



**KERN & Sohn GmbH**

Ziegelei 1  
D-72336 Balingen  
E-Mail: [info@kern-sohn.com](mailto:info@kern-sohn.com)

Tel: +49-[0]7433- 9933-0  
Fax: +49-[0]7433-9933-149  
Internet: [www.kern-sohn.com](http://www.kern-sohn.com)

# Betriebsanleitung KERN App Formulation - Rezepturfunktion

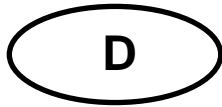
## KERN SET-021

Version 1.0  
2020-06  
D



Sie finden die aktuelle Version dieser Anleitung auch online unter:  
<https://www.kern-sohn.com/shop/de/DOWNLOADS/>  
Unter der Rubrik Bedienungsanleitungen

SET-021-BA-d-2010\_rezeptur



# **KERN App Formulation**

Version 1.0 2020-06

## **Betriebsanleitung**

### **SET-021**

---

---

#### Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Wägefunktion Formulation - Rezeptierfunktion.....</b>	<b>3</b>
1.1	Neue Rezeptur hinzufügen .....	3
1.2	Komponenten einer Rezeptur hinzufügen .....	4
1.3	Rezeptieren / Dosieren .....	8

# 1 Wägefunktion Formulation - Rezeptierfunktion

**i** Beim Rezeptieren werden verschiedene Einzelkomponenten zu einer Mischung zusammen geführt. Dabei können sowohl die Gewichte der einzelnen Komponenten, als auch das Gewicht der Mischung getrennt erfasst werden.

## 1.1 Neue Rezeptur hinzufügen



Im Menü FUNKTIONEN auf Button „Rezeptur“ klicken:  
Es erscheint eine Liste der vorhandenen Formeln. Falls noch keine Rezepturen angelegt wurden, wie folgend beschrieben vorgehen:



Auf Button „Neue Rezeptur hinzufügen“ klicken. Der Bildschirm zur Eingabe der Daten des Rezepts/der Formel erscheint. (Hier zunächst der obere Bereich) Felder entsprechend ausfüllen. Im Feld „Berechtigung zur Veränderung“ Berechtigungsgrad auswählen, welche die Berechtigungsstufe das Rezept ändern darf.

**Neue rezeptur hinzufügen**  
Auswählen oder Erstellen einer neuen Komponente (chemische Formel)

Formel-ID *	Name der Formel *	Chemische Formel
puddingA	Schokoladenpudding	Bitte geben Sie die Abkürzung der Formel ein
Formelgruppe	Berechtigung zur Veränderung	
Dessert	Alle Ebenen	
Bemerkungen/Mitteilung		
Nicht zu lange kochen		
Feste Reihenfolge Erlaube Pause		


Im Feld „Formelgruppe“ die Gruppe anlegen, zu der das Rezept gehören soll

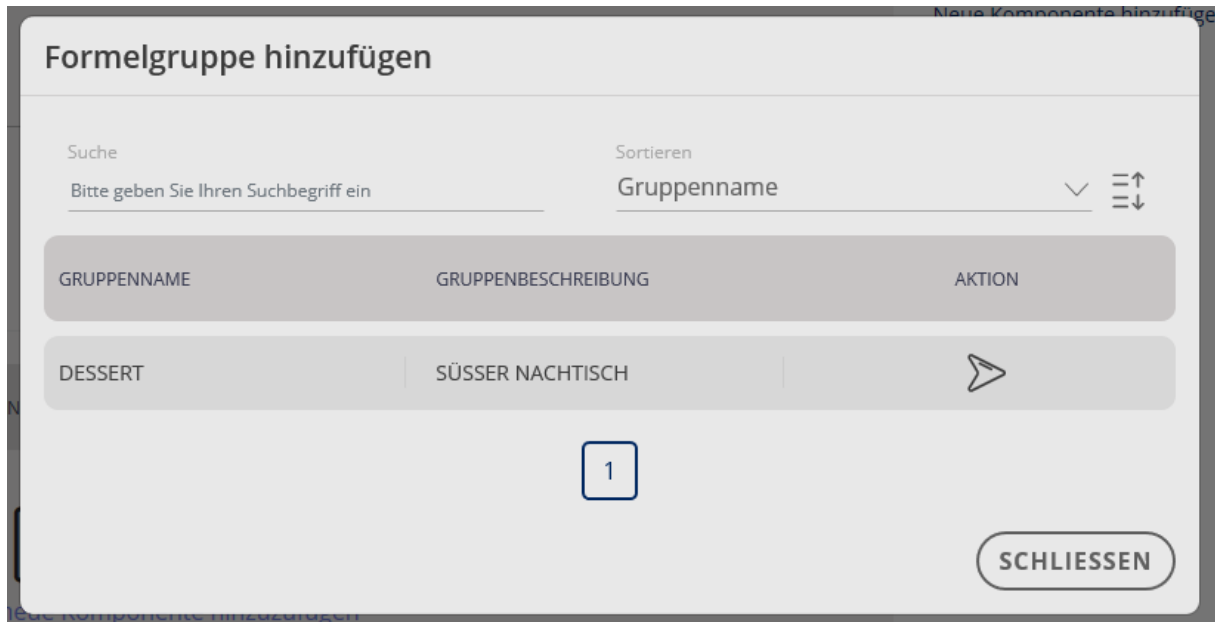
**Neue rezeptur-gruppe**  
Neue Formelgruppe erstellen

Formel Gruppenname *	Formel Gruppenbeschreibung
Dessert	süßer Nachtisch

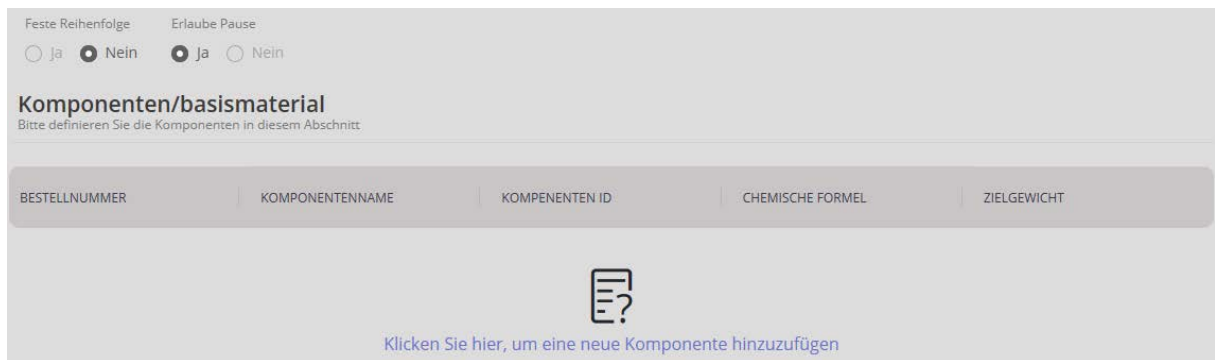
danach auf HINZUFÜGEN klicken.

In der Zeile „Formelgruppe“ auf  klicken:

Die neue Gruppe ist angelegt und kann dem Rezept zugewiesen werden, mit Klick auf den Pfeil .

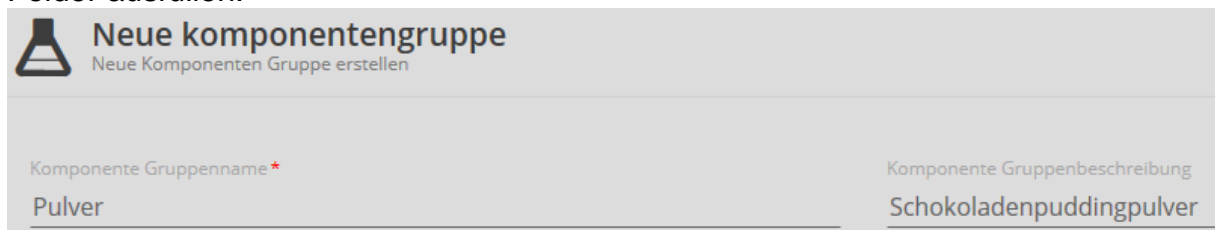


Die Buttons „Feste Reihenfolge“ und „Erlaube Pause“ nach Wunsch anklicken. Danach durch Klick auf das Feld mit dem Fragezeichen zur Eingabe der ersten Komponente wechseln:





## 1.2 Komponenten einer Rezeptur hinzufügen

Zunächst erfolgt die Eingabe der Komponentengruppe:  
Felder ausfüllen:

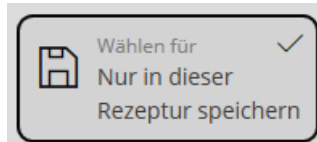


danach auf HINZUFÜGEN klicken.

In der Zeile „Komponentengruppe“ auf  klicken. Die neue Komponentengruppe erscheint nun in der Übersicht und kann mit Klick auf  dem Rezept zugewiesen werden.

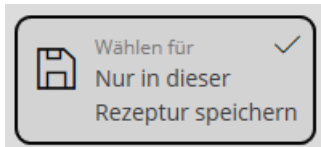


Die Komponentengruppe erscheint nun in der entsprechenden Zeile. Nun noch das Zielgewicht der Komponente eingeben, sowie oberer und untere Grenzwert in %.



Zum Schluß Komponente mit dem Feld  im Rezept speichern. Außerdem kann die Komponente auch im Stammdatenspeicher hinterlegt werden.





Hier weiter, wenn auf geklickt wurde:

Auf Button HINZUFÜGEN klicken:

Man befindet sich wieder in der Übersicht dieser Rezeptur, mit der ersten Komponente:

**Neue rezeptur hinzufügen**  
Auswählen oder Erstellen einer neuen Komponente (chemische Formel)

Formel-ID \* PuddingA      Name der Formel \* Schokoladenpudding      Chemische Formel Bitte geben Sie die Abkürzung der Formel ein

Formelgruppe Dessert      Berechtigung zur Veränderung Alle Ebenen

Bemerkungen/Mitteilung Nicht zu lange kochen

Feste Reihenfolge  Ja  Nein      Erlaube Pause  Ja  Nein

**Komponenten/basismaterial**  
Bitte definieren Sie die Komponenten in diesem Abschnitt

BESTELLNUMMER	KOMPONENTENNAME	KOMPONENTEN ID	CHEMISCHE FORMEL	ZIELGEWICHT
1	SCHOKOLADENPUDDING	SCHOKOLADENPUDDINGPUL...	-	200 g



Durch Klick auf „Neue Komponente hinzufügen“ erscheint die Eingabe zur zweiten Komponente. Felder wie oben beschrieben ausfüllen:

**Neue Komponente hinzufügen**  
Komponente / Rohstoff, der dieser Formel hinzugefügt werden soll

Komponenten ID \* ZuckerACV      Komponentennamen \* Rohrzucker      Chemische Formel Wählen Oder Neue Komponente erstellen

Komponentengruppe Pulver      Zielgewicht \* 100      Einheit (g)      Untere Toleranz (Im %) \* 10

Obere Toleranz (Im %) \* 10

Wählen für Speichern im Stammdatenspeicher      Wählen für Nur in dieser Rezeptur speichern

und auf HINZUFÜGEN klicken. Man gelangt wieder zum Rezept, dem die zweite Komponente hinzugefügt wurde:

### Rezeptur bearbeiten

Auswählen oder Erstellen einer neuen Komponente (chemische Formel)

Formel-ID\*  Name der Formel\*  Chemische Formel  Bitte geben Sie die Abkürzung der Formel ein

Formelgruppe  Berechtigung zur Veränderung

Bemerkungen/Mitteilung

Feste Reihenfolge  Erlaube Pause

#### Komponenten/basismaterial

Bitte definieren Sie die Komponenten in diesem Abschnitt

Bestellnummer	Komponentenname	Komponenten ID	Chemische Formel	Zielgewicht
1	Schokoladenpudding	SchokoladenpuddingpulverA	-	200 g
2	Rohrzucker	ZuckerACV	-	100 g



Durch Klick auf „Neue Komponente hinzufügen“ jede weitere Komponente diesem Rezept hinzufügen.

Wurden alle Komponenten hinzugefügt, auf FORTSETZEN klicken.

Man gelangt zur Liste der Rezepte:

### Liste von formel

Liste von Definiert Formel

Suche  Sortieren

**Formel**  **Steht Aus Formel**

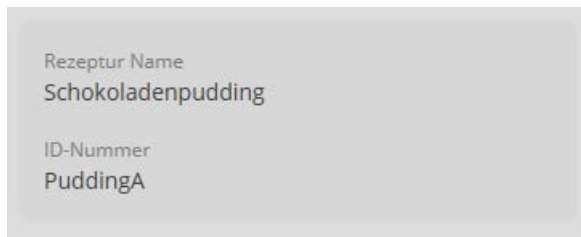
Rezeptur Name  
Schokoladenpudding

ID-Nummer  
PuddingA

1

### 1.3 Rezeptieren / Dosieren

Rezeptfeld, das verwendet werden soll anklicken:



Man gelangt zur Übersicht dieses Rezepts, bei dem nun das Zielgewicht eingegeben werden muss. Außerdem können durch Klick auf BEARBEITEN alle Einträge eingesehen und bei Bedarf geändert werden.

**Ausgewählte rezeptur für die dosierung - schokoladenpudding**  
Beginnen Sie mit der Dosierung, indem Sie das Zielgewicht eingeben

Name der Formel	Formel-ID	Code	Nenngewicht
Schokoladenpudding	PuddingA	-	300 g

Zielgewicht\*  Einheit

**BEMERKUNGEN/MITTEILUNG**  
Nicht zu lange kochen

**KOMPONENTEN/BASIS MATERIAL**

Komponentenname	Zielgewicht	Untere Toleranz	Obere Toleranz
Schokoladenpudding	233,3 g	210,0 g	256,7 g
Rohrzucker	116,7 g	105,0 g	128,3 g



Sind alle Angaben korrekt eingetragen, kann die Rezeptur durch Klick auf gestartet werden.



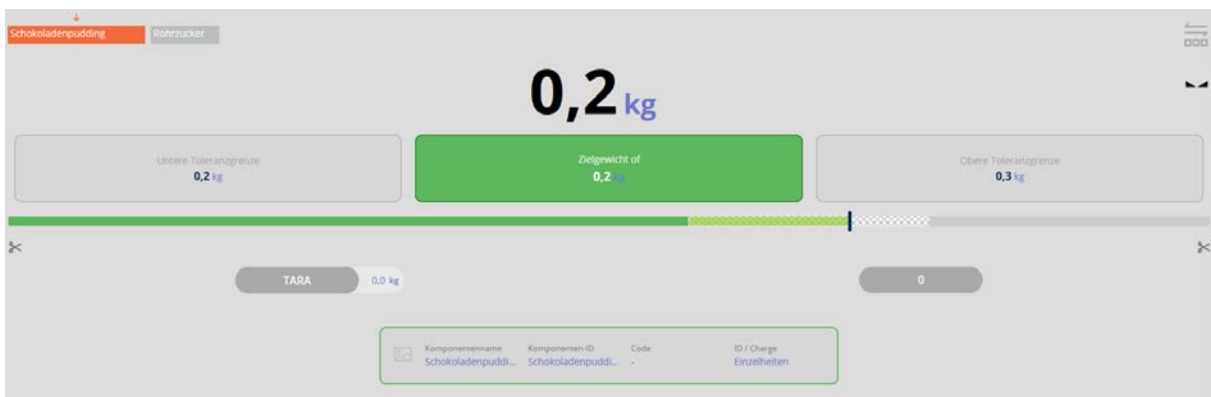
Die erste Komponente wird mit einem kleinen Pfeil und einem orangen Feld angezeigt. Durch Anklicken einer anderen Komponente, kann auch die Reihenfolge geändert werden.

Außerdem wird das Feld mit dem Zielgewicht angezeigt und die Felder mit der unteren und oberen Toleranz:



Erste Komponente vorsichtig eindosieren, bis ein Signalton ertönt und das Feld „Zielgewicht“ in der Mitte grün angezeigt wird. Die erste Komponente wurde somit korrekt eindosiert:

Erste Komponente vorsichtig eindosiert:

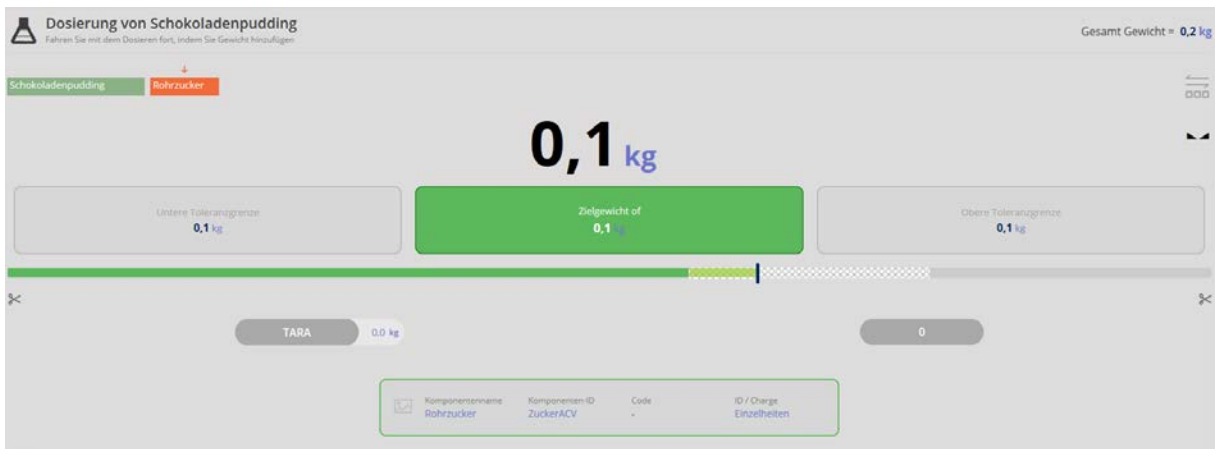


Mit dem blauen Button rechts speichern und fortfahren. Automatisch wechselt die Anzeige nun zur Dosierung der zweiten Komponente. Sie ist nun mit dem

kleinen Pfeil versehen und orange hinterlegt:



Erste Komponente entfernen und zweite Komponente vorsichtig eindosieren, bis ein Signalton ertönt und das Zielgewicht grün hinterlegt ist.



Mit dem blauen Button rechts speichern und fortfahren.

Wenn alle Komponenten eindosiert wurden, nach der letzten Komponente auf



klicken und man gelangt zum Ergebnis dieser Rezeptur:

**Ergebnis - rezeptur**  
Ergebnisdaten speichern

Zusammenfassung | PuddingA

Datum: 2020-06-16 | Zeit: 11:14:45 | Benutzer: Max Maier | Gesamtgewicht: 0,4 kg

Komponentendaten | Diagramm | Zusatzinfo & Drucken

KOMPONENTEN-ID	KOMPONENTEN NAME	CHARGEN-ID-NR	ANFÄNGLICHES ZIELGEWICHT	EFFEKTIVES ZIELGEWICHT	LEERGEWICHT	NETTOGEWICHT	BRUTTOGEWICHT	MASCHINENDETAILS
schokoladenpuddingpu...	schokoladenpudding	-	0,2 kg	0,2 kg	0,0 kg	0,2 kg	0,2 kg	KGP 10K-4
zuckeracv	rohrzucker	-	0,1 kg	0,1 kg	0,0 kg	0,1 kg	0,1 kg	KGP 10K-4

Im Menü „Zusatzinfo und Drucken“ können dem Wägeergebnis weitere Angaben, wie z.B. Kundenname oder Kostenstelle hinzugefügt werden. Außerdem besteht die Möglichkeit alle Daten und Statistiken auszudrucken, bzw. ein Etikettendruck zu erstellen:

**Ergebnis - rezeptur**  
Ergebnisdaten speichern

Zusammenfassung | PuddingA

Datum 2020-06-16	Zeit 11:14:45	Benutzer Max Maler	Gesamtgewicht 0,4 kg
---------------------	------------------	-----------------------	-------------------------

Komponentendaten Diagramm **Zusatzinfo & Drucken**

Kundenname  
Bitte geben Sie den Kundennamen ein

Bestell- / Chargennummer  
Bitte geben Sie die Auftrags- / Chargennummer ein

Kostenstelle  
Bitte geben Sie die Kostenstelle ein

Bemerkungen  
Bitte geben Sie Ihre Kommentare ein

Ergebnis generiert durch Max Maler auf 2020-06-16 | 11:14:45

Fa. Kern und Sohn GmbH  
Ziegelstr. 1, 72336, null, null

Telefon: -  
E-mail: -  
Webseite: -

Wählen für Ausdrucken (Alle Infos und Statistiken)

Wählen für Etikett drucken (Kurzfinfo)

