



Bestimmungsgemäße Verwendung

Sicherheits- und Betriebshinweise für alle Produkte

Herausgegeben durch:

Redl GmbH, Hollabrunn, Österreich

- **Redl Gastrosystems GmbH** (verbundenes Unternehmen der Redl GmbH)
- **Redl Technologies GmbH** (verbundenes Unternehmen der Redl GmbH)
- **Redl Servicepartner GmbH** (verbundenes Unternehmen der Redl GmbH)

Alle vorgenannten Gesellschaften werden nachfolgend gemeinsam als „**Redl Group**“ bezeichnet.

www.redl.net

⚠ Wichtiger Hinweis vor der Inbetriebnahme

- Lesen Sie diese Unterlagen vollständig durch, bevor Sie das Produkt in Betrieb nehmen.
- Bewahren Sie dieses Dokument griffbereit auf und geben Sie es bei Weiterverkauf weiter.
- Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren Redl-Servicepartner oder direkt an die Redl Group.

Inhalt:	Seite
1. Allgemeine Zweckbestimmung.....	3
1.1 Bestimmungsgemäßer Einsatzbereich	3
1.2 Nicht bestimmungsgemäße Verwendung	3
2. Allgemeine Sicherheitshinweise	3
2.1 Elektrische Sicherheit	3
2.2 Pneumatische Systeme (Druckgas CO ₂ /N ₂ und Druckluft).....	3
2.3 Einsatz von technischen Gasen (CO ₂ , N ₂ , Mischgas, etc.)	5
2.4 Lebensmittelhygiene und Reinigung	5
2.5 Kühlsysteme und Temperaturführung	6
2.6 Lebensmittelberührende Bauteile	6
3. Rechtliche Einschränkungen – Eich- und Messgeräterecht	7
3.1 Zweck und Einsatzbereich der Durchflussmessgeber und Monitoring-Systeme.....	7
3.2 Bestimmungsgemäße Verwendung – Kellnerbedienungs-Modus.....	7
3.3 Nicht bestimmungsgemäße Verwendung – MID-Regelung	7
3.4 Selbstbedienungsanlagen – Besondere eichrechtliche Hinweise	8
4. Händler- und Partnerpflichten beim internationalen Vertrieb	9
4.1 Patent- und Lizenzrechte	9
4.2 Länderspezifische Zulassungen und Zertifizierungen	10
4.3 Inverkehrbringer-Pflichten des Händlers/Partners.....	10
4.4 Dokumentation in Landessprache	10
4.5 Wiederverkauf und Produktveränderungen	11
4.6 Exportkontrolle und Sanktionen	11
5. Jugendschutz und Alkoholabgabe	11
6. Besondere Hinweise – TiPOS Kassensysteme	12
7. Installation, Inbetriebnahme und Wartung	12
7.1 Installation	12
7.2 Wartungsintervalle (allgemein).....	12
7.3 Schulung und Unterweisung der Mitarbeiter.....	13
7.3 Wartung von Kühlgeräten	14
8. Haftungsausschluss.....	14
9. Kontakt & Service	15

1. Allgemeine Zweckbestimmung

Alle Produkte der SILEXA-Produktlinie sowie der zugehörigen Kassensystemlösungen (TiPOS) der Redl Group sind ausschließlich für den Einsatz in gewerblichen Gastronomiebetrieben sowie vergleichbaren Unternehmensumgebungen (Hotellerie, Betriebsgastronomie, Event, Einzelhandel) konzipiert.

Die Systeme dienen der Steuerung, Überwachung, betriebswirtschaftlichen Auswertung und Optimierung von Schank- und Ausgabevorgängen. Sie sind als professionelle Betriebsmittel zu behandeln.

1.1 Bestimmungsgemäßer Einsatzbereich

✓ Zulässige Verwendung – alle Produkte

- Einsatz ausschließlich in gewerblich genutzten Räumlichkeiten durch geschultes Fachpersonal.
- Betrieb gemäß der beigefügten technischen Spezifikationen und Installationsanleitungen.
- Anschluss nur an geprüfte und normgerechte Versorgungseinrichtungen (Strom, Gas, Wasser, Druckluft).
- Wartung und Reinigung gemäß der produktspezifischen Intervallvorgaben.
- Einsatz innerhalb der angegebenen Umgebungsbedingungen (Temperatur, Feuchte, Raumklima).
- Verwendung ausschließlich mit vom Hersteller freigegebenen Verbrauchsmitteln und Zubehörteilen.

1.2 Nicht bestimmungsgemäße Verwendung

X Verbotene Verwendung – alle Produkte

- Einsatz durch ungelernte oder nicht eingewiesene Personen.
- Betrieb außerhalb der in den technischen Daten angegebenen Parameter.
- Veränderungen, Umbauten oder Erweiterungen ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung der Redl Group.
- Einsatz in explosionsgefährdeten Bereichen, sofern das Produkt nicht ausdrücklich dafür zertifiziert ist.
- Verwendung für Medien, die nicht für das jeweilige System freigegeben sind.
- Betrieb mit beschädigten Komponenten, defekten Leitungen oder geöffnetem Gehäuse.

2. Allgemeine Sicherheitshinweise

2.1 Elektrische Sicherheit

- Alle Geräte sind vor der Inbetriebnahme von einer Fachkraft elektrisch zu überprüfen.
- Der Anschluss hat ausschließlich durch Fachbetriebe zu erfolgen.
- Bei Feuchtigkeit oder Beschädigung des Netzkabels sofort vom Netz trennen.
- Überspannungsschutz gemäß nationaler Normen ist sicherzustellen.
- Spannungsversorgung vor allen Wartungsarbeiten an der Elektrik unterbrechen.
- Keine eigenmächtigen Eingriffe in elektrische Baugruppen.

2.2 Pneumatische Systeme (Druckgas CO₂/N₂ und Druckluft)

Mehrere Produkte der SILEXA-Produktlinie arbeiten mit Druckgas (CO₂, N₂) und/oder Druckluft. Hierfür gelten folgende Sicherheitsvorschriften zwingend:

⚠ ACHTUNG – Pneumatische Systeme: Drücke NIEMALS eigenmächtig verändern!

- Die eingestellten Betriebsdrücke sind vom Hersteller oder Fachbetrieb vorgegeben – keine Eigenanpassung!
- Zu hoher Druck kann zu Leitungsbruch, Armaturenversagen und schweren Verletzungen führen.
- Regelmäßige Sichtprüfung aller Schläuche, Armaturen und Verbindungen auf Undichtigkeiten.
- CO₂ und N₂ sind geruchlose Gase – Betrieb nur in ausreichend belüfteten Räumen (siehe Gefährdungsbeurteilung) bzw. mit geeigneter Gaswarnanlage.
- Bei Gasaustritt sofort Raum verlassen, lüften und Servicepartner verständigen.
- Druckgasflaschen stets gegen Umfallen sichern und von Wärmequellen fernhalten.
- Zulässige Betriebsdrücke sind in den jeweiligen Produktdatenblättern angegeben.
- Druckminderer nur durch geschultes Fachpersonal einstellen und warten lassen.

🔧 Druckluft-Kompressor – Wartungspflicht des Betreibers

- Der verwendete Druckluft-Kompressor ist gemäß der beiliegenden Betriebsanleitung des Kompressorherstellers zu warten.
- Die Wartung des Kompressors (Filterwechsel, Kondenswasserablass, Druckprüfung, Ölstand etc.) liegt in der Verantwortung des Betreibers.
- Wartungsintervalle und -protokolle gemäß Betriebsanleitung einhalten und dokumentieren.
- Druckluft muss öl- und wasserdampffrei sein – gegebenenfalls geeignete Filter vorschalten.
- Defekte oder nicht gewartete Kompressoren sofort außer Betrieb nehmen.

Besonderer Hinweis: Pneumatische Zylinder

⚠ GEFAHR – Pneumatische Zylinder: Verletzungsgefahr bei falschen Drücken!

Die folgenden Produkte verwenden pneumatische Zylinder für die Öffnung von Hähnen und Ventilen:

- **SILEXA Growler Filler** – pneumatischer Füllzylinder
- **SILEXA Move Add-On** (Schanksäule mit pneumatischem Schwenkarm) – pneumatischer Schankzylinder darf nur mit Druckluft in Betrieb gehen, nicht mit Schankgasen.

Folgende Gefahren bestehen bei nicht korrekt eingestellten Drücken:

- Zu hoher Druck: Der Zylinder fährt unkontrolliert und mit großer Kraft aus – Quetschgefahr für Finger und Hände!
- Zu niedriger Druck: Der Hahn öffnet nicht vollständig – Fehlfunktion des Systems.
- Drücke dürfen AUSSCHLIESSLICH durch geschultes Fachpersonal oder Redl- Servicetechniker eingestellt werden.
- Während des Betriebs niemals in den Bewegungsbereich des Zylinders greifen.
- Vor Wartungsarbeiten an pneumatischen Zylindern: Druckluftzufuhr vollständig absperren und Druck ablassen.

2.3 Einsatz von technischen Gasen (CO₂, N₂, Mischgas, etc.):

⚠ GEFAHR – Technische Gase: Erstickungsgefahr!

Technische Gase werden in vielen technischen Anlagen im Regelfall so verwendet, dass sie im Normalbetrieb nicht in die umgebende Atmosphäre freigesetzt werden. Beispiele dafür sind Gase, die als Kältemittel in Kühlanlagen, oder als Schankgase (in Versandbehältern), wie Kohlendioxid CO₂ und/oder Stickstoff N₂, verwendet werden. Diese Gase können nach Zwischenfällen und Unfällen (z.B. bei Kollisionen), technischem Versagen oder nach Montagefehlern (Flaschenwechsel) frei werden und die Sicherheit und Gesundheit der Arbeitnehmer:innen gefährden.

- Die Verantwortung für geeignete Schutzmaßnahmen sowie die Absicherung gefährdeter Bereiche obliegt ausschließlich dem Betreiber.
- In Schadenfällen ist die Redl Group samt deren verbundenen Unternehmen schad- und klaglos zu halten.
- Die Anforderungen sind im Erlass „Unbeabsichtigte Freisetzung von technischen Gasen in Räumen“ GZ: BMASK-461.308/0011-VII/A/2/2015 beschrieben.

Auf Anfrage führen wir eine **Gefährdungsbeurteilung** durch eine sachkundig geschulte Person durch und erstellen, bei Bedarf, ein gesondertes Angebot für den Einsatz einer **SILEXA Gas Alarm Systems** Gaswarnanlage.

2.4 Lebensmittelhygiene und Reinigung

Da alle schankführenden Produkte mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gelten die einschlägigen nationalen und europäischen Lebensmittelhygieneverordnungen (insb. VO (EG) Nr. 852/2004).

Hygiene & Reinigung

- ➔ Prüfpflicht: jeder Betreiber einer ortsfesten oder mobilen Getränkeschankanlage ist nach dem Arbeitsschutzgesetz und der Betriebssicherheitsverordnung verpflichtet zu einer Gefährdungsbeurteilung, einer Prüfung nach Montage/Installation und ggf. einer wiederkehrenden Prüfung.
- ➔ Dokumentationspflicht: über Gefährdungsbeurteilungen und Prüfungen sind schriftlich Aufzeichnungen am Betriebsstandort der Anlage aufzubewahren. (Siehe § 3, § 10 und § 11 der Betriebssicherheitsverordnung sowie aus § 2 Abs. 1 der Unfallverhütungsvorschrift BGV A 1-Grundsätze der Prävention. Die EU-Verordnung über die Lebensmittelhygiene (VO(EG)852/2004) schreibt ebenfalls entsprechende Dokumentationen vor (s. Artikel 4 Abs. 2 Buchstabe g).)
- Reinigungsintervalle gemäß Produktvorschrift und lokaler Lebensmittelbehördenaufgaben einhalten.
- Nur zugelassene, lebensmittelechte Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwenden.
- Nach der Reinigung alle Komponenten vollständig spülen, um Reinigungsmittelrückstände zu entfernen (pH-Kontrolle).
- Reinigungsnachweise dokumentieren (Datum, Mittel, durchführende Person).
- Schankschläuche und Leitungen regelmäßig auf Biofilmbildung prüfen.
- Zapfköpfe, Filter und Kühlelemente gemäß Wartungsplan tauschen.

Automatische Reinigungssysteme – pH-Wert-Kontrolle zwingend erforderlich!

⚠ SILEXA Draft Line Cleaner – pH-Kontrolle nach JEDER Reinigung!

- Nach jedem Reinigungsvorgang mit dem automatischen Reinigungssystem MÜSSEN alle gereinigten Leitungen auf den korrekten pH-Wert geprüft werden.
- Hierfür ist ausschließlich ein geeigneter pH-Messstreifen (gemäß Produktanleitung) zu verwenden.
- Die Anlage darf NUR dann wieder in Betrieb genommen werden, wenn der gemessene pH-Wert innerhalb des in der Betriebsanleitung angegebenen zulässigen Bereichs liegt.
- Restliches Reinigungsmittel in den Leitungen kann zu gesundheitlichen Schäden beim Gast und zu erheblichen Haftungsrisiken für den Betreiber führen.
- Messung und Ergebnis dokumentieren (Datum, Leitung, Messwert, Name der durchführenden Person).
- Bei zu hohem oder zu niedrigem pH-Wert: Spülvorgang wiederholen und erneut messen.
- Inbetriebnahme ohne erfolgreiche pH-Kontrolle ist unzulässig.

Besonderer Hinweis: Reinigung Pneumatischer Bierhahn

⚠ Bierhahn-Reinigung – Kritisch für einwandfreie Funktion!

- **SILEXA Move Add-On** und alle Produkte mit pneumatischem Bierhahn müssen regelmäßig gereinigt werden.
- Verkleben durch Bier- oder Hefesäuerungsrückständen führt dazu, dass der Hahn sich NICHT mehr öffnet!
- Symptom: Gerät ist betriebsbereit, es fließt jedoch kein Bier (kein Fehler am Controller).
- Reinigung: Hahn demontieren, mit handwarmem Wasser gründlich durchspülen, Ventilsitz reinigen.
- Empfohlenes Reinigungsintervall: täglich bei Abendlokal/Hochfrequenzbetrieb, mindestens aber 2× pro Woche.
- Keinen Kalk- oder aggressiven Reiniger direkt auf pneumatische Ventile anwenden.

2.5 Kühlt Systeme und Temperaturführung

! Kühlung & Temperaturbetrieb

- Kühlt Systeme nicht blockieren oder abdecken – ausreichende Luftzirkulation sicherstellen.
- Kondensatablauf regelmäßig prüfen und freihalten.
- Produkttemperaturen im Getränkebereich gemäß HACCP-Plan dokumentieren.
- Keine Fremdkörper in Kühlgehäuse einbringen.
- Bei Eisbildung außerhalb des Kühlbereichs Gerät außer Betrieb nehmen und Servicepartner kontaktieren.

2.6 Lebensmittelberührende Bauteile

Die Geräte enthalten Bauteile, die bestimmungsgemäß mit Getränken und damit mit Lebensmitteln in Berührung kommen. Für sie gilt die Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu

kommen; für Kunststoffteile zusätzlich die Verordnung (EU) Nr. 10/2011. Die Nachweise zu den eingesetzten Materialien sind auf Anfrage beim Hersteller erhältlich.

Beim Ersetzen und Warten produktberührender Teile gilt:

- Nur Originalersatzteile oder ausdrücklich freigegebene Teile verwenden. Ein baugleich aussehendes Teil ist nicht automatisch für Lebensmittelkontakt zugelassen.
- An produktberührenden Stellen ausschließlich Schmier-, Dicht- und Hilfsstoffe einsetzen, die für Lebensmittelkontakt freigegeben sind.
- Ausschließlich lebensmittelechte Reinigungs- und Desinfektionsmittel verwenden; die Vorgaben dazu stehen in Abschnitt 2.4 „Lebensmittelhygiene und Reinigung“.
- Produktberührende Teile ersetzen, sobald sie beschädigt, porös oder bleibend verfärbt sind. Eine poröse Oberfläche lässt sich nicht mehr zuverlässig reinigen.

Ob ein Teil produktberührend ist, entscheidet nicht seine Einbaulage, sondern der Kontakt: Produktberührend ist jedes Teil, das im Betrieb oder beim Reinigen vom Getränk oder von der Reinigungslösung benetzt wird. Im Zweifelsfall gibt der Kundendienst Auskunft.

3. Rechtliche Einschränkungen – Eich- und Messgeräterecht

Die nachfolgenden Regelungen sind für den ordnungsgemäßen Betrieb aller Schank- und Monitoringsysteme zwingend zu beachten.

3.1 Zweck und Einsatzbereich der Durchflussmessgeber und Monitoring-Systeme

Alle **SILEXA-Systeme** im Kellnerbedienungs-Modus sind als interne Kontroll- und Managementsysteme entwickelt – darunter beispielsweise **SILEXA Draft Line Tracker** und **SILEXA Draft Line Counter**. Sie ermöglichen:

- Den Soll-Ist-Abgleich zwischen tatsächlich gezapfter Menge und im Kassensystem verbuchten Umsätzen.
- Die Vermeidung von Verlusten durch Verschütten, Diebstahl und Schwund.
- Qualitätskontrolle und Transparenz in der Schankführung.
- Betriebswirtschaftliche Optimierung durch Auswertung des Getränkeinsatzes.

3.2 Bestimmungsgemäße Verwendung – Kellnerbedienungs-Modus (hinter der Theke)

✓ Zulässiger Einsatz: Internes Kontrollsystem

- Einsatz im Kellnerbedienungs-Modus (hinter der Theke) durch geschultes Servicepersonal.
- Das rechtlich verbindliche Maß für die Abrechnung gegenüber dem Endverbraucher ist das geeichte Schankgefäß (Glas/Krug mit Eichstrich) gemäß Schankgefäßverordnung.

3.3 Nicht bestimmungsgemäße Verwendung – MID-Regelung (gilt für alle SILEXA Produkte)

✗ VERBOTEN – Direktabrechnung auf Basis von Durchflussmesswerten!

- Alle SILEXA-Produkte sind NICHT nach der europäischen Messgeräte-Richtlinie MID 2014/32/EU zertifiziert.
- Sie dürfen NICHT für die direkte Verrechnung gegenüber dem Endkunden auf Basis der vom Gerät gemessenen Durchflussmenge verwendet werden.

- Der Durchflussmessgeber dient ausschließlich als internes Überwachungsinstrument.
- Alle angezeigten Zählwerte sind Näherungswerte für interne Steuerungszwecke – keine geeichten Handelsmaße.

- Beispiel verboten: Schanksäule auf einem Tisch montieren und Gäste direkt nach angezeigtem Liter-Verbrauch abrechnen.
- Beispiel verboten: Das Display oder das Protokoll des Geräts als alleinige Abrechnungsgrundlage auf der Rechnung ausweisen.
- Das rechtlich verbindliche Abrechnungsmaß ist in Österreich ausschließlich das geeichte Schankgefäß gemäß Schankgefäßverordnung.
- Zuwiderhandlungen können zu behördlichen Sanktionen und zivilrechtlicher Haftung des Betreibers führen.

3.4 Selbstbedienungsanlagen – Besondere eichrechtliche Hinweise

Auch im Selbstbedienungsbetrieb gilt: Alle **SILEXA Self-Serve Systeme** sind nicht MID-zertifiziert. Als rechtsverbindliches Abrechnungsmaß gilt auch hier ausschließlich das geeichte Schankgefäß gemäß Schankgefäßverordnung.

→ **Diese Verordnung ist immer gültig, nicht nur im Selbstbedienungsmodus!**

AT Schankgefäßverordnung Österreich

- Es gilt die österreichische Schankgefäßverordnung – das Schankgefäß mit Eichstrich ist das einzig rechtlich verbindliche Maß.
- Gäste müssen bei einer nicht korrekten Füllmenge (z. B. technischer Defekt, Fass leer) jederzeit die Möglichkeit haben, sich an einen Kellner oder Verantwortlichen zu wenden.
- Anlagen dürfen daher nur unter Aufsicht betrieben werden.

Hinweis zur EU-Baumusterprüfbescheinigung:

Unsere Geräte verfügen über eine MID EU-Baumusterprüfbescheinigung (T12065). Diese wird in Österreich jedoch als nicht ausreichend bewertet. Die Redl Group arbeitet weiterhin an einer Zulassung für entsprechende Betriebsformen.

Weltweiter Einsatz – Länderspezifische Vorschriften

SILEXA-Systeme werden weltweit unter verschiedensten gesetzlichen Rahmenbedingungen eingesetzt. Die Redl Group weist ausdrücklich darauf hin:

- Die Einhaltung der jeweils lokal geltenden nationalen Vorschriften (Eichrecht, Lebensmittelrecht, Ausschankrecht, Jugendschutz) liegt in der ausschließlichen Verantwortung des Betreibers.
- Die Redl Group erbringt keine Rechtsberatung für den Betrieb in Drittländern und übernimmt keine Haftung für die rechtliche Konformität des Betriebs außerhalb Österreichs.
- Betreiber sind verpflichtet, sich vor Inbetriebnahme über die lokal geltenden Anforderungen zu informieren und diese einzuhalten.

Free-Flow Modus – Verbot und Installer-Haftung

Free-Flow-Verbot (EU):

- Die Installation von Selbstzapfanlagen (z. B. **SILEXA Self-Serve Hub, PourMyBeer**) im Free-Flow Modus ist in der EU **unzulässig**.
- SB-Schankanlagen dürfen ausschließlich im portionierten Modus betrieben werden – Füllung bis zum Eichstrich des Schankgefäßes.

Haftung bei rechtswidriger Konfiguration durch den Servicepartner:

- Wer ein SILEXA-System in einer gesetzlich unzulässigen Betriebsart konfiguriert und in Betrieb nimmt (z. B. Free-Flow-Modus), handelt als Inverkehrbringer im Sinne der EU-Marktüberwachungsverordnung (EU) 2019/1020 und übernimmt damit sämtliche damit verbundenen rechtlichen Pflichten und Haftungsrisiken – unabhängig davon, ob er Händler, Systemintegrator oder Servicetechniker ist.
- Nur durch die Redl Group autorisierte Techniker und Partner sind berechtigt, SILEXA-Systeme in Betrieb zu nehmen. Eine nicht autorisierte Konfiguration führt zum vollständigen Erlöschen aller Gewährleistungs- und Haftungsansprüche gegenüber der Redl Group.
- Bei Verstößen drohen erhebliche Bußgelder sowie die behördliche Sperre aller installierten Anlagen.

GB Besonderheiten in Großbritannien

- Für den Betrieb einer Selbstzapfanlage der Typen TTG4,3 und TTG9 in Großbritannien ist das Zertifikat "Pursuant to section 12 of the Weights and Measures Act 1985, Certificate No 3115" verfügbar.
- Bitte kontaktieren Sie Ihren Redl-Berater für Details zur GB-spezifischen Zulassung.

4. Händler- und Partnerpflichten beim internationalen Vertrieb

SILEXA-Produkte sind frei konfigurierbar – nahezu alle Funktionen lassen sich einstellen und anpassen. Die Redl Group vertreibt ihre Produkte weltweit an Händler und Partner. Mit dem Weitervertrieb übernimmt der Händler bzw. Partner die vollständige Verantwortung für die Einhaltung aller im Zielland geltenden rechtlichen, technischen und gewerblichen Anforderungen. Die nachfolgenden Punkte regeln diese Verantwortlichkeiten verbindlich.

4.1 Patent- und Lizenzrechte

Patente und Lizenzrechte – Prüfpflicht des Händlers/Partners

- Da SILEXA-Produkte frei konfigurierbar sind und nahezu alle Funktionen einstellbar sind, kann es in einzelnen Ländern Patente oder Schutzrechte Dritter geben, welche die Nutzung bestimmter Funktionen einschränken oder verbieten.
- Der Händler/Partner ist verpflichtet, vor dem Inverkehrbringen und der Konfiguration der Produkte im jeweiligen Zielland eigenverantwortlich zu prüfen, ob solche Schutzrechte bestehen.

- Die Redl Group übernimmt keinerlei Verantwortung für Patent- oder Lizenzverletzungen, die durch die Nutzung oder Konfiguration der Produkte im Ausland entstehen. Sämtliche daraus resultierenden Ansprüche Dritter gehen vollständig zu Lasten des Händlers/Partners.

4.2 Länderspezifische Zulassungen und Zertifizierungen

⚠ Nationale Zulassungen – Pflicht des Händlers/Partners

- SILEXA-Produkte werden mit CE-Kennzeichnung geliefert. In einzelnen Ländern (z. B. USA: FCC, Großbritannien: UKCA, weitere Drittländer) sind darüber hinaus nationale Zulassungen, Kennzeichnungen oder Registrierungen erforderlich.
- Das Einholen aller erforderlichen nationalen Zulassungen und Zertifizierungen vor dem Inverkehrbringen liegt in der ausschließlichen Verantwortung des Händlers/Partners.
- Die Redl Group unterstützt auf Anfrage mit technischen Unterlagen, übernimmt jedoch keine Haftung für fehlende oder nicht rechtzeitig eingeholte Zulassungen im Zielland.

4.3 Inverkehrbringer-Pflichten des Händlers/Partners

⚠ Inverkehrbringer gemäß EU-Marktrecht – Pflichten des Händlers/Partners

- SILEXA-Produkte frei konfigurierbar sind und nahezu alle Funktionen einstellbar sind, kann es in einzelnen Ländern Patente oder Schutzrechte Dritter geben, welche die Nutzung bestimmter Funktionen einschränken oder verbieten.
- Der Händler/Partner ist verpflichtet, vor dem Inverkehrbringen und der Konfiguration der Produkte im jeweiligen Zielland eigenverantwortlich zu prüfen, ob solche Schutzrechte bestehen.
- Die Redl Group übernimmt keinerlei Verantwortung für Patent- oder Lizenzverletzungen, die durch die Nutzung oder Konfiguration der Produkte im Ausland entstehen. Sämtliche daraus resultierenden Ansprüche Dritter gehen vollständig zu Lasten des Händlers/Partners.

4.4 Dokumentation in Landessprache

► Lokale Dokumentation und Übersetzungen

Viele Länder schreiben vor, dass Betriebsanleitungen, Sicherheitshinweise und produktbezogene Dokumentation in der jeweiligen Landessprache vorliegen müssen. Die Übersetzung und lokale Anpassung dieser Unterlagen liegt in der Verantwortung des Händlers/Partners.

- Die Übersetzung darf vom Händler/Partner nicht inhaltlich verändert werden. Bei Übersetzungen ist der deutschsprachige Originaltext maßgeblich. Bei Widersprüchen zwischen Übersetzung und Original gilt stets das Original.
- Das Original-Dokument ist bei Weiterverkauf des Produkts stets mitzuliefern.

4.5 Wiederverkauf und Produktveränderungen

⚠ Wiederverkauf und Modifikationen

- Jegliche physische Veränderung, Erweiterung oder Modifikation am Produkt ohne schriftliche Genehmigung der Redl Group führt zum vollständigen Erlöschen aller Gewährleistungs- und Haftungsansprüche gegenüber der Redl Group.
- Softwareseitige Konfigurationen im Rahmen der vorgesehenen Einstellungsmöglichkeiten gelten nicht als Modifikation, sofern sie durch autorisiertes Personal vorgenommen werden.
- Beim Weiterverkauf des Produkts hat der Händler/Partner sicherzustellen, dass der Endabnehmer über sämtliche Einschränkungen, Pflichten und Sicherheitshinweise informiert wird.

4.6 Exportkontrolle und Sanktionen

⚠ Exportkontrolle - Eigenverantwortung des Händlers/Partners

- Der Händler/Partner ist verpflichtet, vor der Lieferung in ein Drittland zu prüfen, ob einschlägige Exportbeschränkungen, Embargos oder Sanktionslisteneinträge (EU, USA, UN) dem Geschäft entgegenstehen.
- SILEXA-Produkte enthalten elektronische Komponenten und Software, die je nach Zielland unter Dual-Use-Bestimmungen fallen können. Die Prüfung und Einhaltung aller anwendbaren Exportkontrollvorschriften obliegt ausschließlich dem Händler/Partner.
- Die Redl Group übernimmt keine Haftung für Verstöße gegen Exportkontrollvorschriften oder Sanktionsbestimmungen durch den Händler/Partner.

5. Jugendschutz und Alkoholabgabe

⚠ Jugendschutz – Gesetzliche Pflicht des Betreibers

- Bei allen Schank- und Selbstbedienungssystemen ist die Einhaltung der jeweils lokal geltenden gesetzlichen Bestimmungen zum Jugendschutz sowie zur Abgabe und zum Ausschank alkoholischer Getränke zwingend erforderlich.
- Die unbeaufsichtigte Abgabe oder der Ausschank alkoholischer Getränke ist ausnahmslos untersagt.
- Die Abgabe von Alkohol an Minderjährige ist ausnahmslos untersagt.
- Der Betreiber ist verpflichtet, geeignete technische oder organisatorische Maßnahmen zur Altersverifikation einzusetzen (z. B. Ausweiskontrolle, elektronische Altersprüfung).
- Sämtliche Betriebsanleitungen, Dokumentationen und gesetzlichen Vorgaben sind sorgfältig zu beachten.
- Die Vorgaben der Schankgefäßverordnung sind vollumfänglich zu beachten.

Haftungs- und Belehrungsklausel gemäß Jugendschutzgesetz:

- Der Kunde wurde ausdrücklich auf die jeweils geltenden gesetzlichen Bestimmungen zum Jugendschutz sowie zur Abgabe und zum Ausschank alkoholischer Getränke hingewiesen und verpflichtet sich, diese Bestimmungen ausnahmslos einzuhalten.

- Der Kunde übernimmt die alleinige Verantwortung für die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften im Rahmen seines Betriebes oder seiner Veranstaltung.
- Die Redl Group übernimmt keine Haftung für Verstöße des Kunden oder seiner Mitarbeiter gegen das Jugendschutzgesetz oder sonstige einschlägige Vorschriften.
- Der Kunde stellt die Redl Group von sämtlichen Ansprüchen Dritter frei, die aus einem solchen Verstoß resultieren könnten.
- Die Redl Group übernimmt keine Haftung für Verstöße gegen Jugendschutz- oder sonstige einschlägige Bestimmungen – die Verantwortung liegt beim Betreiber.

6. Besondere Hinweise – TiPOS Kassensysteme

i TiPOS-spezifische Hinweise

- TiPOS Kassensysteme sind nach geltenden österreichischen Fiskalvorschriften (Registrierkassenpflicht) zu betreiben.
- Manipulationen am Kassensystem oder absichtliches Unterdrücken von Buchungen sind gesetzlich verboten.
- Datensicherung und Updates gemäß Systemdokumentation regelmäßig durchführen.
- Zugangsdaten und Rechtekonzepte für Mitarbeiter gemäß internen Sicherheitsrichtlinien verwalten.
- Für Selbstbedienungs-Terminals: Gerät ist vor unberechtigt Zugriff auf die Administrationsoberfläche zu schützen.
- Beim Einsatz mit bargeldlosen Zahlungsmitteln sind die PCI-DSS-Anforderungen des jeweiligen Zahlungsdienstleisters einzuhalten.

7. Installation, Inbetriebnahme und Wartung

7.1 Installation

- Installation ausschließlich durch geschulte Fachbetriebe oder Redl-zertifizierte Techniker.
- Alle Anschlüsse (Strom, Wasser, Druckgas, Druckluft, Netzwerk) gemäß Installationsplan ausführen.
- Sachgemäße Wandverankerung und Standsicherheit bei Theken- und Wandmontage sicherstellen.
- Mindestabstände zu Wänden, Hitzequellen und anderen Geräten gemäß Datenblatt einhalten.
- Nach der Installation vollständige Dichtigkeitsprüfung aller medienführenden Leitungen durchführen.

7.2 Wartungsintervalle (Österreich)

Wartungsaufgabe	Empfohlenes Intervall	Hinweis
Anlagenteile, die abwechselnd mit Produkten und Luft in Berührung kommen: Zapfhähne, Tropfassen, Spülbecken, Bürsten, etc.	TÄGLICH	Anlagenteile, die abwechselnd mit Produkten und Luft in Berührung kommen, müssen mind. 1x täglich mit warmen Wasser (mind. 65°C) in Trinkwasserqualität gereinigt werden. Bei

		Verwendung von Reinigungsmitteln immer gründlich nachspülen.
Ausläufe von Zapfhähnen	TÄGLICH	Mit warmen Wasser (mind. 65°C) in Trinkwasserqualität und geeignetem Alkoholreiniger (mind. 70%vol.) reinigen.
Reinigung pneumat. Bierhahn (SILEXA Move AddOn)	TÄGLICH	Mit warmen Wasser (mind. 65°C) in Trinkwasserqualität und geeignetem Alkoholreiniger (mind. 70%vol.) Bei Klebeerscheinungen sofort reinigen.
Ansticharmaturen	beim Wechsel der KEGs	Mittels Einmalhandtuch und geeignetem Alkoholreiniger bei jedem Fasswechsel reinigen.
Bierleitungen und Fruchtsaftleitungen	zwischendurch	Mit geeignetem Reinigungsbehälter und Reinigungsmittel zB mit Hilfe des SILEXA Draft Line Cleaners
pH-Kontrolle nach Reinigung mit Laugen	nach JEDER Reinigung	Nach jeder Reinigung mit einer Lauge ist der PH-Wert jeder Leitung zu prüfen. Betrieb nur bei zulässigem PH-Wert.
Prüfung Gasdrücke & Armaturen	1x pro WOCHE	Prüfung der eingestellten Drücke und Anschlüsse durch unterwiesenes Personal. Verschlossene Dichtungen sofort tauschen.
Gründliche Sanitation der gesamten Schankanlage	VIERTELJÄHRLICH	Mind. alle 3 Monate muss die Getränkeanlage einer gründlichen Reinigung unterzogen werden. Aufzeichnungen sind lückenlos zu führen.
Kühlaggregat / Kompressor / Kondensator	monatlich	Wartungshinweise gemäß Hersteller beachten und dokumentieren.
Softwareupdates SILEXA / TIPOS	Nach Herstellerangabe	Aktuelle Versionen sind regelmäßig einzuspielen.
Generalreinigung durch Fachbetrieb	Bei Notwendigkeit	Je nach Beschaffenheit der Anlage bzw. bei Getränkewechsel oder längerem Stillstand der Getränkeanlage ist eine Generalreinigung der Anlage durch eine Fachfirma durchzuführen.

7.3 Schulung und Unterweisung der Mitarbeiter

Jeder Betreiber ist verpflichtet seine Mitarbeiter angemessen über Gefahren, die sich aus dem Betrieb einer Getränkeschankanlage ergeben, zu informieren. Nachweislich und jährlich geschult werden sollte:

- Funktion der Getränkeschankanlage
- Gefahren beim Betrieb der Getränkeschankanlage, insbesondere Gefahren ausgehend vom Einsatz technischer Gase
- Wechsel und Anschluss von Getränkebehälter, Druckgasflaschen und Druckminderer
- Explosionsgefahren durch fehlerhafte Funktion und Bedienung der druckbeaufschlagten Bauteile einer Getränkeschankanlage

- allgemeine Gefahren im Zusammenhang mit dem Umgang mit Druckgasbehältern und Getränkebehältern.
- Funktion der Gaswarnanlage und die zu treffenden Maßnahmen
- Umgang mit Gefahrenstoffen wie Reinigungsmitteln

7.4 Wartung von Kühlgeräten

Vor jeder Wartung: Wartungsarbeiten dürfen nur von eingeschultem Fachpersonal durchgeführt werden. Vor Beginn der Arbeiten ist das Gerät spannungs- und drucklos zu machen und gegen unbeabsichtigtes Wiedereinschalten zu sichern. Bei Geräten mit brennbarem Kältemittel (z. B. R290/Propan) gelten zusätzlich die Sicherheitsvorschriften des Geräteherstellers.

Regelmäßige Kontrolle: Bei der Wartung von Kühlgeräten sollte regelmäßig der allgemeine Zustand des Geräts überprüft werden. Dabei sind Verschmutzungen, Beschädigungen, ungewöhnliche Geräusche sowie mögliche Undichtigkeiten zu beachten.

Besonders wichtig ist die Reinigung von Lüftungsöffnungen, Filtern, Kondensatoren und Wärmetauschern, da Verschmutzungen die Kühlleistung beeinträchtigen und den Energieverbrauch erhöhen können.

Zusätzlich sollten Lüfter, Pumpen, Leitungen, Anschlüsse und Dichtungen auf ihre Funktion und ihren Zustand kontrolliert werden. Bei Geräten mit Wasser- oder Kühlmittelkreislauf sind außerdem Füllstand, Durchfluss und Zustand des Kühlmediums zu prüfen; das Kühlwasser ist nach Herstellerangabe zu erneuern.

Die Temperaturregelung und die allgemeine Kühlleistung sollten regelmäßig kontrolliert werden. Auffällige Temperaturabweichungen, häufiges Ein- und Ausschalten oder eine nachlassende Kühlleistung können auf einen Wartungsbedarf hinweisen.

Nach der Wartung ist ein Funktionstest durchzuführen. Die durchgeführten Arbeiten sowie festgestellte Mängel oder ausgetauschte Teile sind zu dokumentieren.

Intervalle und Nachweise: Die Wartungsintervalle richten sich nach Gerätetyp, Nutzung, Umgebungsbedingungen und den jeweiligen Herstellervorgaben; maßgeblich ist die Anleitung des jeweiligen Geräts. Die Angaben der Hersteller reichen dabei von monatlicher bis halbjährlicher Reinigung des Kondensators.

8. Haftungsausschluss

Die Redl Group (Redl GmbH, Redl Gastrosystems, Redl Technologies, Redl Servicepartner) übernimmt keine Haftung für Schäden oder rechtliche Konsequenzen, die entstehen aus:

- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung der Produkte.
- Eigenmächtigen Veränderungen, Umbauten oder Erweiterungen.
- Missachtung der Sicherheits- und Betriebshinweise.
- Einsatz nicht freigegebener Verbrauchsmittel, Reinigungsmittel oder Ersatzteile.
- Unterlassener oder nicht fachgerecht durchgeführter Wartung.
- Unzulässigem Einsatz von Messsystemen als Direktabrechnungsgrundlage ohne geeichtes Schankgefäß.
- Verstößen gegen Jugendschutz- oder einschlägige Ausschankbestimmungen.

- Betrieb unter Bedingungen außerhalb der in den Datenblättern angegebenen Parameter.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, dass sämtliche geltenden nationalen und europäischen Vorschriften eingehalten werden, insbesondere:

- Österreichisches Maß- und Eichgesetz (MEG) sowie EU-Messgeräte Richtlinie MID 2014/32/EU
- Österreichische Schankgefäßverordnung
- Lebensmittelhygieneverordnung VO (EG) Nr. 853/2004
- Österreichische Registrierkassensicherheitsverordnung (RKSV)
- Jugendschutzgesetz (bundesweit und landesgesetzlich)
- Arbeitnehmerinnenschutzgesetz (ASchG) und Druckbehältervorschriften
- Unbeabsichtigte Freisetzung von technischen Gasen in Räumen GZ: BMASK-461.308/0011-VII/A/2/2015

9. Kontakt & Service

Technischer Service & Fragen

Wenden Sie sich an Ihren zuständigen Redl-Servicepartner oder direkt an die Redl Group.

Die jeweils vertragsschließende Gesellschaft ist aus dem konkreten Angebot oder der Auftragsbestätigung ersichtlich.

Kontaktformular & Servicepartnerliste: www.redl.net/kontakt

Redl Group

Redl GmbH, 2020 Hollabrunn, Gewerbering 8, Österreich

Redl Gastrosystems GmbH

Redl Technologies GmbH

Redl Servicepartner GmbH

www.redl.net