



Erstellt am 21.04.2022 durch: Tamara Skidmore

genehmigt am 22.04.2022 durch: Dietmar König

REV 00

## Prozess Leihmaschine

Vor der Auslieferung zur Leihe an den Kunden:

- 1- Filze beölen, einsetzen und einschneiden!
- 2- Öl Behälter nach/auffüllen
- 3- Filzreste aus Messerberich entfernen (Druckluft)
- 4- Beim Kunden 2 kleine oder 1 großes Brot zum Testschnitt verlangen um Restfilze zu entfernen
- 5- Zustand und Funktion bei Auslieferung prüfen.

Nach der Rücknahme von Leihe vor der Einlagerung:

- 1- Funktionsprüfung
- 2- Prüfung auf Schäden und Mängel
- 3- Filze entfernen, dafür Filz/Ölkammer ausbauen und Öl aus den Leitungen pumpen
- 4- Gerät muss gründlich gereinigt werden
- 5- Abdeckungen entfernen, grobe Verunreinigungen auskehren
- 6- Gerät aussagen und mit Druckluft ausblasen ggfls. auch feucht auswischen
- 7- Brotschieber und Filz/Ölkammer können auch in der Spülmaschine gereinigt werden
- 8- Nochmals auf Schäden/Mängel prüfen, ggfls. Reperaturauftrag von Büro fordern
- 9- Wenn das Gerät gereinigt ist, neue trockene Filze beilegen und in Folie wickeln
- 10- Ein-/Ausgang des Geräts mit Lagerpersonal koordinieren.
- 11- Verbrauchsmaterial in entsprechendem Auftrag verbuchen
- 12- Jährlich (siehe Plakette) DGUV V3 Prüfung durchführen
- 13- Messerwechsel sofern nicht defekt alle 4-5 Jahre