|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Failure Mode and Effect Analysis Worksheet** | | | | | | | | | | | | | |
| Proces of product: . . . . . . . . . . .  FMEA Team: . . . . . . . . . . . . . . .  Teamleider: .Dylan Bouwmans | | | | | | | FMEA nummer:. . . . . . . . . . . . . . . . . . . . . .  Originele FMEA datum: . . . . . . . . . . . . . . . .  Datum geoptimaliseerde FMEA: . . . . . . . . . | | | | | | |
| **FMEA** | | | | | | | | | **Actie resultaten** | | | | |
| Component en functie | Mogelijk falen | Effecten van falen | S | Redenen van falen | O | Detecteerbaarheid | D | RPN | Acties |  |  |  | RPN |
| handvat | Worden te heet | Niet vast kunnen pakken | 7 | Niet goed isolerend materiaal | 7 | Je verbrand je handen bij vastpakken | 8 | 392 | Een beter isolerend materiaal gebruiken | 1 | 1 | 2 | 2 |
| Rooster | Te dun materiaal | Breekt, smelt door de warmte | 8 | Slechte kwaliteit | 7 | Het materiaal vervormd | 8 | 448 | Dikker staal gebruiken | 3 | 3 | 2 | 18 |
| Bak/rooster voor de kolen | Wordt te heet | Vervormt door de warmte | 8 | Staal is te dun en de warmte kan niet goed ontsnappen. | 7 | Staal dat afbrokkelt | 8 | 448 | Beter hitte bestendig materiaal gebruiken | 2 | 2 | 1 | 4 |
| luchttoevoer | Teveel of te weinig lucht doorlaten | De bbq wil niet aan, of wordt te snel te heet | 7 | Gaten zijn te klein of te groot | 7 | De kolen worden niet heet of heel snel heel heet. | 6 | 294 | Beter formaat gaten uit kiezen. | 4 | 2 | 2 | 16 |
| Deksel | Wordt te heet | Vervormt door de warmte | 7 | Staal is te dun en deksel zit te laag bij het vuur | 7 | Het materiaal vervormd, verkoolt | 8 | 392 | Deksel hoger monteren, beter staal gebruiken | 4 | 1 | 3 | 12 |