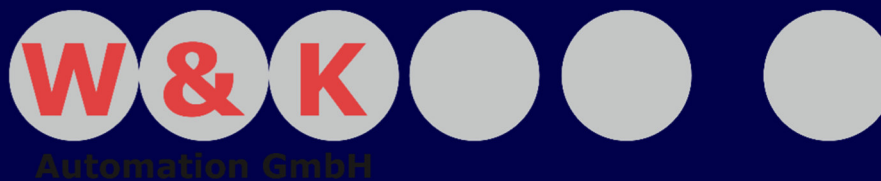


Benutzerhandbuch Version 1.2

ThorBackPlus[®]
Production



ThorBackPlus[®] **Production**

Sehr geehrter Kunde,

wir freuen uns, dass Sie sich für unsere Rezeptursteuerung, der ThorBackPlus Familie, entschieden haben. Die Rezeptursteuerung ThorBackPlus unterstützt Ihre Produktion, sichert die Qualität und macht diese jederzeit reproduzierbar. Damit wir unser Versprechen der Qualitätssicherung an Sie halten können, setzen wir nur hochwertige Bauteile ein und investieren fortlaufend in Weiterentwicklungen.

Diese Anleitung dient dazu, bei Fragen zur Bedienung eine Antwort zu erhalten. Bitte lesen Sie vor dem ersten Gebrauch dieses Benutzerhandbuch durch und bedienen Sie die Software den Anweisungen entsprechend. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden, die durch einen unsachgemäßen Gebrauch verursacht wurden.

Bewahren Sie das Benutzerhandbuch an einem sicheren Ort auf, um im Bedarfsfall jederzeit darauf zurückgreifen zu können.

Firmenanschrift:

W&K-Automation GmbH

Nikolaus-Otto-Straße 7

24783 Osterrönfeld

Tel.: +49 4331 – 69 64 - 0

E-Mail: info@wuk-automation.de

URL: <http://www.wuk-automation.de>

Inhaltsverzeichnis

1	Funktionen	4
1.1	Grundfunktionen	4
1.2	Rezepte suchen	5
1.3	Rezepte starten	6
1.4	Abwiegen/Dosieren starten	7
1.5	Rezeptübersicht	8
1.6	Rezeptmenge anpassen	9
1.7	Rezeptgruppen	10
1.8	Rohstoffe auf Tischwaage abwiegen	11
1.9	Teig in Teig	12
1.10	Wassertemperatur	14
1.11	Festtemperatur	15
1.12	Station	16
1.13	Zusatzinformationen	17
1.14	Rezept beenden	18
1.15	In Arbeit	19
1.16	Produktion	20
1.17	Backpläne	21
1.18	Kneten	22
1.19	Teigruhe	24
1.20	Kompo	25
1.21	Volle Vorteig-Funktionen	26
1.22	Dosierbare Vorteig-Funktionen	28
2	Konditorei	29
2.1	Rezeptgruppen	29
2.2	Zusatzinformationen	30
2.3	Einwaage	31
2.4	Teig in Teig	34
3	Sonderfunktionen	36
3.1	Festtemperatur	36
3.2	Stationsbackpläne	38
3.3	Wassermenge manuell ändern	40
4	Fehlermeldungen/Störungen/Einstellungen	41
4.1	SPS- und Datenbankverbindung	42
4.2	Uhrzeit ändern	43
4.3	Tischwaage kalibrieren	44
5	Zusammenfassung	43

1 Funktionen

ThorBackPlus[®] Production

STATION-1 Mi. 04. 11. 2020
Linie: 1 07:37:03

Benutzer: **Teigmacher**

7 Mürbeteig - Variante: Variante 1

Nr	Name	EB Nr	Soll	Ist	°C	Sts
1	Backmargarine	Ti	0,067	0,000	0,0	Bereit
2	Zucker	Ti	0,133	0,000	0,0	Bereit
3	Zucker und Backmargarine im Langsamgang 5 Minuten kneten					
4	Weizenmehl 550	Ti	0,200	0,000	0,0	Bereit
5	Mehl langsam nach und nach unterlaufen lassen					

Ke Name

0	Snack
0	Roggenbrötchen
0	Mürbeteig

Name Gewicht Anzahl

Mürbeteig Förmchen	100,0 g	4
--------------------	---------	---

Silowaage: 0,0

Menge Wasser Temp. 00:00 00:00 00:00 00:00 00:00 Menge kg Stück Prozent Kessel

Ändern 0,0 °C Rechnen Silos Wasser Sauerteig Bodewaage Tischwaage STOPP START 0,4 4,0 100,0 0

1.1 Grundfunktionen

(1) Auswahlmenü Geräte

- Hier können alle Geräte, wie die Tischwaage oder die Vorteiganlage, ausgewählt werden.

(2) Zusatzfunktionen für den Benutzer

- Hier kann der Benutzer den Account wechseln, Nachrichten lesen, Fehlermeldungen einsehen und den Taschenrechner nutzen. Außerdem ist auf der linken Seite sichtbar, ob eine SPS angeschlossen ist und eine Datenbank geladen werden konnte.

(3) Auswahlmenü Rezeptfunktionen

- Hier können Rezepte und Backpläne gestartet werden. Außerdem wird das aktuelle Gewicht aus der Silowaage im unteren Bereich angezeigt.

1.2 Rezepte suchen

ThorBackPlus[®] Production

AWS-TM-B Mo, 19.10.2020
Linie: 1 06:26:03

Benutzer: -

Suchfunktion (1)

Sortieren (2)

Variante (3)

Verarbeiten (4)

Rez.Nr.	Rezept-Name
1	Kaiserbrötchen
2	Käsekuchen
4	Bauernbrötchen
5	Blätterteig Stücke
6	Snack
7	Mürbeteig
8	Sonnenjogger
9	Dinkelspitz
10	Laugenteig
11	Tortenboden Schoko Biskuit 28 cm
12	Kirschtorte aws
13	Jogurt Riegel
15	Croissant
19	Snack-Vorgaben
20	Marmorkuchen
21	Donauwelle helle Masse

Variante: Internorga 2016
mit Komponente
kneter1 Kopie
kneter1 V4

Silowaage: 0,0

(1) Suchfunktion aktivieren/deaktivieren

• Indem Sie auf die Lupe drücken, aktivieren Sie die Suchfunktion und können einen Rezeptnamen im Textfeld eingeben. Wenn Sie die Suchfunktion deaktivieren wollen, müssen Sie anklicken.

(2) Sortieren aktivieren/deaktivieren

• Hier kann die Sortierfunktion aktiviert werden. Somit kann nach Brot, Brötchen oder anderen Kategorien sortiert werden. Um die Funktion zu deaktivieren, wählen Sie „Alle“ aus. Im Feld „Anzeige nach Namen“ kann die Sortierung von numerisch auf alphabetisch umgestellt werden.

(3) Auswahl der Variante

• Unter diesem Punkt kann die Variante des Rezeptes ausgewählt werden.

(4) Verarbeiten starten

• Wenn Sie das gewünschte Rezept gefunden und die richtige Variante angewählt haben, können Sie das Rezept mit dem „Verarbeiten“-Button starten.

1.3 Rezepte starten

The screenshot shows the ThorBackPlus Production software interface. At the top, it displays 'AWS-TM-B Linie: 1' and the date 'Di, 20. 10. 2020' with the time '06:21:07'. On the left, there are several control buttons: Tischwaage, Bodenwaage, Knetter, Station, Kompo, Vorteig, Sauerteig, Köchstück, Hefelöser, and Restbrot. The main area contains a table of recipes with columns for 'Rez.Nr.' and 'Rezept-Name'. The recipe 'Blätterteig Stücke' (Rez.Nr. 5) is highlighted with a red box and a circled '2'. To the right of the table is a dropdown menu with 'Alle' selected, and a 'Rezepte' button. Below the table, there are 'Anzeige nach Name' and 'Variante' buttons, and a 'Verarbeiten' button at the bottom right, which is circled with a '3'. A circled '4' points to the 'Rezepte' button, and a circled '1' points to the 'Rezepte' button in the top right corner.

Rez.Nr.	Rezept-Name
1	Kaiserbrötchen
2	Käsekuchen
4	Bauernbrötchen
5	Blätterteig Stücke
6	Snack
7	Mürbeteig
8	Sonnenjogger
9	Dinkelspitz
10	Laugenteig
11	Tortenboden Schoko Biskuit 28 cm
12	Kirschtorte aws
13	Jogurt Riegel
15	Croissant
19	Snack-Vorgaben
20	Marmorkuchen
21	Donauwelle helle Masse

(1) Rezeptliste

- Um auf die Rezeptliste zuzugreifen, müssen Sie in der rechten Menüleiste den Button „Rezepte“ auswählen

(2) Rezept auswählen

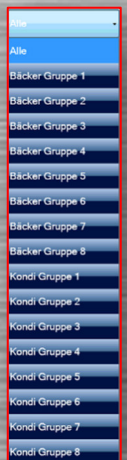
- Drücken Sie auf ein beliebiges Rezept, um es auszuwählen. Wenn es ausgewählt ist, ist es blau markiert.

(3) Rezept starten

- Um das Rezept zu starten, betätigen Sie den Button „Verarbeiten“

(4) Sortieren

- Über dieses Dropdown-Menü können Sie nach Rezeptgruppen sortieren. Das ausgeklappte Dropdown-Menü sieht so aus.



1.4 Abwiegen/Dosieren starten

ThorBackPlus[®] Production

AWS-TM-B Di, 20. 10. 2020
Linie: 1 06:22:44

Benutzer: -

6 Snack - Variante: Hawaii

Nr	Name	EB	Nr	Soll	Ist	°C	Sts
1	Wasser	Fl	1	1,246	0,000	112,6	Bereit
2	Mehl 1050	Si	2	6,230	0,000	0,0	Bereit
3	Oliventresteröl	Ti		0,623	0,000	0,0	Bereit
4	Backmittel	Ti	2	0,311	0,000	7,0	Bereit
5	Zucker fein EU Kat II	Ti		0,062	0,000	0,0	Bereit
6	Streusalz	Ti		0,062	0,000	0,0	Bereit
7	Ananas Stck 580ml	Ti		1,246	0,000	0,0	Bereit
8	Schinkenwürfel	Ti		1,246	0,000	0,0	Bereit
9	MM Meister Käse Plus	Ti		2,492	0,000	0,0	Bereit
10	MM eisella Snackbasis Tomate	Ti		0,623	0,000	0,0	Bereit

Ke Name
0 Bergsteiger
0 Jogurt Riegel
1 Roggenmischbrot
0 Kaiserbrötchen
0 Laugenteig
0 Snack

Name Gewicht Anzahl

Artikelanzahl

Wasser Temp. 00:00 3 4 00:00 00:00 5 00:00 6 14,1 1,0 100,0 Kes 2

112,6 °C Rechen Silos Wasser Bodenwaage Tischwaage Waage STOPP START

(1) Rezeptübersicht

- Hier wird das Grundrezept angezeigt.

(2) Kesselzuweisung

- Hier können Sie angefangenen Rezepten eine Kesselnummer zuweisen. Angefangene Rezepte finden sie unter „In Arbeit“ wieder.

(3) Silo starten

- Um die Silorohstoffe zu verwiegen, muss der „Silo“-Button betätigt werden.

(4) Wassermischer starten

- Die Dosierung starten Sie mit dem Button „Wasser“.

(5) Tischwaage

- Hier wird die Tischwaage gestartet und alle Tischwaagen-Rohstoffe können abgewogen werden.

(6) Gesamt-START

- Hier wird der komplette Verwiegeprozess von Silorohstoffen, Wasser und Tischwaagen-Rohstoffen gestartet.

1.5 Rezeptübersicht

ThorBackPlus[®] Production

STATION-1 Do,22.10.2020
Linie: 1 11:20:13

Benutzer: -

467 Quarkbrot - Variante: Kneten 2+3

Nr	Name	EB	Soll	Ist	°C	Status
1	Hafergrütze	Ti	0,200	0,000	21,5	Bereit
2	Ro Flocken Süd	Ti	0,332	0,000	21,5	Bereit
3	Leinsaat BÄKO	Ti	0,270	0,000	21,5	Bereit
4	Sonnenblumenkerne Confection	Ti	0,539	0,000	21,5	Bereit
5	Vollsojaschrot BÄKO	Ti	0,339	0,000	21,5	Bereit
6	Ro Vollkuschrot 1800 exgr	Ti	0,131	0,000	21,5	Bereit
7	Wulf Aromamalz	Ti	0,035	0,000	21,5	Bereit
8	Wasser	FI	1 2,074	0,000	40,0	Bereit
9	3 Stufen Sauerteig	Ti	1,313	0,000	21,5	Bereit
10	Steinspeisesalz Jod	Ti	0,152	0,000	21,5	Bereit
11	Hefe Fala weiss	Ti	0,152	0,000	21,5	Bereit
12	Unif HefeQuark	Ti	0,691	0,000	21,5	Bereit
13	Ro 997 Si Kupfermühle	Si	3 1,521	0,000	20,3	Bereit
14	Mehl 1050	Si	2 2,765	0,000	20,2	Bereit
15	Wasser	FI	1 1,486	0,000	14,0	Bereit

Wasser Temp. 00:00 00:00 00:00 00:00 00:00 00:00 Menge kg Stück Prozent Kessel
40,0 °C Rechen Silos Wasser Sauerteig Bodenwaage Tischwaage STOPP START 12,0 20,0 100,0 0

(1) Einbringungsart

- Hier wird die EB angezeigt.

(2) EB Nummer

- Hier wird die Nummer der EB angezeigt, also die Silonummer oder die Flüssigkeitsnummer.

(3) Soll-Wert

- In der Spalte ist der Soll-Wert zu sehen. Er soll beim Abwiegen erreicht werden.

(4) Ist-Wert

- Hier wird der Ist-Wert angezeigt, also die aktuell schon abgewogene Menge.

(5) Temperatur

- Hier wird die Temperatur des jeweiligen Rohstoffes angezeigt.

(6) Status

- In dieser Spalte können Sie den Status der einzelnen Rohstoffe sehen.

1.6 Rezeptmenge anpassen

The screenshot shows the ThorBackPlus Production software interface. At the top, there's a status bar with 'Ti', '1,750', '0,000', '21,5', and 'Bereit'. Below this is a recipe list with '0 Kräuterbaguette' and '0 Schokobrotchen'. A central panel contains various control buttons: 'In Arbeit', 'Backpläne', 'Teigruhe', 'Produktion', 'Festtemperatur', 'Aktives Rezept', and 'Silowaage' (with a value of 6,0). Below the recipe list are 'Name', 'Gewicht', and 'Anzahl' columns. At the bottom, there's a data table with columns for 'Menge kg', 'Stück', and 'Prozent'. Two callouts, labeled '1' and '2', highlight the 'Menge kg' and 'Stück' columns respectively.

Menge kg	Stück	Prozent
10,5	150,0	100,0
133,9	0,0	700,0

(1) Menge in kg / Stk. Anzahl anpassen

- Hier kann die Menge bzw. die Stückzahl des ausgewählten Rezeptes angepasst werden, solange noch kein Rohstoff abgewogen wurde. (Diese Funktion ist nur für Rezepte verfügbar, bei denen Menge bzw. Anzahl eingepflegt wurde. Dies geschieht in der Bürosoftware TBP M). Außerdem kann die Menge in % geändert werden.

(2) Menge in kg anpassen

- Bei Rezepten, deren Menge in der Bürosoftware nur in kg angegeben ist, kann nur die Menge in kg geändert werden und nicht die Stückzahl.

1.7 Rezeptgruppen

Hier ist ein Rezept mit verschiedenen Rezeptgruppen zu sehen.

ThorBackPlus[®] Production
STATION-1 Linie: 1 Mo, 26. 10. 2020 08:32:36
Benutzer: Teigmacher

28 Mehrkornbrötchen - Variante: Knetter 1

Nr	Name	EB Nr	Soll	Ist	°C	Sts
1	Ro Vollkshrot 1800 exgr	Ti	4,299	0,000	0,0	Bereit
2	Wasser	FI	1 4,299	0,000	16,5	Bereit
3	Weizenmehl 550	Si	1 11,821	0,000	0,0	Bereit
4	Ro 997 Si Kupfermühle	Si	3 2,149	0,000	20,3	Bereit
5	Seitz Heislitz Mehrkornbrötch.	Ti	7,522	0,000	0,0	Bereit
6	Hefe Fala weiss	Ti	0,860	0,000	0,0	Bereit
7	Wasser	FI	1 12,251	0,000	20,2	Bereit

6 Wassermenge am Freitag reduzieren

Menge Wasser Temp. 00:00 00:00 00:00 00:00 00:00 Menge kg Stück Prozent Kessel
Ändern 16,5 °C Rechnen Silos Wasser Sauerteig Bodenwaage Tischwaage STOPP START 43,2 540,0 100,0 0

(1) Rezeptgruppen

- Die farbliche Hinterlegung dient der Rezeptgruppierung. Rezeptgruppen werden nacheinander abgearbeitet. Die Funktion ist geeignet für Rezepte mit Vorteig, Quellstücken oder Brühstücken.

(2) Nach Abarbeitung von Rezeptgruppen

- Nach der Verarbeitung von einer Rezeptgruppe wird das Rezept gestoppt und automatisch unter „In Arbeit“ abgelegt. (siehe Kapitel 2.16)

(3) Anweisungen und Hinweise

- Alle Anmerkungen und Hinweise werden in der Rezeptübersicht gelb markiert. Es kann eingestellt werden, dass diese Anweisungen und Hinweise auch auf der Tischwaage angezeigt werden.

1.8 Rohstoffe auf Tischwaage abwiegen

Hier werden zu verweigende Rohstoffe angezeigt und verwogen. Beim Abwiegen kann man sich am „Wiegebalken“ oder an der angezeigten Zahl orientieren.

(*)
Hier wird die Wiegetoleranz der Rohstoffe angezeigt. (wird in TBP M konfiguriert)

The screenshot shows the ThorBackPlus Production software interface. At the top, it displays 'AWS-TM-B', 'Linie: 1', and the date/time 'Fr, 16.10.2020 06:56:47'. Below this, there's a 'Tischwaage' (table scale) section with a 'Benutzer:' field. The main display area shows 'Mürbeteig' with a weight of '0,067 Kg' and 'Backmargarine' with a weight of '0,027 Kg'. A 'Wiegebalken' (weighing beam) is visible at the bottom, with a red circle highlighting a '+ 10 g' adjustment. The interface includes various buttons for functions like 'Rauswiegen', 'Teilen', 'Tara', 'Sack', and 'Tara aus'. A 'Silowaage' (siloscale) section shows a weight of '0,0'.

(1) Rauswiegen

- Mit dieser Funktion kann man einen Sack Mehl auf die Waage stellen und sehen, wie viel man aus dem Sack herausnimmt.

(2) Teilen

- Hier wird es Ihnen ermöglicht einen Rohstoff in 2-3 Einzelschritten abzuwiegen, wenn zum Beispiel ein Sack Mehl mit 60kg vorhanden ist, kann man ihn in zwei Schritten verwiegen.

(3) Sack

- Wenn man einen Sack mit z.B. 25kg hat, ist das Gewicht bereits bekannt und muss nicht nochmal gewogen werden. Für diesen Fall gibt es die Funktion „Sack“, bei der Sie eine kg-Zahl eingeben können.

(4) Tara ein/aus

- Diese Funktion dient dazu, dass die Waage nicht automatisch tariert, wenn während des Wiegevorgangs die Waage entlastet wird.

1.9 Teig in Teig

ThorBackPlus[®] Production STATION-1 Fr.23.10.2020 Linie: 1 08:13:26

Tischwaage Benutzer: -

3 Roggenbrötchen - Variante: Ohne Teig in Teig

Nr	Name	EB Nr	Soll	Ist	°C	Sts
1	Weizenmehl 550	Si 1	1,077	0,000	20,1	Bereit
2	Ro 997 Si Kupfermühle	Si 3	1,616	0,000	20,3	Bereit
3	3 Stufen Sauerteig	Ti	0,000	0,000	21,5	Bereit
4	Seitz Roggenkruste	Ti	0,269	0,000	21,5	Bereit
5	Hefe Fala weiss	Ti	0,081	0,000	21,5	Bereit
6	Wasser	Fi 1	1,649	0,000	2,3	Bereit
7	Berechnetes Eis	Ti	0,007	0,000	-50,0	Bereit

Ke Name

- 0 Baguette
- 0 Zwiebelstangen
- 0 Backhaus Brot
- 0 Bauernbrötchen Teig in...
- 0 Kaiserbrötchen
- 0 Roggenbrötchen
- 0 Roggenbrötchen
- 0 Roggenbrötchen

Menge Wasser Temp. 00:00 00:00 00:00 00:00 00:00 Menge kg Stück

Ändern 2,3 °C Rechnen Silos Wasser Tischwaage STOPP START 4,7 220,0

(1) Ohne Teig in Teig

- Hier wird ein Rezept angezeigt, in dem der Rohstoff bereits hergestellt wurde. Das System behandelt diesen als normalen Rohstoff.

ThorBackPlus[®] Production STATION-1 Fr.23.10.2020 Linie: 1 08:14:37

Tischwaage Benutzer: -

3 Roggenbrötchen - Variante: Mit Teig in Teig

Nr	Name	EB Nr	Soll	Ist	°C	Sts
1	Weizenmehl 550	Si 1	0,837	0,000	20,1	Bereit
2	Ro 997 Si Kupfermühle	Si 3	1,256	0,000	20,3	Bereit
3	3 Stufen Sauerteig	Ti	1,047	0,000	21,5	Bereit
4	Seitz Roggenkruste	Ti	0,209	0,000	21,5	Bereit
5	Hefe Fala weiss	Ti	0,063	0,000	21,5	Bereit
6	Wasser	Fi 1	1,298	0,000	-0,8	Bereit
7	Berechnetes Eis	Ti	0,088	0,000	-50,0	Bereit

Ke Name

- 0 Baguette
- 0 Zwiebelstangen
- 0 Backhaus Brot
- 0 Bauernbrötchen Teig in...
- 0 Kaiserbrötchen
- 0 Roggenbrötchen
- 0 Roggenbrötchen
- 0 Roggenbrötchen

Name Gewicht Anzahl

- Mohnbrötchen 33,0 g 100
- Sesambrötchen 3,0 g 100
- Südbackkrasser 55,0 g 20

Menge Wasser Temp. 00:00 00:00 00:00 00:00 00:00 Menge kg Stück Prozent Kessel

Ändern -0,8 °C Rechnen Silos Wasser Tischwaage STOPP START 4,7 220,0 100,0 0

(2) Mit Teig in Teig

- Hier gibt es die Möglichkeit, die einzelnen Rohstoffe des Sauerteiges zu verwiegen. Um die Rohstoffe anzeigen zu lassen, drücken Sie **+**.

ThorBackPlus[®] Production

STATION-1 Fr,23.10.2020
Linie: 1 08:15:00

Benutzer: -

3 Roggenbrötchen - Variante: Mit Teig in Teig

Details Bilder Kneten

Nr	Name	EB	Nr	Soll	Ist	°C	Sts
1	Weizenmehl 550	Si	1	0,837	0,000	20,1	Bereit
2	997 Si Kupfermühle	Si	3	1,256	0,000	20,3	Bereit
3	Stufen Sauerteig						
4	Wasser	Fl	1	0,873	0,000	-1,3	Bereit
5	Restbrot	Ti		0,087	0,000	21,5	Bereit
6	Weizenmehl 550	Ti		0,087	0,000	21,5	Bereit
7	Seitz Roggenkruste	Ti		0,209	0,000	21,5	Bereit
8	Hefe Fala weiss	Ti		0,063	0,000	21,5	Bereit
9	Wasser	Fl	1	1,386	0,000	3,3	Bereit

Ke Name

0	Baguette
0	Zwiebelstangen
0	Backhaus Brot
0	Bauernbrötchen Teig in...
0	Kaiserbrötchen
0	Roggenbrötchen
0	Roggenbrötchen
0	Roggenbrötchen

Name Gewicht Anzahl

Mohnbröc hen	33,0 g	100
Sesambröc hen	3,0 g	100
Südbackkr osser	55,0 g	20

Artikelanzahl

Menge Wasser Temp. 00:00 00:00 00:00 00:00 00:00 Menge kg Stück Prozent Kessel

Ändern -1,3 °C Rechnen Silos Wasser Sauerteig Bodenwaage Tischwaage STOPP START 4,7 220,0 100,0 0

(3) Teig in Teig ausgeklappt

- In dieser Ansicht ist das Rezept des Sauerteigs ausgeklappt. Die Zutaten der Sauerteige können nun separat zum Roggenbrötchenrezept abgewogen werden.

(4) Teig in Teig Rezept einklappen

- Falls der Sauerteig nun doch vorhanden ist und manuell eingewogen werden soll, kann das Sauerteig-Rezept eingeklappt und Teig eingewogen werden.

1.10 Wassertemperatur

The screenshot displays the 'Temperatur eintrag...' (Temperature entry) dialog box. The dialog features a title bar with a red 'X' icon for closing. Below the title bar is a text input field showing '0 °C'. A numeric keypad is positioned below the input field, containing buttons for digits 0-9, a decimal point, and plus/minus signs. A red arrow points to the left arrow button, and a green arrow points to the right arrow button. On the left side of the screen, there are buttons for 'Hefelöser' and 'Restbrot'. At the bottom, a status bar shows 'Wasser 1,0 °C' with a red box around it, and a 'Rechnen' button with a red box around it. A white circle with the number '1' is over the 'Wasser' label, and another white circle with the number '2' is over the 'Rechnen' button.

(1) Wassertemperatur

- Die Wassertemperatur kann nach Start des Grundrezeptes einmalig geändert werden. Diese Eingabe wird nicht gespeichert. Die Daten zur Temperaturberechnung werden in TBP M eingegeben.

(2) Rechnen

- Nach Antippen dieses Buttons wird der manuell angegebene Wert für die Temperatur nicht mehr verwendet. Stattdessen wird die Wassertemperatur vom System neu berechnet und danach für das Rezept verwendet.

1.11 Festtemperatur


Um bestimmte Rohstoffe mit einer anderen Temperatur als der Raumtemperatur korrekt zu verwenden, gibt es die Funktion „Festtemperatur“. Hier kann eine gewünschte Temperatur für eine Zutat eingetragen werden, um die Berechnung der Teigtemperatur korrekt durchführen zu können. Die Temperaturen können in TBP Produktion eingesehen werden, müssen aber in der Management-Software dem Rohstoff zugewiesen werden.

The screenshot shows the ThorBackPlus Production software interface. The main window displays a list of ingredients with their respective fixed temperatures. A red box highlights the '5 °C' value for 'Kühlhaus 5 °C F1'. A blue circle with the number '1' is placed over this value. An inset window shows the 'Festtemperatur' editing screen, where a red box highlights the input field containing '12'. A blue circle with the number '2' is placed over this input field. The interface includes various buttons for navigation and data entry, such as 'Rezepte', 'In Arbeit', 'Artikel', 'Produktion', 'Festtemperatur', 'Aktives Rezept', and 'Silowaage'.

(1) Übersicht Festtemperaturen

- Hier können alle Festtemperaturen eingesehen und manuell geändert werden.

(2) Temperatur ändern

- Um eine Temperatur zu ändern, tippen Sie auf den Wert. Danach wird sich diese Ansicht öffnen und Sie können Ihre gewünschte Festtemperatur eintragen. Bestätigen Sie Ihre Eingabe mit .

1.12 Station

(1) Anfordern

Table 1: Raw Material Data

Silo	Rohst.Name	Liefer.	Inhalt	Temp	Soll	Ist	Anfordern	Unit
1	Weizenmehl 550	+	4495,712	0,0	0,0	0,0	22,0	M
2	Mehl 1050	+	1961,903	0,0	0,0	0,0	45,0	M
3	Ro 997 Si Kupfermühle	+	1975,108	0,0	0,0	0,0	9,0	M

Table 2: Water Input

Wählen	Temp	Soll	Ist	Anfordern
0,0	0,0	0,0	0,0	5,0

Table 3: Silo Levels

Silo	Material	Level
1	Weizenmehl 550	High
2	Mehl 1050	Medium
3	Ro 997 Si Kupfermühle	Low

möglich, wenn eine pneumatische Klappe vorhanden ist.

- Über die Funktion „anfordern“ kann ein Rohstoff unter Angabe der gewünschten Menge angefordert werden. Sobald ein Zahlenwert eingetragen ist, kann die Anforderung über „START“ gestartet und über „STOPP“ angehalten werden.

(2) Lieferung

- Hier können gelieferte Rohstoffe direkt eingetragen werden, um den Bestand aktuell zu halten.

(3) Wasser

- Hier ist es möglich, die gewünschte Temperatur des Wassers anzugeben und eine beliebige Menge in Liter anzufordern.

(4) Aktuelles Gewicht

- Hier wird das aktuelle Gewicht der Rohstoffe in der Silowaage angezeigt. Das Entleeren durch Antippen ist nur

1.13 Zusatzinformationen

ThorBackPlus[®] Production

AWS-TM-B Linie: 1 Fr, 16.10.2020 06:51:07

Benutzer: -

6 Snack - Variante: Salami

1

Nr	Name	EB	Nr	Soll	Ist	°C	Sts
1	Wasser	Fi	1	1,021	0,000	138,5	Bereit
2	Mehl 1050	Si	2	5,105	0,000	0,0	Bereit
3	Oliventresteröl	Ti		0,511	0,000	0,0	Bereit
4	Backmittel	Ti	2	0,255	0,000	0,0	Bereit
5	Zucker fein EU Kat II	Ti		0,051	0,000	0,0	Bereit
6	Streusalz	Ti		0,051	0,000	0,0	Bereit
7	MM Meister Kase Plus	Ti		2,042	0,000	0,0	Bereit
8	Tomaten-Soße	Fi	2	5,105	0,000	0,0	Bereit

2

Ke	Name
0	Snack
0	Bauernbrötchen
0	Snack

Name	Gewicht	Anzahl

Rezepte
In Arbeit
Artikel in Arbeit
Backpläne
Teigruhe
Produktion
Festtemperatur
Aktives Rezept
Silowaage: 0,0
Kessel: 0

Wasser Temp. 00:00 00:00
138,5 °C Rechen Silos Wa

Knetprogramm: 1
Temperaturen soll: 24,0 °C min: 23,0 °C max: 25,3 °C
Stehzeit max: 00:00
Teigruhe soll: 01:15 min: 01:10 max: 01:20
Ballengare soll: 00:00 min: 00:00 max: 00:00
Knetprogramm: 1
Schritt 1: 01:00 Min, Langsam, Gegenlauf, Durchlauf
Schritt 2: 02:00 Min, Langsam, Normallauf, Durchlauf
Schritt 3: 06:30 Min, Schnell, Normallauf, Durchlauf
Knetprogramm: 2
Schritt 1: 03:00 Min, Langsam, Normallauf, Durchlauf
Schritt 2: 04:30 Min, Schnell, Normallauf, Durchlauf

(1) Infos einsehen

- Wenn ein Rezept aktiv ist, können Sie weitere Hinweise zur Verarbeitung einsehen.

(2) Knetinformationen

- Hier können Sie alle Infos zu den Temperaturen, Knetzeiten und Knetprogrammen einsehen.

1.14 Rezept beenden

ThorBackPlus[®] Production

STATION-1 Mi,04.11.2020
Linie: 1 08:22:09

Benutzer: **Teigmacher**

13 Jogurt Riegel - Variante: Kneten 1

Details Bilder Kneten

Nr	Name	EB	Nr	Soll	Ist	°C	Sts
1	Weizenmehl 550	Si	1	37,111	0,000	0,0	Bereit
2	BIB Joghurt Riegel	QT		19,983	0,000	0,0	Bereit
3	Hefe Fala weiss	Ti		1,713	0,000	0,0	Bereit
4	Wasser	Fl	1	33,114	0,000	21,8	Bereit

Ke Name

0	Snack
0	Roggenbrötchen
0	Jogurt Riegel
0	Mürbeteig

Name Gewicht Anzahl

Menge Wasser Temp. 00:00 00:00 00:00 00:00 00:00

Ändern 21,8 °C Rechnen Silos Wasser Sauerteig Bodenwaage Tischwaage **STOPP** START Menge kg Stück Prozent Kessel

91,9 1.149,0 100,0 0

(1) Rezept stoppen

- Um das Rezept zu stoppen, drücken Sie auf die rote Fläche „STOPP“

(2) Gestoppte Rezepte

- Wenn Sie ein Rezept gestoppt haben, können Sie es unter „In Arbeit“ finden

1.15 In Arbeit

Hier werden alle Rezepte angezeigt, die angefangen wurden, aber nicht fertig sind.

ThorBackPlus[®] Production

STATION-1 Do, 22.10.2020
Linie: 1 13:44:19

Benutzer: -

Datum	Kessel	Name	Gewicht
22.10	13:40	Kaiserbrötchen	20,0
22.10	13:41	Baguette	54,0
22.10	13:42	Zwiebelstangen	9,0
22.10	13:43	Backhaus Brot	11,0
22.10	13:43	Bauernbrötchen Teig in Teig	37,8

Verarbeiten Löschen Alle Löschen

(1) Rezept in Arbeit verwalten

• Alle Rezepte, die sich dort befinden, können mit dem „Löschen“ Knopf entfernt werden oder mit „Verarbeiten“ weiterverarbeitet werden. Außerdem gibt es die Möglichkeit, alle Rezepte in Arbeit zu löschen

(2) Suchfunktion

• Wenn viele Rezepte gleichzeitig „in Arbeit“ sind, kann über die Suchfunktion das gewünschte Rezept mit dazugehörigem Kessel gefunden werden. Wie genau diese Funktion funktioniert, finden Sie auf Seite 3 unter dem Punkt Suchfunktion aktivieren/deaktivieren.

(3) Statusfarben

• Rezepte, die in Arbeit sind, werden je nach Status unterschiedlich gefärbt. **Weiß** deutet darauf hin, dass das Abwiegen in Arbeit ist bzw. begonnen wurde. **Blau** deutet darauf hin, dass alles, bis auf das Wasser in den Kessel gefüllt wurde. **Gelb** deutet darauf hin, dass alles abgewogen wurde, inklusive Wasser. Der Teig ist also sozusagen „knetbereit“.

1.16 Produktion

ThorBackPlus[®] Production

AWS-TM-B Linie: 1 Fr, 16.10.2020 06:56:00

Benutzer: -

16.10.2020

Nr	Dosiert	Rezept	Menge	Temp	Si	Fl	Ti	Bo	Kneten	T.Ru
1	16.10.06:37	4 Bauernbrütchen 1 Kneiter 1+3	0,000 kg	0,0 °C	-	-	OK	OK	-	Bereit
2	16.10.06:50	6 Snack 3 Salami	0,000 kg	0,0 °C	Zu Wenig	-	Betrieb	OK	OK K.0	Betrieb
3	16.10.06:55	8 Sonnenjogger 1 Kneiter 1	0,000 kg	0,0 °C	-	-	OK	OK	-	Bereit

Rezepte
In Arbeit
Artikel in Arbeit
Backpläne
Teigru
Produktion
Festtemperatur
Aktives Rezept
Silowaage
0,0

Rezept Schicht 1 Bitte blättern, es werden immer nur 10 Teige je Seite angezeigt!

(1) Übersicht zur Produktion

- Hier können Sie alle Rezepte einsehen, die in einem bestimmten Zeitfenster bearbeitet wurden. Weitere Protokollierungen finden Sie in der Bürosoftware TBP M.

(2) Statusanzeige

- Hier sind Statusmeldungen bzw. Informationen zu jedem einzelnen Rezept und Arbeitsschritt einsehbar.

(3) Sortieren

- Um sich alle gleichnamigen Rezepte anzeigen zu lassen, können Sie die Funktion „Rezept“ verwenden. Wenn alle Rezepte angezeigt werden sollen, die in einer Schicht bearbeitet wurden, kann die Funktion „Schicht“ genutzt werden.

1.17 Backpläne

Backpläne können über die TBP-Management-Software erstellt oder bei vorhandener Schnittstelle aus dem Backprogramm oder der Warenwirtschaft übergeben werden.

ThorBackPlus[®] Production

AWS-TM-B Fr, 16. 10. 2020
Linie: 1 06:53:26

Benutzer: -

Messebackplan

Nr	Bezeichnung	Menge	Rest	Einheit	Rez.Nr.	V.Nr.	Art.Nr.	Startzeit
1	Kaiserbrötchen	850,00	850,00	Kg	1	1	0	00:00:00
2	Roggenbrötch...	1200,00	1200,00	Kg	3	1	0	00:00:00
4	Marmorkuchen	13,00	13,00	Kg	20	1	0	00:00:00

Buttons: Tischwaage, Bodenwaage, Kneiter, Station, Kompo, Vorteig, Sauerteig, Kochstück, Hefelöser, Restbrot, Verarbeiten, Schließen

Buttons: Alle Backpläne, Aktive Backpläne, Backplan laden, Anzeige nach Name, Rezepte, In Arbeit, Artikel in Arbeit, Backpläne, Anzeige n. Name, Produktion, Festtemperatur, Aktives Rezept, Silowaage, 0,0

(1) Übersicht Backpläne

- Hier können Sie alle Backpläne einsehen, die erstellt wurden.

(2) Backplanübersicht

- Hier werden alle Rezepte angezeigt, die an dem Tag abgearbeitet werden müssen. Bei „Menge“ können Sie die gesamte erforderliche Menge sehen und bei „Rest“, was noch abgewogen werden muss.

(3) Backpläne laden

- Hier können alle Backpläne geladen werden, wenn sie im TBP M Export vorhanden sind. Falls nur „Aktive Backpläne“ angezeigt werden, können Sie mit „Alle Backpläne“ wieder alle sehen.

(4) Sortieren

- Über diese Funktion können Sie die Backpläne nach dem Namen sortieren.

(5) Verarbeiten

- Sobald Sie einen Backplan angewählt haben, können Sie diesen mit „Verarbeiten“ starten. Wenn „Verarbeiten“ betätigt wurde, gelangen Sie auf die Rezeptübersicht

1.18 Kneten

Diese Funktion ist nur verfügbar, wenn Knetter angebunden sind.

(1) Teig kneten

- Wenn alle Rohstoffe abgewogen wurden, taucht das Rezept in dem zugeordneten Knetermenü auf (Zuordnung erfolgt über TBP M).

(2) Rezeptauswahl

- Hier kann das zu knetende Rezept ausgewählt werden.

(3) Start/Stop

- Sobald ein Rezept angewählt wurde, kann der Knetvorgang mit „START“ gestartet und mit „STOPP“ pausiert werden. Erst wenn der Knetvorgang pausiert wurde, kann er mit „STOPP“ beendet werden.

(4) Kneterauswahl

- Über diese Auswahlleiste können Sie die Ansicht auf andere Knetter verschieben. Dies wird erst gebraucht, wenn mehr als drei Knetter angebunden sind.

(5) Automatisches Dosieren

- Wenn ein Rezept blau ist, kann das Wasser automatisch dosiert werden, sofern der Knetter eine eigene Wasserversorgung über den WaMi hat.

The screenshot shows the ThorBackPlus Production control interface for Station-1, Line 1, on October 21, 2020, at 13:26:16. The interface is divided into several sections:

- Top Bar:** Displays 'STATION-1', 'Linie: 1', and the date/time 'Mi, 21.10.2020 13:26:16'.
- Left Sidebar:** Contains various functional buttons: Tischwaage, Bodenwaage, Knetter (K1-K8), Station, Kompo, Vorteig, Sauerteig, Kochstück, Hefelöser, and Restbrot.
- Main Control Area:**
 - Buttons:** Knetter 1-8, Pauses, and buttons for 'K1 - Diosna', 'K2 - Kemper', and 'K3 - Virtuell'.
 - Temperature Control:** A table showing 'Soll' (target) and 'Ist' (actual) temperatures for each kneader.

Kneader	Soll (°C)	Ist (°C)
K1 - Diosna	22.0	24.0
K2 - Kemper	25.0	24.0
K3 - Virtuell	0.0	23.4
 - Process Time Table:** A table showing process steps (S1-S6) and their durations for each kneader.

Kneader	S1	S2	S3	S4	S5	S6	NK
K1 - Diosna	00:56	04:00	06:00	00:00	00:00	00:00	00:00
K2 - Kemper	00:00	00:00	00:00	00:00	00:00	00:00	00:00
K3 - Virtuell	00:00	00:00	00:00	00:00	00:00	00:00	00:00
 - Control Panels:**
 - Langsam Kneten (Slow Kneading):** Labeled with a circled '6', it features a red box around the control buttons.
 - Schnell Kneten (Fast Kneading):** Labeled with a circled '7', it also features a red box around the control buttons.
 - Buttons:** 'Nachkneten' (Further Knead), 'Weiter' (Continue), 'STOPP' (Stop), and 'START' (Start) buttons are present for each kneader.
 - Right Sidebar:** Contains buttons for 'Rezepte', 'In Arbeit', 'Artikel in Arbeit', 'Backpläne', 'Teigruhe', 'Produktion', 'Festtemperatur', 'Aktives Rezept', and 'Silowaage' (0,0).

(6) Übersicht Zeiten

- Hier werden die Knetzeiten der einzelnen Schritte angezeigt

(7) Manuelles Kneten

- Hier kann die Knetzeit der Knetter manuell eingegeben werden.

(8) Weiter-/Nachkneten

- Bei Bedarf kann „Nachkneten“ genutzt werden, indem nach dem abgeschlossenen Knetprozess eine Zeit beim schnellen und/oder langsamen Kneten eingetragen wird. Wenn ein Prozess mit „STOPP“ pausiert wurde, kann mit der Funktion „Weiter“ der Prozess fortgesetzt werden.



1.19 Teigruhe

Die Teigruhe ist nur funktionsfähig, wenn eine Knetieranbindung vorhanden ist. Wenn der Teig über die Rezeptsteuerung geknetet wurde, wird dort die Ruhezeit des Teiges zusätzlich angezeigt.

ThorBackPlus[®] Production

STATION-1 Do, 22.10.2020
Linie: 1 13:19:10

Benutzer: -

0 Alle Teigruhe 3

Rezept	Variante	Ke	Soll	Ist	Res
Laugenteig	Knetter 1	0	10	1	9

Beenden nicht möglich

Teigruhe kann nicht beendet werden, da die mindest Teigruhe nicht erreicht ist.

OK

(1) Teigruhe im Menü

- Wenn der Knetvorgang beendet wurde und es eine vorgegebene Teigruhe für das Rezept gibt, wird der Teig unter „Teigruhe“ angezeigt.

(2) Vorzeitiges Entnehmen

- Wenn Sie den Teig verarbeiten wollen, bevor die Teigruhe beendet ist, wird diese Fehlermeldung angezeigt.

(3) Teigruhe Informationen

- In dieser Übersicht wird die Kesselnummer, Soll-Teigruhe, Ist-Teigruhe und die restliche Teigruhe angezeigt.

Teigruhe beenden

- Sobald die Teigruhe beendet ist, wird der Teig automatisch quittiert und kann verarbeitet werden (Der Teig wird aus dieser Anzeige gelöscht).

1.20 Kompo

The screenshot shows the ThorBackPlus Production software interface. At the top, it displays 'AWS-TM-B', 'Linie: 1', and the date/time 'Mo, 19.10.2020 08:55:22'. Below this is a table with columns: Kompo, Rohst.Name, Lieferrn, Inhalt, Temp, Soll, Ist, and Anfordern. The table contains three rows of data. Callout 1 points to the 'Inhalt' column, callout 2 to the 'Lieferrn' column, callout 3 to the 'Anfordern' column, and callout 4 to the 'START' button at the bottom right.

Kompo	Rohst.Name	Lieferrn	Inhalt	Temp	Soll	Ist	Anfordern
1	Bio Roggen BÄKO	+	149.242	0.0	0.000	0.000	0.000
2	Kompl Backpulver MB	+	100.945	0.0	0.000	0.000	0.000
3	Jung Sonnenkorn	+	196.211	0.0	0.000	0.000	0.000

Buttons on the left: Tischwaage, Bodenwaage, Knetter, Station, Kompo, Vorteig, Sauerteig, Kochstück, Hefelöser, Restbrot.

Buttons on the right: Rezepte, In Arbeit, Artikel in Arbeit, Backpläne, Teigruhe, Produktion, Festtemperatur, Aktives Rezept, Silowaage (0,0).

Bottom controls: Automatik aus, up/down arrows, 0, Tara, STOPP, START.

(1) Inhalt

- Hier wird der Inhalt der Komponentensilos in kg angezeigt.

(2) Inhalt hinzufügen

- Bei einer Befüllung des Silos kann hier eingetragen werden, wie viel eingefüllt wurde.

(3) Anfordern

- Hier kann ein Rohstoff aus der Komponentenanlage manuell angefordert werden.

(4) Start/Stop

- Das Anfordern kann hier gestartet und gestoppt werden.

1.21 Volle Vorteig-Funktionen

(1) Rezept

- Beim Betätigen dieser Schaltfläche wird sich ein Fenster öffnen



2

- Roggensauerteig +

Menge

Tag
Donnerstag

Uhrzeit
- 06 + - 55 +

ThorBackPlus[®]
Production
STATION-1
Linie: 1
Di, 20.10.2020
12:42:08

Tischwaage

Bodenwaage

Kneiter

Station

Kompo

Vorteig

Sauerteig

Kochstück

Hefelöser

Restbrot

Anlage 2

Dosierbereit ab: Mi 00:00

Rezept

Ist	Soll	Anstellaut
5370,9 Ka	465,3 Ka	41,7 Ka
Ist Temperatur 0,0 °C		Lager Temp. 24,0 °C
Status Automatik ist aus		Rührstatus Automatik aus
Pumpstatus Automatik aus		Kälteanlagenstatus Automatik aus

Nr	Start	Wasser	Rohstoff	Menge	Rühren	Reife	Temp
1	Di 16:24	24,3 Kg		79,8 Kg	5 min	5 min	21,0 °C
2	Di 18:19	93,8 Kg		114,6 Kg	5 min	5 min	21,0 °C
3	Di 21:58	111,1 Kg		0,0 Kg	5 min	5 min	20,0 °C
4	-	0,0 Kg		0,0 Kg	0 min	0 min	0,0 °C
5	-	0,0 Kg		0,0 Kg	0 min	0 min	0,0 °C

Rezepte

In Arbeit

Artikel in Arbeit

Backpläne

Teigruhe

Produktion

Festtemperatur

Aktives Rezept

Silowaage

Rezept **1**

3

4

Noch zu dosieren

Rohstoff: 0,0 Kg Wasser: 0,0 Kg Gesamt: 0,0 Kg Restlaufzeit: 0 min

FL-Nr	Status	Soll	Ist	Anfordern
2	Nicht dosierbereit	0,0	0,0	<input style="width: 50px;" type="text" value="0,0"/>

(2) Rezept eingeben

- Nun müssen Sie ein gewünschtes Rezept wählen und können eine Menge und einen Zeitpunkt wählen, zu dem der Teig fertig sein soll.

(3) Informationen

- Hier können Informationen zur Sauerteiganlage eingesehen werden.

(4) Sauerteigstufen

- Die Sauerteigstufen werden hier angezeigt. Dabei können Sie sehen, welche Temperatur der Sauerteig in den einzelnen Stufen haben soll und wie lange die Stufe läuft.

ThorBackPlus® Production

STATION-1 Di, 20.10.2020
Linie: 1 12:42:08

Benutzer: -

Tischwaage **Bodenwaage** **Kneiter** **Station** **Kompo** **Vorteig** **Sauerteig** **Kochstück** **Hefelöser** **Restbrot**

Anlage 2 Rezept

Dosierbereit ab: Mi 00:00 Rezept

Ist Soll Anstellgut

5370.9 Kg 465.3 Kg 41.7 Kg

Ist Temperatur Lager Temp.

0.0 °C 24.0 °C

Status Rührstatus

Automatik ist aus Automatik aus

Pumpstatus Kälteanlagenstatus

Automatik aus Automatik aus

Nr	Start	Wasser	Rohstoff	Menge	Rühren	Reife	Temp
1	Di 16:24	24,3 Kg		79,8 Kg	5 min	5 min	21,0 °C
2	Di 18:19	93,8 Kg		114,6 Kg	5 min	5 min	21,0 °C
3	Di 21:58	111,1 Kg		0,0 Kg	5 min	5 min	20,0 °C
4	-	0,0 Kg		0,0 Kg	0 min	0 min	0,0 °C
5	-	0,0 Kg		0,0 Kg	0 min	0 min	0,0 °C

Rezepte In Arbeit Artikel in Arbeit Backpläne Teigruhe Produktion Festtemperatur Aktives Rezept Silowaage 6,0

Noch zu dosieren Restlaufzeit

Rohstoff:0,0 Kg Wasser:0 Gesamt:0,0 Kg 0 min

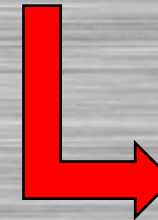
STOPP Weiter START STOPP Pumpen Rühren Wasser

FL-Nr	Status	Soll	Ist	Anfordern
2	Nicht dosierbereit	0,0	0,0	0,0

STOPP START

(5) START/STOPP Automatik

- Hier kann die Sauerteiganlage gestartet und gestoppt werden. Mithilfe der „Weiter“-Funktion können Schritte der einzelnen Stufen übersprungen werden. Dies muss in diesem Fenster mit „OK“ bestätigt werden.



Bitte bestätigen

Wollen Sie die Anlage in die nächste Funktion schalten?

OK Abbrechen

(6) START/STOPP Manuell

- Über diese Auswahl können Pumpe, Rührer und der Wasserzulauf manuell gesteuert werden. Die verfügbaren Funktionen sind blau. Wenn der Automatik-Betrieb aktiviert ist, werden „Pumpen“ und „Wasser“ grau hinterlegt, da nur „Rühren“ während der Automatik verfügbar ist.

(7) Manuelles Anfordern

- Mithilfe dieser Funktion kann der fertige Teig in den Kessel gepumpt werden.

1.22 Dosierbare Vorteig-Funktionen

The screenshot displays the ThorBackPlus Production control interface. At the top, it shows 'STATION-1 Linie: 1' and the date/time 'Di, 20.10.2020 14:01:14'. A user selection field is set to '-'. A red box labeled '1' highlights the 'Anlage 2' settings panel, which includes:

- Ist: 5370.9 Kg, Soll: 51.2 Kg
- Ist Temperatur: 0.0 °C
- Status: Automatik ist aus

Below this are buttons for 'Tischwaage', 'Bodenwaage', 'Kneiter', 'Station', 'Kompo', 'Vorteig', 'Sauerteig', 'Kochstück', 'Hefelöser', and 'Restbrot'. On the right, there is a 'Rezepte' button and a 'Silowaage' button set to '6,0'. A central image shows a dough mixer. At the bottom, a table is highlighted with a red box and labeled '2':

FL-Nr	Status	Soll	Ist	Anfordern
2	Nicht dosierbereit	0,0	0,0	0,0

Below the table are 'STOPP' and 'START' buttons.

(1) Anlageninformation

- Hier können Sie die wichtigsten Informationen der Anlage einsehen

(2) Manuelles Anfordern

- Mithilfe dieser Funktion kann der Vorteig in den Kessel dosiert werden.

2 Konditorei

ThorBackPlus[®] Production

STATION-1 Mi, 11.11.2020
Linie: 1 08:42:44

Tischwaage Benutzer: **Teigmacher**

Bodenwaage 12 Kirschtorte aws - Variante: Variante 1

Kneiter Details Bilder Kneten

Nr	Name	EB Nr	Soll	Ist	°C	Sts
1	Tortenboden Schoko Biskuit 28 cm	QT	0,000	0,000	21,5	Bereit
2	Den Tortenboden 3 x durchschneiden den unteren Boden in Ring einlegen und auf Waage stellen					
3	Angedickte Kirschen	Ti	0,200	0,000	21,5	Bereit
4	Geschlagene Sahne	Ti	0,400	0,000	21,5	Bereit
5	Die Kirschen und die geschlagene Sahne auf den unteren Boden verteilen					
6	Kirscharoma	Ti	0,050	0,000	21,5	Bereit
7	Geschlagene Sahne	Ti	0,400	0,000	21,5	Bereit
8	Den mittleren Boden auflegen und die 450 g Kirschsahne verteilen, anschließend den dritten Boden auflegen					
9	Raspelschokolade	Ti	0,100	0,000	21,5	Bereit
10	100 g Raspelschokolade die Mitte dekorieren Die Torte in 18 Stücke einteilen und dekorieren					

Ke Name
0 Kirschtorte aws

In Arbeit
Artikel in Arbeit
Backpläne
Teigruhe
Produktion
Festtemperatur
Aktives Rezept
Silowaage 6,0

Menge Wasser Temp. 00:00 00:00 00:00 00:00 00:00 Menge kg Stück Prozent Kessel
Ändern 0,0 °C Rechnen Silos Wasser Silos Wasser Tischwaage STOPP START 1,2 0,0 100,0 0

2.1 Rezeptgruppen

Hier ist ein Rezept mit verschiedenen Rezeptgruppen zu sehen.

(1) Rezeptgruppen

- Die farbliche Hinterlegung dient der Rezeptgruppierung. Rezeptgruppen werden nacheinander abgearbeitet. Die Funktion ist geeignet für Rezepte mit Vorteig, Quellstücken oder Brühstücken.

(2) Nach Verarbeitung von Rezeptgruppen

- Nach der Verarbeitung von einer Rezeptgruppe wird das Rezept gestoppt und automatisch unter „in Arbeit“ abgelegt (siehe Kapitel 2.16).

(3) Anweisungen und Hinweise

- Alle Anmerkungen und Hinweise werden in der Rezeptübersicht gelb markiert. Es kann eingestellt werden, dass diese Anweisungen und Hinweise auch auf der Tischwaage angezeigt werden.

2.2 Zusatzinformationen

ThorBackPlus[®] Production

STATION-1 Mi, 11.11.2020
Linie: 1 07:49:37

Benutzer: **Teigmacher**

Tischwaage Bodenwaage Kneten Station Kompo Vorteig Sauerteig Kochstück Hefelöser Restbrot

20 Marmorkuchen - Variante: mit Teig in Teig 1

Nr	Name	EB Nr	Soll	Ist	°C	Sts
1	Weizenmehl 5	Si 1	0,849	0,000	20,1	Bereit
2	Eier	Ti	0,367	0,000	21,5	Bereit
3	Steinspeisesal	Ti	0,023	0,000	21,5	Bereit
4	Backpulver	Ti	0,023	0,000	21,5	Bereit
5	Zucker	Ti	0,619	0,000	21,5	Bereit
6	Butter	Ti	0,688	0,000	21,5	Bereit
7	ab hier Kakao					
8	Kakaomasse					
9	Butter					
10	Zucke					
11	Steins					
12	Eier					
13	Weize					
14	Backp					
15	Kakao					

Ke Name
0 Marmorkuchen

Rezepte
In Arbeit
Artikel in Arbeit
Backpläne
Teigruhe
Produktion
Festtemperatur
Aktives Rezept
Silowaage: 6,0

Menge Wasser Temp.
Ändern 0,0 °C Rechnen

2

(1) Infos einsehen

- Wenn ein Rezept aktiv ist, können Sie hier weitere Hinweise zur Verarbeitung einsehen.

(2) Bilder

- Hier können Sie sich Bilder vom fertigen Produkt ansehen, um sich zu orientieren.

2.3 Einwaage

STATION-1 Mi,04.11.2020
Linie: 1 11:53:26

Benutzer: **Teigmacher**

7 Mürbeteig - Variante: Variante 1

Nr	Name	EB Nr	Soll	Ist	°C	Sts
1	Backmargarine	Ti	0,067	0,000	21,5	Bereit
2	Zucker	Ti	0,133	0,000	21,5	Bereit
3	Zucker und Backmargarine im Langsamgang 5 Minuten kneten					
4	Weizenmehl 550					Bereit
5	Mehl langsam nach und nach unterlaufen lassen					

Stückzahl 0 Stk

Name	Gewicht	Anzahl
Mürbeteig Förmchen	100,0 g	4

Menge Wasser Temp. 00:00 00:00 00:00 00:00 00:00 Menge kg Stück Prozent Kessel
 Ändern 0,0 °C Rechnen Silos Wasser Sauerteig Bodenwaage Tischwaage **STOPP** **START** 0,4 4,0 100,0 0

(1) Bedingung

Um die Einwaage-Funktion zu verwenden, muss dem Teig ein Artikel zugewiesen werden (wird im TBP P konfiguriert).

(2) Artikelanzahl

Um die Artikelmenge zu ändern, tippen Sie auf diesen Button.

(3) Artikelanzahl festlegen.

Nachdem Sie Schritt (2) befolgt haben, wird sich dieses Fenster öffnen. Hier können Sie die gewünschte Artikelanzahl eingeben und mit bestätigen. Das Rezept wird automatisch mit den entsprechenden Rohstoffmengen berechnet, und es kann verwogen werden.

ThorBackPlus[®] Production

STATION-1 Mi, 04.11.2020
Linie: 1 12:30:58

Benutzer:

Tischwaage Bodenwaage

Gestartet	Nr	Name	Soll	Ist	Gewicht
04.11.2020 11:51:21	12	Mürbteig Förmchen	500	12	0,100 Kg

Kneter Station Kompo Vorteig Sauerteig Kochstück Hefelöser Restbrot

Rezepte In Arbeit **Artikel in Arbeit** Backpläne Teigruhe Produktion Festtemperatur Aktives Rezept Silowaage 0,0

Details Bilder

Verarbeiten **Quittieren** Löschen Alle Löschen

5 6

4

(4) Artikel in Arbeit

- Wenn Sie das Rezept abgewogen haben, wird es in „Artikel in Arbeit“ angezeigt, vorausgesetzt es wurde dem Rezept in TBP M ein Artikel zugeordnet.

(5) Artikel verarbeiten

- Um einen Artikel zu verwiegen bzw. die Einwaage zu starten, müssen Sie auf den Button „Verarbeiten“ tippen.

(6) Quittieren

- Hier können Sie die ausgewählten Artikel quittieren ohne sie abzuwiegen.

ThorBackPlus[®] Production

STATION-1 Mi,04.11.2020
Linie: 1 12:32:59

Benutzer:

Tischwaage

Bodenwaage

Kneter

Station

Kompo

Vorteig

Sauerteig

Kochstück

Hefelöser

Restbrot

0,100 Kg

Mürbteig Förmchen

0,000 Kg

Rezepte

In Arbeit

Artikel in Arbeit

Backpläne

Teigruhe

Produktion

Festtemperatur

Aktives Rezept

Silowaage

0,0

7

Noch 487 Stück

STOPP

Rauswiegen

Tellen

Tara

Sack

Tara aus

(7) Ausstehende Artikel

- Diese Anzeige zeigt Ihnen die noch einzuwiegenden Artikel an.

2.4 Teig in Teig

ThorBackPlus® Production

STATION-1 Mi, 11.11.2020
Linie: 1 08:57:03

Benutzer: Teigmacher

20 Marmorkuchen - Variante: ohne Teig in Teig

Nr	Name	EB	Nr	Soll	Ist	°C	Sts
1	Weizenmehl 550	Si	1	0,849	0,000	20,1	Bereit
2	Eier	Ti		0,367	0,000	21,5	Bereit
3	Steinspeisesalz Jod	Ti		0,023	0,000	21,5	Bereit
4	Backpulver	Ti		0,023	0,000	21,5	Bereit
5	Zucker	Ti		0,619	0,000	21,5	Bereit
6	Butter	Ti		0,688	0,000	21,5	Bereit
7	ab hier Kakao Masse						
8	Kakaomasse	Ni		1,331	1,331	21,5	OK

Ke Name
0 Kirschtorte aws
0 Marmorkuchen

Menge Wasser Temp. 00:00 00:00 00:00 00:00 00:00
Ändern 0,0 °C Rechnen Silos Wasser Sauerteig Bodenwaage Tischwaage STOPP START Menge kg Stück Pro: 3,9 6,0 1

(1) Ohne Teig in Teig

Hier wird ein Rezept ohne Teig in Teig angezeigt. Bei diesem Beispiel wird davon ausgegangen, dass der Teig vorhanden ist oder dass man ihn als separaten Teig hergestellt hat.

ThorBackPlus® Production

STATION-1 Mi, 11.11.2020
Linie: 1 07:49:19

Benutzer: Teigmacher

20 Marmorkuchen - Variante: mit Teig in Teig

Nr	Name	EB	Nr	Soll	Ist	°C	Sts
1	Weizenmehl 550	Si	1	0,849	0,000	20,1	Bereit
2	Eier	Ti		0,367	0,000	21,5	Bereit
3	Steinspeisesalz Jod	Ti		0,023	0,000	21,5	Bereit
4	Backpulver	Ti		0,023	0,000	21,5	Bereit
5	Zucker	Ti		0,619	0,000	21,5	Bereit
6	Butter	Ti		0,688	0,000	21,5	Bereit
7	ab hier Kakao Masse						
8	Kakaomasse	Ni		1,331	1,331	21,5	OK

Ke Name
0 Marmorkuchen

Name Gewicht Anzahl
Marmor dunkel 300,0 g 3
Marmor hell 1000,0 g 3

Menge Wasser Temp. 00:00 00:00 00:00 00:00 00:00
Ändern 0,0 °C Rechnen Silos Wasser Sauerteig Bodenwaage Tischwaage STOPP START Menge kg Stück Prozent Kessel 3,9 6,0 100,0 0

(2) Mit Teig in Teig

- Hier gibt es die Möglichkeit, die einzelnen Rohstoffe der Kakaomasse zu verwiegen. Um die Rohstoffe anzeigen zu lassen, drücken Sie **+**.

STATION-1
Linie: 1

Mi, 11.11.2020
07:49:37

Benutzer: **Teigmacher**

20 Marmorkuchen - Variante: mit Teig in Teig

Nr	Name	EB	Nr	Soll	Ist	°C	Sts
1	Weizenmehl 550	Si	1	0,849	0,000	20,1	Bereit
2	Eier	Ti		0,367	0,000	21,5	Bereit
3	Steinspeisesalz Jod	Ti		0,023	0,000	21,5	Bereit
4	Backpulver	Ti		0,023	0,000	21,5	Bereit
5	Zucker	Ti		0,619	0,000	21,5	Bereit
6	Butter	Ti		0,688	0,000	21,5	Bereit
7	hier Kakao Masse						
8	Kakaomasse						
9	Butter	Ti		0,344	0,000	21,5	Bereit
10	Zucker	Ti		0,310	0,000	21,5	Bereit
11	Steinspeisesalz Jod	Ti		0,011	0,000	21,5	Bereit
12	Eier	Ti		0,184	0,000	21,5	Bereit
13	Weizenmehl 550	Si	1	0,425	0,000	20,1	Bereit
14	Backpulver	Ti		0,011	0,000	21,5	Bereit
15	Kakaopulver De-Zaan	Ti		0,046	0,000	21,5	Bereit

Ke	Name
0	Marmorkuchen

Name	Gewicht	Anzahl
Marmor dunkel	300,0 g	3
Marmor hell	1000,0 g	3

Menge Wasser Temp. 00:00 00:00 00:00 00:00 00:00 Menge kg Stück Prozent Kessel

Ändern 0,0 °C Rechen Silos Wasser Sauerteig Bodenwaage Tischwaage STOPP START 3,9 6,0 100,0 0

(3) Teig in Teig ausgeklappt

- In dieser Ansicht ist das Rezept der Kakaomasse ausgeklappt. Die Zutaten der Kakaomasse können nun separat zum Marmorkuchenrezept abgewogen werden.

(4) Teig in Teig Rezept eingeklappt



- Falls die Kakaomasse nun doch vorhanden ist und manuell eingewogen werden soll, kann das Kakaomasse-Rezept eingeklappt und Teig eingewogen werden.

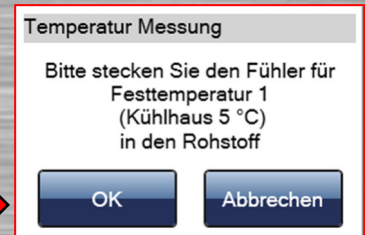
3 Sonderfunktionen

3.1 Festtemperatur

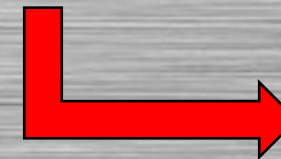
Die Temperaturen können hier eingetragen bzw. automatisch eingelesen werden, müssen aber in der Management-Software dem Rohstoff zugewiesen werden. Nur die ersten 6 Festtemperaturen sind individuell messbar.

(1) Manuelles Einlesen

- Die erste Möglichkeit, eine Temperatur einzulesen, ist sie manuell unter dem Festtemperaturen-Menü einzulesen. Dazu müssen Sie auf  drücken. Wenn Sie dies getan haben, wird sich dieses Fenster öffnen.  Bestätigen Sie mit „OK“, wenn sich der Fühler im Rohstoff befindet.



- Während der Messung wird dieses Fenster zu sehen sein. Entfernen Sie bitte erst den Fühler, wenn es verschwindet.



ThorBackPlus[®] Production

STATION-1 Linie: 1 Fr.23.10.2020 07:38:57

Benutzer: -

Tischwaage Bodenwaage Kneiter Station Kompo Vorteig Sauerteig Kochstück Hefelöser Restbrot

Rez.Nr.	Rezept-Name
1	Kaiserbrötchen
2	Käsekuchen
3	Roggenbrötchen
4	Bauernbrötchen
5	Blätterteig Stücke
6	Snack
7	Mürbeteig
8	Sonnenjogger
9	Dinkelspitz
10	Laugenteig
11	Tortenboden Schoko Biskuit 28 cm
12	Kirschtorte aws
13	Jogurt Riegel
15	Croissant
19	Snack-Vorgaben
20	Marmorkuchen

Rezepte In Arbeit Artikel in Arbeit Backpläne Teigruhe Produktion Festtemperatur Aktives Rezept Silowaage 0,0

Verarbeiten

Temperatur Messung

Bitte stecken Sie den Fühler für Festtemperatur 3 (Vorteig über Nacht) in den Rohstoff

OK Abbrechen

2

(2) Manuell vor Rezeptstart

- Mit dieser Möglichkeit kann im TBP M konfiguriert werden, dass ein bestimmter Rohstoff vor jedem Rezeptstart gemessen werden muss. Es wird sich also ein Fenster öffnen (s. Abb.). Dieses müssen Sie mit „OK“ bestätigen, sobald sich der Fühler im Rohstoff befindet.

Automatisches Einlesen

- Beim automatischen Einlesen wird eine Temperatur eingetragen, die zyklisch von der SPS abgefragt wird (Dies wird im TBP M konfiguriert). Der Teigmacher muss hierbei nichts machen.

3.2 Stationsbackpläne

Backpläne können auch über die Station erstellt werden. Dies muss zuvor im TBP M aktiviert werden!

ThorBackPlus[®] Production

STATION-1 Linie: 1 Do, 22. 10. 2020 10:38:15

Benutzer: -

Nr	Name
1	Messebackplan
2	Sonderbackplan iba2015
3	Montag Internorga
11	Montag
12	Dienstag
999991	Stationsplan - Linie 1

Geleert
Der Backplan wurde geleert!
OK

Rezepte

Alle Backpläne In Arbeit

Aktive Backpläne Einzel Arbeit

Backplan laden Backpläne

Stationsplan leeren

Anzeige nach Name

Teigruhe

Produktion

Festtemperatur

Aktives Rezept

Silowaage 342,8

Verarbeiten 3

(1) Stationsbackplan leeren

- Hier können Sie den Stationsbackplan leeren, falls unerwünschte Rezepte vorhanden sind. Danach müssen Sie mit „OK“ bestätigen und das Fenster (a) öffnet sich.

(2) Backpläne verarbeiten

- Den Stationsbackplan starten Sie wie jeden anderen Backplan, also über „Verarbeiten“ (s.S.16 Pkt.5)

(3) Rezepte hinzufügen

- Um Rezepte dem Backplan hinzuzufügen, müssen Sie ein Rezept öffnen und dann die gewünschte Menge eingeben. Der genaue Ablauf ist auf der nächsten Seite beschrieben.

Ein Rezept kann dem Backplan hinzugefügt werden, indem die Rezeptmenge des Rezeptes angepasst wird (siehe Seite 8)

ThorBackPlus[®] Production

STATION-1 Do,22.10.2020
Linie: 1 10:37:07

Benutzer: -

464 Störtebeker - Variante: Knetter 2+3

Nr	Name	EB	Nr	Soll	Ist	°C	Sts
1	Uldo Störtebeker Brot Mix	Ti		2,280	0,000	21,5	Bereit
2	Wasser	FI	1	2,280	0,000	40,0	Bereit
3	Hefe Fala weiss						Bereit
4	Mehl 1050						Bereit
5	Ro 997 Si Kupfermühle						Bereit
6	Wasser						Bereit

Stückzahl 500 Stk

Name	Gewicht	Anzahl
Mohnbrötchen	33,0 g	100
Sesambrötchen	3,0 g	100
Südbackkrosser	55,0 g	20

Wasser Temp. 00:00 00:00 00:00 00:00 00:00 Menge kg Stück Prozent

40,0 °C Rechen Silos Wasser Sauerteig Bodenwaage Tischwaage STOPP START 12,0 20,0 100,0 0

(4) Mengenanpassung öffnen

• Als erstes müssen Sie die Mengenanpassung im unteren rechten Bildschirmrand öffnen. Je nachdem wie der Rohstoff konfiguriert ist, kann die Menge in kg und/oder die Stückzahl verändert werden.

(5) Stückzahl oder Menge bestätigen

• Die Mengenangabe können Sie nun mit „Backplan“ bestätigen. Danach wird das Rezept neu berechnet und dem Backplan hinzugefügt.

(6) Artikel aus einem Rezept

• Wenn aus einem Rezept mehrere Artikel gefertigt werden können und diese dem Backplan hinzugefügt werden sollen, müssen Sie über die „Anzahl“ (a) als erstes die Anzahl der einzelnen Artikel angeben und dann mit bestätigen.

Hier ist es wichtig, beim letzten Artikel die Anzahl mit „Backplan“ zu bestätigen.

Sobald das Hinzufügen eines Rezeptes erfolgreich war, wird dieses Fenster erscheinen.

Backplan

Die Artikel wurden zum Backplan hinzugefügt.

OK

ThorBackPlus[®] Production STATION-1 Fr,23.10.2020
Linie: 1 08:03:15

Benutzer: -

1 Kaiserbrötchen - Variante: Internorga 2016

Details Bilder Kneten

Nr	Name	EB	Nr	Soll	Ist	°C	Sts
1	Backmittel	Ti	3	1,004	0,000	0,0	Bereit
2	Mehl 1050	Si	2	10,045	0,000	20,2	Bereit
3	Wasser	FI	1	6,027	6,2	6,2	Bereit
4	Steinspeisesalz Jod						
5	Dr Moormanns Frisch-Backhefe						
6	Wassermenge am Freitag reduzieren				50		

Wassermenge ändern

7 8 9
4 5 6
1 2 3
0 . ← →

Ke	Name
0	Baguette
0	Zwiebelstangen
0	Backhaus Brot
0	Bauernbrötchen Teig in...
0	Kaiserbrötchen
0	Kaiserbrötchen

Name	Gewicht	Anzahl
Messesemmel	120,0 g	75
Messetangen	90,0 g	100

Rezepte
In Arbeit
Artikel in Arbeit
Backpläne
Teigruhe
Produktion
Festtemperatur
Aktives Rezept
Silowaage
0,0

Menge Wasser Temp. 00:00 00:00 00:00 00:00 00:00 Menge kg Stück Prozent Kessel


Ändern 6,2 °C Rechnen Silos Wasser Sauerteig Bodenwaage Tischwaage STOPP START 18,0 175,0 100,0 0

3.3 Wassermenge manuell ändern

(1) Menge ändern

- Über diese Funktion kann die Menge des Wassers geändert werden.

(2) Menge eingeben und bestätigen

- Hier müssen Sie die gewünschte Gesamtwassermenge eingeben und mit  bestätigen.

(3) Wassermenge Sollwert

- Hier wird der vorher eingestellte Sollwert des Wassers angezeigt, bzw. der korrigierte Wert nach manueller Änderung ausgewiesen.

4 Fehlermeldungen/Störungen/Einstellungen

Mitteilung/Störung	Ursache/Mögliche Ursache	Maßnahme/Abhilfe/Hinweise
Fehler Mehlförderung	Silo leer	Silo befüllen
	Förderdruck zu hoch	Rohrleitungen auf Verstopfungen prüfen
	Förderdruck zu niedrig	Rohrleitungen auf Verstopfungen prüfen
	Auflockerung funktioniert nicht	Auflockerungsanlage prüfen
Störung Frequenzumrichter	Schleuse zu schwergängig, Fremdkörper in Schleuse	Frequenzumrichter im Schaltschrank quittieren ggf. Fremdkörper aus Schleuse beseitigen
Motorschutzschalter Siebmaschine ausgelöst	Siebmaschine voll	Siebmaschine säubern, Motorschutzschalter wieder einschalten
Deckel Siebmaschine	Deckel nicht korrekt geschlossen	Deckel wieder korrekt schließen
Motoschutzschalter „xy“ ausgelöst	Diverse Ursachen	Motorschutzschalter wieder einschalten bei wiederholtem Auslösen W&K-Service kontaktieren
Störung Wassermischer	Wassermischer ausgeschaltet	Wassermischer einschalten oder, wenn eingeschaltet, erst ausschalten und nach 10 Sek wieder einschalten.
NOT-AUS ausgelöst	NOT-AUS betätigt	NOT-AUS Taster entriegeln und am Schaltschrank quittieren
Klappe/Ventil „xy“ öffnet/schließt nicht	Keine Druckluft	Druckluft einschalten
	Endschalter verschoben	Endschalter wieder korrekt einstellen
	Klappe verklemmt	Ursache beheben
Temperaturanzeige 850°C	Temperaturfühler defekt oder nicht angeschlossen	Kontrollieren oder W&K-Service anrufen

4.1 SPS- und Datenbankverbindung

The screenshot displays the ThorBackPlus Production software interface. At the top, the status bar shows 'STATION-1', 'Linie: 1', and the date/time 'Mi, 04.11.2020 07:51:36'. A user field is labeled 'Benutzer:' with a dash '-' next to it. A red box highlights two icons: a blue circle with a red slash and a grey cylinder with a red slash. A white circle with the number '1' is placed over this red box. In the center of the screen, a red-bordered box contains the following text: 'Keine Datenbankverbindung', 'Einige Funktionen wurden abgeschaltet,', 'wenn die Verbindung wieder steht, werden diese', 'automatisch wieder eingeschaltet.' A white circle with the number '1' is placed over this message box. The interface includes a left sidebar with buttons for 'Tischwaage', 'Bodenwaage', 'Kneiter', 'Station', 'Kompo', 'Vorteig', 'Sauerteig', 'Kochstück', 'Hefelöser', and 'Restbrot'. A right sidebar contains buttons for 'Rezepte', 'In Arbeit', 'Artikel in Arbeit', 'Backpläne', 'Teigruhe', 'Produktion', 'Festtemperatur', 'Aktives Rezept', and 'Silowaage' (displaying '0').

(1) Verbindung SPS und Datenbank

- Wenn keine Verbindung zur SPS und/oder Datenbank besteht, wird es Ihnen hier angezeigt.

4.2 Uhrzeit ändern

The screenshot shows the ThorBackPlus Production interface. At the top, a status bar displays 'STATION-1', 'Mi, 11.11.2020', and '09:49:06'. Below this, the user 'Teigmacher' is logged in. A red box labeled '1' highlights the top status bar. A modal window titled 'Passwort eingabe' is open, containing a password field with four asterisks and a numeric keypad. A red box labeled '2' highlights this modal window. The background interface includes various control buttons like 'Tischwaage', 'Bodenwaage', 'Kneten', and 'Produktion'.

(1) Uhrzeiteinstellungen aufrufen

- Um die Einstellungen der Uhrzeit aufzurufen, müssen Sie auf diese Fläche tippen.

(2) Passwort eingeben

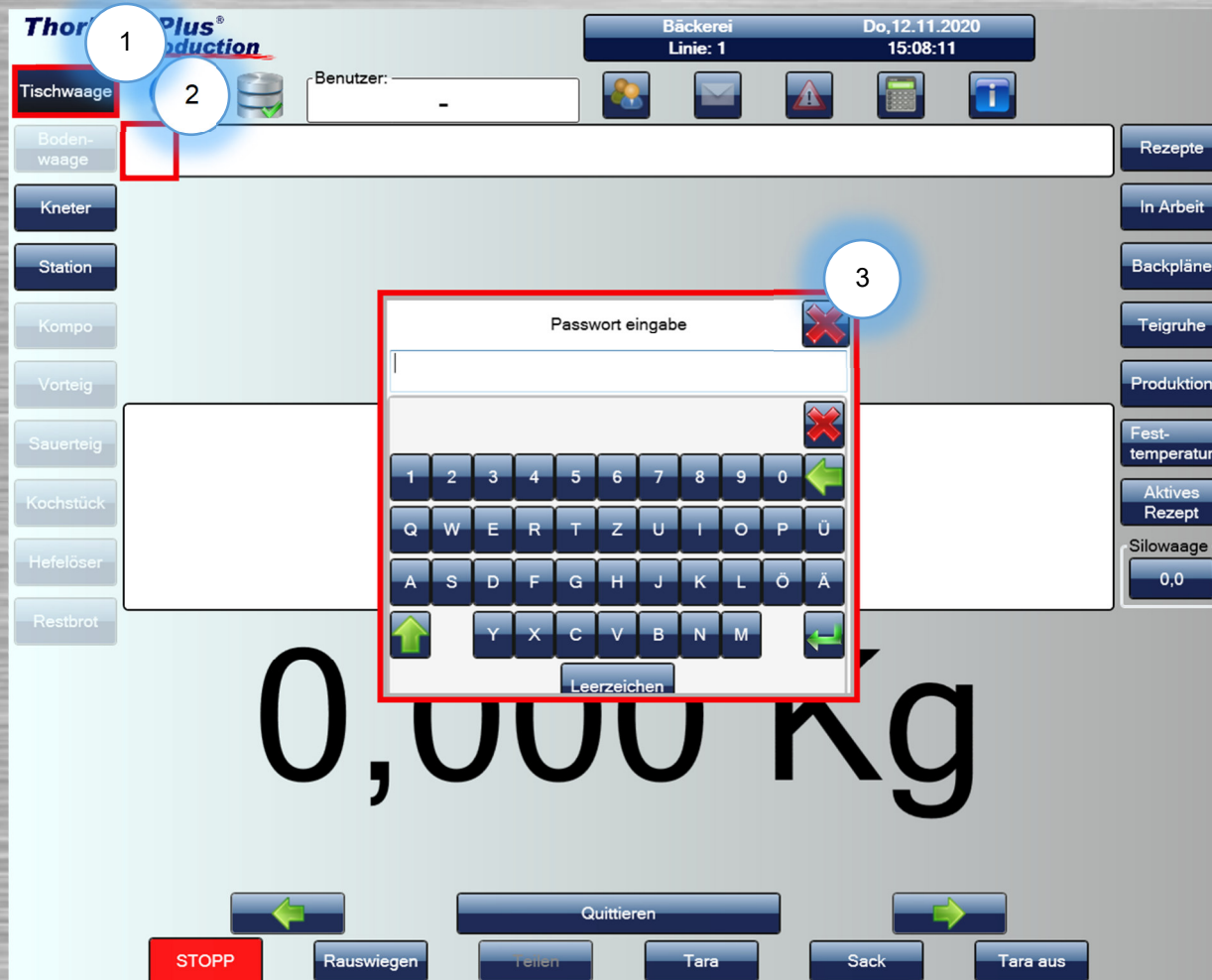
- Sobald Sie auf die Fläche mit der Uhrzeit getippt haben, wird sich dieses Fenster öffnen. Dort müssen Sie das Passwort „6964“ eingeben und mit bestätigen.

(3) Zeit einstellen

- Wenn Schritt 1 und 2 ausgeführt wurden, öffnet sich noch ein neues Fenster. Dort können Sie nun die Uhrzeit einstellen. Und mit „OK“ bestätigen.

The screenshot shows a time setting dialog box with a large red arrow pointing to it from the previous step. The dialog displays the time '12:50:15' in large digits. It has buttons for 'Std -', 'Std +', 'Min -', 'Min +', 'Sec -', and 'Sec +'. At the bottom, there are 'OK' and 'Abbrechen' buttons. A red box labeled '3' highlights the 'OK' button.

4.3 Tischwaage kalibrieren




(1) Tischwaage auswählen

- Um die Tischwaage zu kalibrieren, müssen Sie als erstes auf die Tischwaage gehen.

(2) Versteckter Button

- Damit Sie die Tischwaage kalibrieren können, müssen Sie genau hier herauf drücken (Es ist kein Button sichtbar, da versteckte Funktion).

(3) Passwort Eingabe

- Nachdem Sie auf den versteckten Button gedrückt haben, öffnet sich dieses Fenster. Dort müssen Sie das Passwort „6964“ eingeben und mit  bestätigen.

4

1: Eingabe 2: Messung 3: Auflösung 4: Auto Quit

3550 g

7 8 9
4 5 6
1 2 3
0 . ←

Speichern Schließen

5

1: Eingabe 2: Messung 3: Auflösung 4: Auto Quit

Soll in g 3550

Ist in g 0

Umrechnungsfaktor 0,74

Start Stopp

Speichern Schließen

6

1: Eingabe 2: Messung 3: Auflösung 4: Auto Quit

1 g

7 8 9
4 5 6
1 2 3
0 . ←

Speichern Schließen

7

1: Eingabe 2: Messung 3: Auflösung 4: Auto Quit

Quittieren nach Sekunden

- 00 + - 02 +

Tarieren nach Sekunden

- 00 + - 02 +

Speichern Schließen

(4) Soll-Gewicht

- Hier müssen Sie das Gewicht des Eichgewichts eintragen. Dies sollte möglichst genau sein!

(5) Messung

- Indem Sie nun das Eichgewicht auf die Waage stellen und auf Start drücken, kalibrieren Sie die Waage.

(6) Auflösung

- Hier stellen Sie ein in welchen Gramm-Schritten die Tischwaage messen soll.

(7) Quittierzeit

- Die Zeit für das automatische Quittieren und Tarieren bei Erreichen des Wunschgewichts können Sie hier einstellen (rechts: sek, links: min).

5 Zusammenfassung

In diesem Handbuch sind möglicherweise einige Funktionen beschrieben, die nicht in Ihrer Steuerung integriert sind. Falls Sie Fragen zur nachträglichen Integration haben, können sie uns gerne kontaktieren.

Zudem entwickeln wir unser Portfolio ständig weiter!

Das W&K-Team zeichnet sich dadurch aus, dass wir eigene Programmierer, Techniker, Elektriker, Schlosser und Bäckermeister beschäftigen, die sich täglich mit den Anforderungen der Bäckereien beschäftigen. Wenn in Ihrem Arbeitsalltag Fragen auftauchen, die wir mit diesem Handbuch nicht beantworten, hat unser Team bestimmt eine Antwort.

Wir helfen Ihnen gerne schnell und professionell bei allen Fragen rund um unsere Produkte.

24h Support:

Bei Störungen erreichen Sie unsere Hotline-Mitarbeiter 24h an 365 Tagen.

Sprechen Sie uns an, wir unterbreiten Ihnen gerne ein Angebot.

Wochentags:

Zu den üblichen Bürozeiten von Mo.-Do. zwischen 8.00 und 16.00 Uhr und Fr. zwischen 8.00 und 13.00 Uhr steht Ihnen das W&K-Supportteam unter 04331-6964-11 gerne zur Verfügung

Auszug von integrierbaren Komponenten in ThorBackPlus:

- Siloanlagen, Klein- und Mittelkompo, BigBag
- Vor-und Sauerteiganlagen, Restbrotmixer
- Tisch- und Bodenwaagen, mobile WLAN Waagen
- Wassermischer
- Kneteranbindungen (Diosna, WP, Bäko Line, Meyma ...)
- Automatische Wasserdosierungen (WasserDos)
- RFID Technik
- Teigmacherführung (TeigLeit)
- Backprogrammanbindungen