

Reinigungs- und Desinfektionsautomat

Checkliste für die tägliche Routineprüfung durch den Betreiber

Typ / Modell: _____ Fabrikationsnummer (Fabr.-Nr.): _____

Prüfung	Befund * / Ergebnis #	Maßnahme
optischer Gerätezustand		
Sauberkeit		
Beschädigungen		
Dichtigkeit		
Schließverhalten der Tür		
Anmerkungen		
Spülraum		
optischer Gesamteindruck (z. B. Verfärbungen)		
Sauberkeit		
Gerüche (Dämpfe)		
Siebkombination		
Sammeltopf		
Anmerkungen		
Dosieranlage		
Füllstand Behälter		
Dichtigkeit		
Sauberkeit		
Sprüharm		
Drehbarkeit		
Düsen		
Verschraubungen		
Anmerkungen		
VE-Wasseranlage		
Leitwert		
* in Ordnung / nicht in Ordnung	# vorhanden / nicht vorhanden	
Ort	Datum	
Unterschrift des Anwenders	Funktion	

Körbe und Einsätze

Checkliste für die tägliche Routineprüfung durch den Betreiber

Korb / Einsatz Typ: _____ **Materialnummer (M.-Nr.):** _____

Prüfung	Befund * / Ergebnis #	Maßnahme
optischer Zustand		
Sauberkeit		
Beschädigungen		
Anmerkungen		
Laufrollen		
Freigängigkeit		
Beschädigungen		
Anmerkungen		
Korbankopplung / Wasserzuführung		
Verschraubung Adapter		
Höheneinstellung		
Anmerkungen		
Sprüharme		
Drehbarkeit		
Düsen		
Verschraubungen		
Anmerkungen		
Zubehör		
Spüldüsen		
Spülhülsen / Endkappen		
Schlauchadapter		
Verschlusschrauben		
Filterplatte		
Magnete für AWK		
Anmerkungen		

* in Ordnung / nicht in Ordnung

vorhanden / nicht vorhanden

Ort _____

Datum _____

Unterschrift des Anwenders _____

Funktion _____