KOCH-TECHNOLOGIETRAINING

Für den Betrieb und die Wartung gemäß den Betriebs- und Wartungsanweisungen.

Kunde:

Kunde/Firma:		**Ansprechpartner:**	
Ort:		**Telefon:**	
Verkäufer:		**E-Mail:**	

Vom Trainer auszufüllen:

Gerätetyp:		**Zubehör:**	JA / NEIN
Seriennummer:		**Trainer:**	
Softwareversion:		**Datum:**	

Teilnehmerliste: Die Teilnehmerliste dient als Liste der Personen, die an der Schulung zur Bedienung, Nutzung und Wartung des Geräts teilnehmen

Checkliste:

1. **Vollständige Kontrolle, Handbuch, Programme, eigene Rezepte** ☐
2. **Nutzung der Maschine und ihrer Funktionen min.** ☐
3. **Technologische Verfahren zur Nutzung** ☐
4. **Korbaufhängung, Wasserfüllung, Handbrausefunktion** ☐
5. **Kochen von Wasser auf JUMP** ☐
6. **Wartung durch den Benutzer - tägliche Reinigung** ☐
7. **Praktische Vorführung / nicht / erforderlich ca. 60 min** ☐
8. **Hinweis auf Garantiebedingungen** ☐
9. **Druckkochen** ☐
10. **Teilnahme des Technologen, aktives Kochen auf multifunktionalen Geräten** ☐
11. **Testen der Kenntnisse über den Betrieb multifunktionaler Geräte** ☐
12. **Zusätzliche Fragen** ☐
13. **Zufriedenheit mit der Schulung** ☐

Anmerkungen:

Unterschrift des Kunden | **Unterschrift des Trainers**

JIPA International s.r.o.
Belnická 603 252 42
Praha - Jesenice u Prahy | Česká republika

T +420 602 319 988
info@jipainternational.cz
www.jipainternational.cz

IČ 06027423
DIČ CZ06027423
id datové schránky: 6rbhjeg

Zapsáno v obchodním rejstříku vedeném Městským soudem v Praze, oddíl C, vložka 307082