren bereiken. Door deze functie aan het einde van de bereiding te gebruiken, krijgen de gerechten een gelijkmatig goudbruin korstje.

GRILL GEVENTILEERD

Voor optimaal grillen van zelfs de dikste stukken vlees. Ideaal voor grote stukken vlees.

MANUAL IN AND AROUND THE APARTMENT

WE HELPEN JE EEN HANDJE OP WEG

Gebruiksaanwijzing apparatuur binnen

07

AIRFRYER

Gezond en snel voedsel bereiden kan in de airfryer. Buiten het feit dat het simpel en snel is, smaakt het ook nog eens lekker. Let op dat je wel geschikte producten voor de Airfryer koopt.

Let op, in de meeste gevallen hoef je een Airfryer niet voor te verwarmen.

3 minuten voorverwarmen wordt wél aangeraden wanneer er een voorgeprogrammeerde functie wordt gebruikt.

Zet de Airfryer aan d.m.v. de powertoets in te drukken.

Aan de linkerkant kan je met de toetsen omhoog/omlaag de temperatuur instellen en aan de rechterkant zitten dezelfde set toetsen voor de tijd.

Hierna druk je op de "play" (drukknopje) toets om de Airfryer in werking te stellen.

Eet smakelijk!

KOFFIEMACHINE

Americano, Cappuccino, Latte, alles is mogelijk.

Er zijn 2 koffiemachines aanwezig. 1, de roze, is een espressomachine met aparte melkopschuimer. 2 is een Dolce Gusto koffievriatie met cupjes. De cupjes liggen in het bakje op de plank boven het apparaat, indien aangevuld. De reden dat er ook een Dolce Gusto apparaat is, is dat deze makkelijk in gebruik is en de espressomachine toch enige ervaring vraagt.

NESPRESSOMACHINE

Druk op de power toets om de Nespressomachine aan te zetten. Hij gaat vervolgens voorverwarmen.

Het knopje met het kleine kopje is voor espresso en cappuccino en het grote kopje voor een americano. Met de melkschuimer kun je de melk opschuimen, doe niet meer erin dan de rand anders stroomt het over tijdens het opschuimen. Na gebruik de melkschuimers met een doek en water schoonmaken, dit koelt namelijk aan.

DOLCE GUSTO

Zet het apparaat aan door op de powerknop de drukken en voeg vervolgens een cup in.

Met de tiptoetsen aan de bovenkant kan je de koffiehoeveelheid bepalen. Dit is een schuiftoets. Hoe meer koffie hoe slapper het feitelijk word.

Dit apparaat is simpel in gebruik, de opvangbak kan gewoon in de vaatwasser of even omspoelen onder de kraan.



WASMACHINE

Op het balkon vind je een ingebouwde afsluitbare kast. Hier vind je de wasmachine en droger.

Helaas is de wasmachine in het Spaans maar gelukkig komen tijden en grades overeen met Nederland.

Hieronder heb je een vertaalde programmakeuze.



DROGER

Voor de droger geldt hetzelfde verhaal. Wanneer je de ronde menuknop een slag naar rechts draait komt dit overeen met in Nederland "kastdroog" voor bijvoorbeeld handdoeken.

Aangezien dit een warmtepompdroger is duur drogen veel langer dan wanneer het een normale droger betreft.



Eventueel staat in de wasmachine / droger opstelplaats ook een droogrek.

MANUAL IN AND AROUND THE APARTMENT

WE HELPEN JE EEN HANDJE OP WEG

Gebruiksaanwijzing Buitenzones - BGE

08

BIG GREEN EGG

Big Green Egg, de *Rolls Royces* onder de keramieken barbecues. Wil je jezelf uitleven en het ultieme vakantiegevoel beleven? Laat je culinaire fantasie dan de vrije loop en tover de beste en lekkerste gerechten op tafel onder het genot van een Albariño tijdens de ondergaande zon.

Op het dakterras vind je een Big Green Egg Large. Hier tover je werkelijk de lekkerste gerechten.

Het gebruik van de BGE (Big Green Egg) vraagt wel enige ervaring. Vandaar deze handleiding.

WAT IS EEN BIG GREEN EGG?

De Big Green Egg is een keramische kamado barbecue en de beste outdoor cooker van dit moment. Het is "the original Kamado since 1974" en wordt inmiddels omarmd door barbecue liefhebbers over de hele wereld. Door de unieke vorm en het dubbelwandige keramiek vindt er heteluchtcirculatie plaats in de Big Green Egg. De temperatuur is nauwkeurig te regelen door de RVS luchtschuif en de gietijzeren regeldop af te stellen.

KERAMIEK

Het is het keramiek van de Big Green Egg dat de warmte in de EGG weerkaatst, waardoor een luchtstroom ontstaat die ingrediënten en gerechten extra mals maakt. Het keramiek van de Big Green Egg is mede ontwikkeld door NASA en het productieproces vindt plaats in Mexico volgens de strengste kwaliteitsnormen. Mede daardoor is het van buitengewoon hoogwaardige kwaliteit. Het heeft namelijk extreem isolerende eigenschappen en het materiaal weerstaat extreme temperaturen en temperatuurschommelingen. Buitentemperaturen hebben minimaal invloed op de temperatuur binnen in de Big Green Egg en je kunt de temperatuurregeling zeer nauwkeurig bepalen.

HOE WERKT DE BIG GREEN EGG?

Om de Big Green Egg op temperatuur te brengen, stel je de rEGGulator boven en de luchtschuif onderin goed in. Hoe meer verse lucht er binnenkomt, hoe heter de kolen worden. Met de luchtschuif onderin kan het grootste temperatuurbereik worden ingesteld. De temperatuur kan verder worden verfijnd met de rEGGulator bovenop. Tijdens het bereiden is het belangrijk om het deksel zoveel mogelijk gesloten te houden om warmteverlies te voorkomen. Een belangrijk voordeel van de Big Green Egg ten opzichte van een normale barbecue is dat de temperatuur tijdens het barbecueën kan worden geregeld, waardoor je nooit meer te maken hebt met temperatuurschommelingen of verbrand voedsel.

HET GEBRUIK VAN DE BGE IS OP EIGEN VERANTWOORDDING EN SCHADE IS VOOR EIGEN RISICO.



MANUAL IN AND AROUND THE APARTMENT

WE HELPEN JE EEN HANDJE OP WEG

Gebruiksaanwijzing Buitenzones - BGE



AANMAKEN

Opteer bij voorkeur voor Big Green Egg Charcoal Starters (zie het hoofdstuk Onderdelen, basisbenodigdheden en accessoires). Laat kranten, karton of spiritus links liggen als het om het aansteken van de houtskool in de EGG gaat. Die zorgen alleen maar voor dikke rook, een onaangename geur en veel as. En die witte, chemische aanmaakblokjes? Die horen hier ook niet thuis. Leg, afhankelijk van wat je gaat maken, één of meerdere aanmaakblokjes bovenop de houtskool, schuif alle schuiven open en haal de dop of margrietschijf eraf. Steek de blokjes aan met een lange lucifer of speciale BBQ-aansteker. Je kan het deksel meteen na het aansteken sluiten of open laten. Als je in een kleiner model meerdere aanmaakblokjes gebruikt, is het beter om het deksel te sluiten voor een langere levensduur van de viltranden.

LET OP: ALLEEN HOUTSKOOL KAN GEBRUIKT WORDEN IN EEN BGE. BRIKETTEN OF EEN ANDER SOORT BRANDSTOF ZIJN NIET GESCHIKT.

DOVEN

De EGG kan na gebruik uitdoven door gewoon de luchtschuif van de keramische basis dicht te schuiven en de Margrietschijf helemaal te sluiten of (liever nog) te vervangen door de keramische dop. Na 10 minuten zal de houtskool volledig gedoofd zijn en klaar zijn voor hergebruik. In de eerste 5 minuten na het sluiten van een hete EGG is het slim om niet te snel het deksel te openen. Door de snelle toevoer van zuurstof kan er een flinke vlam ontstaan (een zogenaamde backdraft).

HOEVEELHEID

AANMAAKMATERIAAL

Voor de meeste kookavonturen hoef je niet alle houtskool op de EGG te laten dansen. Met de juiste dosis aanmaakblokjes wordt het bereiken van de perfecte temperatuur een eitje! Bij slow-cooking en roken, steek je het liefst een blokje in het midden aan. Zo blijft het vuur subtiel, perfect voor gerechten met de Plate Setter. Binnen 20 minuten danst de temperatuur rond de 100°C.

Voor brood en braden geldt hetzelfde, maar mag je wat meer blokjes inzetten voor een snelle start. Wil je de EGG laten brullen boven de 200°C? Verdeel dan 3 of 4 blokjes over de korf. Na iets meer dan 20 minuten is het hele rooster klaar voor actie!

TEMPERATUUR REGELEN

Het draaien aan de schuif is als het spelen met vuur, eh, met temperaturen dan. De margrietschijf is als de fijnproever die de smaak perfectioneert, tot op de graad nauwkeurig. Na een mini-vuurwerk van 10 minuten, schuift de margrietschijf het toneel op. Puzzel met de luchtschuif en de margrietschijf om de hitte te temmen. Krijg je het te koud? Zwaai die schijf open voor wat extra lucht! Draai die margrietschijf open als een halve maan voor een snelle warmteboost. Eenmaal op de juiste temperatuur, houdt de schijf de wacht. Wil je chillen? Trek de schuif dicht en dim de margrietschijf. Wanneer je het deksel opent, krijgt de EGG een zuurstofkick en blijft het feestje lekker branden. Let op: bij hogere temperaturen, geef het deksel wat ademruimte voordat je het helemaal opent. Eerst een beetje rustig inademen en dan pas voluit gaan!

MANUAL IN AND AROUND THE APARTMENT

WE HELPEN JE EEN HANDJE OP WEG

Gebruiksaanwijzing Buitenzones - BGE

SCHOONMAKEN BGE

Wanneer je de BGE gebruikt, zou je hem ook moeten schoonmaken, helaas. Het terras is namelijk niet ingegeven bij de schoonmaak van het huis. Gelukkig is het schoonmaken een koud kunstje wanneer je onderstaande tips opvolgt.

SCHOONMAKEN VOOR GEBRUIK:

VERWIJDER OUDE AS

Gooi voordat je je EGG aansteekt, de oude as uit de keramische basis van de EGG. Zo blijft de temperatuur van je EGG langer stabiel en heb je meer grip op het koken van je maaltijden. Gebruik de Ash Tool (de glimmende pook) om het as te scheiden van eventueel overgebleven houtskool (en om de houtskool meteen gelijkmatig te verdelen). Gebruik vervolgens het blik van de stoffer en blikset (of een ander gereedschap) om het as makkelijk en zonder geknoei via de luchttoevoer uit de keramische basis van de EGG te verwijderen.

SCHOONMAKEN NA GEBRUIK: VERWIJDER ETENSRESTEN

Na elke culinaire avontuur is het tijd voor wat poetswerk! Verwijder alle restjes van het rooster of uit de EGG, ofwel door de EGG flink op te stoken tot 300°C of met een handig accessoire:

- Staalborstel (perfect voor een snelle poetsbeurt tijdens het EGGen)

Bij de volgende kooksessie worden eventuele bacteriën meteen opgeruimd door de hitte.

Dat is alles! Poetsen: het is niet per se leuker geworden, maar zeker wel gemakkelijker!

YOUTUBE

Hieronder vind je handige linkjes naar YouTube filmpjes over het gebruik van de BGE en heerlijke recepten. Zo kom je een eind op weg. In de digitale versie van dit boekje kun je gewoon op de link klikken.

Aansteken en Doven
<https://is.gd/KiZfQX>



Mini WORKSHOP!
<https://is.gd/DpTivT>



Schoonmaken
<https://is.gd/kgPkPl>



7 Mistakes
<https://is.gd/dz0KBp>



Spareribs 3-2-1
<https://is.gd/9fqkBY>



PIZZA
<https://is.gd/4wQewP>



De lekkerste entrecote
<https://is.gd/4wQewP>



Perfecte BAVETTE
<https://is.gd/zQ4dQ4>



Gerookte zalm
<https://is.gd/kt2rRf>



Broodje pulled pork
<https://is.gd/mp08vT>



Bier BLIK BBQ KIP
<https://is.gd/ulmNa9>



MANUAL IN AND AROUND THE APARTMENT

WE HELPEN JE EEN HANDJE OP WEG

Gebruiksaanwijzing Buitenzones

11

PRIVÉ ZWEMBAD

Op het dak van dit fantastische appartement wacht een compleet uitgerust dakterras op je, met een heerlijk tuinset, een bartafel met 6 zitplaatsen, 2 ligstoelen een volledige buitenkeuken met een Big Green Egg, koelkast en vaatwasser, en ja, zelfs een toilet! Alsof dat nog niet genoeg is, geniet je ook nog van je eigen privézwembad.

Vanuit dit plonsbad heb je een adembenemend uitzicht over de vallei en de kustlijn van de Costa Blanca. Eenmaal in het water wil je er eigenlijk niet meer uitkomen!

Een vriendelijke Nederlandse medewerker zorgt voor het onderhoud van het zwembad. Twee keer per week komt hij langs om alles te controleren en indien nodig het zwembad bij te vullen. Mocht het waterpeil onverhoopt onder het afvoerfilter zakken (aan de linkerkant van het zwembad), dan kan je dit eenvoudig zelf bijvullen of ons een seintje geven.

Bijvullen:

Open de dubbele deur van de zwembadkast. Aan de linkerkant van de deur bevindt zich een klein kraantje met een rode knop. Draai eraan en laat het water stromen. Zodra het zwembad op de gewenste hoogte is, draai je de kraan weer dicht. Vergeet dit niet, anders wordt het een spetterend waterballet!

Bijvull is eigenlijk overbodig, tenzij je een waterrat bent die het zwembad bijna leeg heeft laten lopen.

Voor je een duik neemt, eerst even onder de douche stappen! Die staat voor je klaar op het terras naast de lift. En ja, hij kan zelfs op warm water gezet worden. Lekker luxe, toch?



GEMEENSCHAPPELIJKE ZWEMBADEN & HEALTHAREA (WELNESS)

Beneden bij de ligweiden kun je heerlijke chillen in drie gedeelde zwembaden buiten, exclusief voor de bewoners van Oceanic Luxury Apartments. Jij mag lekker plonsen! Let op, er is geen badmeester, dus zwemmen op eigen risico!



De zwembaden hebben verschillende dieptes (van ondiep tot 1.70 meter).

Op het gras liggen geen ligstoelen, maar je kunt lekker op een handdoekje chillen. De ligstoelen op het dakterras mogen niet naar beneden.

Onder de twee zwembaden vind je nog een binnenzwembad, jacuzzi, sportruimte en twee saunas: eentje droog en eentje Turks. Er is ook een kleedkamer en toiletten.

Je bereikt deze ruimte door het gedeelde pad naar de lift te volgen en naar beneden te gaan.

Deze coole ruimte opent voor het publiek in het derde kwartaal van 2024.

MANUAL IN AND AROUND THE APARTMENT

WE HELPEN JE EEN HANDJE OP WEG

Gebruiksaanwijzing Buitenzones

12

TUINSET

Een tuinset dat zo comfortabel is als een luie zetel op een dakterras? Die zal je niet snel vinden! Laat jezelf wegzakken in de weelderige kussens, strek je uit op een van de ligbedden, of neem plaats aan de bartafel terwijl iemand zijn kookkunsten vertoont op de Big Green Egg.

Wat je kan verwachten:

- **Balkon op de eerste verdieping**
Een ronde houten tafel van 1.50 meter met 6 witte kuipstoelen. De kussens voor deze stoelen kan je vinden in de kast waar de wasmachine en droger staan.
- **Loungeset op het dakterras**
De loungeset bestaat uit verschillende compartimenten die samen een hoekbank vormen. De kussens hiervoor liggen in de grote keukenkast links van de Big Green Egg. De zitkussens, grote kussens en de kussens van de ligstoelen kan je vinden in de toiletruimte, ook op het dakterras.

- **Bartafel**
De houten bartafel is voorzien van zes ultralichte krukken. Vergeet niet bij aankomst de beschermhoes te verwijderen en bij vertrek weer te plaatsen. Zorg ervoor dat de stoelen droog zijn wanneer je de hoes eromheen doet. Zijn de stoelen nog vochtig op de dag van vertrek? Zet de krukken dan in de slaapkamers beneden.

KOOKPLAAT

Bovenaan in de buitenkeuken bevindt zich een aparte kookplaat, opgeborgen in de grote kast van de buitenkeuken. Deze bevindt zich in de bak met de BGE accessoires. Het gebruik ervan is vanzelfsprekend.

AFVAL

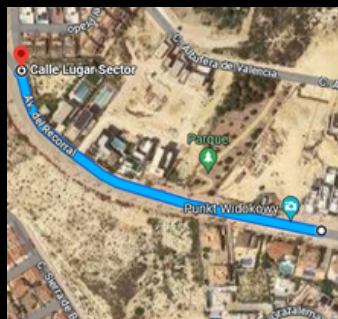
Het is een fluitje van een cent om vuilnis te verzamelen! Langs de straten zijn er tal van plekken waar je jouw verzamelde vuil kunt inleveren. Als je eenmaal op de hoofdweg, Av. Del Racorral, bent, kun je zowel links als rechtsaf slaan. Aan beide zijden vind je containers voor restafval, papier en plastic, en soms zelfs voor glas.

Spanje is druk bezig met afvalscheiding. De keuze om hierin mee te doen, ligt bij jou.

Als je rechtsaf slaat vanaf de hoofdweg en 260 meter verder loopt, kom je verschillende afvalcontainers tegen voor diverse soorten afval.

Als je linksaf slaat, vind je na 240 meter een container voor restafval.

Waar je ook naartoe gaat op je route, je zult overal afvalcontainers tegenkomen waar je gebruik van mag maken.



CAMERA'S

Het appartement is beveiligd met 5 camera's die 24 uur per dag bewegingen registreren.

- 3 camera's bevinden zich op het dakterras, waarvan één gericht is op het zwembad en de andere op het loungegedeelte, voor preventiedoeleinden tegen ongewenste gasten.
- 1 camera is geplaatst in de keuken.
- De overige camera's zijn geïnstalleerd aan de muur bij de ingang en op de galerij.

Tijdens je verblijf mag je de camera's op het dakterras eventueel bedekken met een handdoek of pet, maar bij vertrek dien je deze te verwijderen zodat de camera's hun functie kunnen blijven vervullen.

- De camera's binnen kunnen worden losgekoppeld wanneer je thuis bent, maar de camera op de galerij moet te allen tijde ingeschakeld blijven.