



Jak rezervovat Grillpoint

- Navštivte **www.verejne-grilovani.cz** a vstupte do rezervačního systému.
- Pro prohlížení dostupných Grillpointů bez úmyslu rezervace není nutné být v systému registrovaný.
- Pokud chcete provést rezervaci, je nutné mít zákaznický účet a být přihlášený do systému. Pokud jej ještě nemáte, proveďte nejprve bezplatnou registraci, kde uvedete své kontaktní údaje, které slouží pro přímý kontakt s Vámi.
- Vyberte si Grillpoint, který chcete rezervovat.
- **Pozorně si přečtěte provozní řád. V případě jeho nedodržení Vám budou zablokovány další rezervace.**
- Zvolte datum a čas rezervace.
- Rezervujte!
- V sekci „**Moje Rezervace**“ máte přehled o Vašich aktivních rezervacích. Zde je také možné každou rezervaci zaplatit, a to pomocí platební brány GoPay nebo PayPal.
- **Datum a čas vytvořené rezervace již nelze změnit.** Rezervaci lze pouze zrušit a vytvořit novou.

Jak použít Grillpoint

Krok 1 - Aktivace

Pokud máte zadanou rezervaci, odešlete aktivační kód ve tvaru „**ACTID**“ na telefonní číslo **+420 777 744 544** kde **ID** je číslo Vaší rezervace. Tento aktivační kód obdržíte na Váš email ihned po zaplacení rezervace, a později také přes SMS, a to 30 min před začátkem Vaší rezervace.

- Aktivační kód lze odeslat nejdříve 30 minut před začátkem rezervace.
- Kvůli možné komunikační prodlevě, která může trvat 1-10 minut, doporučujeme odeslat aktivační kód před začátkem Vaší rezervace.

Grillpoint je možné aktivovat také přímo v rezervačním systému, a to v sekci „**Moje rezervace**“.

- **Grillpoint bude automaticky aktivován až v čase rezervace, nikoliv dříve.**



Krok 2 - Zapnutí

Pokud je Grillpoint aktivován, svítí na předním panelu zelená dioda. **Grillpoint se zapíná stisknutím a přidržením tlačítka.**

- Grillpoint začne ohřívat plotnu (tlačítko svítí červeně), jakmile dosáhne optimální teploty, tlačítko se rozsvítí zeleně
- Grillpoint automaticky udržuje teplotu nastavenou provozovatelem (obvykle cca 300°C) po dobu 30 minut, poté se ohřívání z bezpečnostních důvodů automaticky vypne (Grillpoint vydá 3x zvukový tón a tlačítko zhasne). Grillpoint však zůstává nadále aktivován. Pro pokračování ohřívacího cyklu je potřeba opět stisknout a přidržet tlačítko.
- Ohřívání lze také ručně vypnout přidržením tlačítka po dobu 5 sekund (tlačítko poté zhasne). Ruční vypnutí neznamená ukončení rezervace, Grillpoint zůstává aktivován, pro spuštění opětovného ohřívání stačí znovu stisknout a přidržet tlačítko.

Krok 3 – Vypnutí a deaktivace

1) Pokud přidržíte tlačítko po dobu 5 sekund, ohřívání se vypne, ale **Grillpoint zůstává aktivován.**

2) Ohřívání se z bezpečnostních důvodů automaticky vypíná po 30 minutách, ale **Grillpoint zůstává aktivován. Postačí znovu stisknout a přidržet tlačítko.**

3) Odesláním deaktivačního kódu se Grillpoint automaticky deaktivuje a nebude již možné ho využít. **Rezervace tím skončí a Grillpoint již nelze zapnout ani aktivovat.**

- Po dobu, co je Grillpoint aktivní, zodpovídáte za jeho užívání. Proto pokud skončíte dříve, než máte konec rezervace, odešlete deaktivační kód a Grillpoint deaktivujte. Zamezíte tím neoprávněnému používání (za případný nepořádek či vandalismus v době aktivovaného Grillpointu zodpovídá uživatel, který rezervaci provedl).

4) Grillpoint se automaticky deaktivuje po skončení rezervace.

Krok 4 – Úklid

Každý je povinen po sobě uklidit, očistit plotny a uvést Grillpoint před koncem rezervace do původního stavu tak, aby byl čistý a připravený pro další návštěvníky.

Budte prosím ohleduplní vůči ostatním návštěvníkům a mějte úklid hotový včas. V případě porušení tohoto základního pravidla vám nebudou umožněny další rezervace Grillpointů.

Jak vyčistit Grillpoint



Po skončení grilování je každý je povinen po sobě uklidit a očistit plotny tak, aby byly připravené pro další návštěvníky. Existuje několik způsobů, jak efektivně čistit plotny, nebo je používat tak, aby čištění nebylo téměř potřeba.

Abyste s čištěním strávili minimum času, můžete použít alobal, speciální teflonové fólie nebo pečicí papíry. Do středu vždy vyřízněte díru, aby případné odpadní tuky mohly odtékat středovou dírou v plotně. Zároveň vytvořte vyšší okraje, aby se omastek nedostal pod pečicí papír a nepřipaloval se.

- **Plotny dosahují teploty až 400 °C a je potřeba podle toho zvolit také vhodnou fólii.**
- Pokud se tuk dostane mezi fólii a grilovací plotnu, bude se nadměrně připalovat a čištění bude posléze o to náročnější. Proto nezapomeňte vyříznout ve středu fólie díru.
- **Nevhodné jsou alobalové misky,** které nemají díky svému tvaru přímý kontakt s grilovací plotnou, a není proto možné na nich dosáhnout optimální teploty pro grilování.



Při grilování bez fólie vás nečeká žádné čisticí drama. Stačí pamatovat, že:

- **Když grilujete maso**, tak zpočátku se vždy k plotně přilepí. Nepanikařte! Nemusíte mít strach, že by se spálilo. **Až maso bude tak akorát, samo se odlepí.** Pokud byste ho z plotny strhávali příliš brzy, tak ztratí všechnu šťávu a navíc by na plotně zůstaly přilepené zbytky masa, které by se během grilování nadměrně připalovaly a bylo by náročné je později odstranit
- **Když grilujete zeleninu**, nezapomeňte jí pravidelně promíchávat
- **Když grilujete sýry nebo ryby**, používejte raději alobal. V opačném případě je potřeba se jejich grilování mnohem více věnovat

Vždy pamatujte na to, že čím lépe grilujete, tím jednodušeji se plotna čistí.



Na čištění plotny můžete použít:

- Pro hrubé nečistoty: Škrabku s oblými rohy
- Pro jemné nečistoty: Kuchyňskou houbičku, hrubý hadr, nebo nejlépe čisticí PAD

Používejte běžné čisticí přípravky na grily, jar nebo **speciální ekologický přípravek ParkBBQ Clean s certifikací EcoLabel**, který je výrazně silnější než běžné čisticí přípravky a přitom šetrný vůči životnímu prostředí.



- Když skončíte s grilováním, polejte horkou plotnu čistou vodou. Tím se uvolní připečeniny a čištění je mnohem snazší.
- Čisticí přípravek Park BBQ Clean funguje nejlépe na povrchu s teplotou cca 40 °C - 50 °C. Proto aplikujte přípravek cca 10 min po skončení grilování, kdy teplota přibližně klesne na tuto teplotu. Pokud se Vám přípravek ihned odpaří, tak je plotna stále příliš horká. Přípravek nechte působit alespoň 5 min, poté plotnu otřete hadrem a opláchněte trochou vody.
- Věnujte se grilování a užijte si ho! Zelenina má tancovat a maso se opalovat jako na pláži.

Budte ohleduplní vůči ostatním a uklízejte po sobě! V případě porušení tohoto základního pravidla nebudou umožněny další rezervace Grillpointů.

Pokud přijdete ke znečištěné plotně, vyfotťte nám jí a ihned pošlete na info@parkbbq.cz s datem a časem, kdy byla fotka pořízena. Návštěvníka, který po sobě neuklidil, budeme po ověření dle pravidel blokovat pro další rezervace.