PRODUCT DOCUMENT PACK

Prepared and distributed by KW Commercial Kitchen

PRODUCT

Polar DB332-A G-Series Dual Bowl Slushie Machine – 2 x 12L, Stainless Steel, LED Displa

Model / SKU: DB332-A

KW COMMERCIAL KITCHEN

7/72 Canterbury Road, Bankstown NSW 2200

Phone 1300 001 366

Email sales@kwcommercial.com.au

Web www.kwcommercial.com.au

Scan for the current KW product page

DOCUMENT NOTICE

The supplier document begins on the next page. KW contact branding is added in a separate footer area and does not replace the supplier's instructions, specifications or warranty terms.

Official supplier source: https://www.smartuk.net/wp-content/uploads/products/documents/DB331_user_manual_db331_db332_db843.pdf

POLAR

Slush machine

Instruction manual

Caution: Read the instructions before using the appliance

EN **Slush machine** 2
Instruction manual

NL **Slushmachine** 13
Handleiding

FR **Machine à glaçons** 24
Mode d'emploi

DE **Slush-Maschine** 35
Bedienungsanleitung

IT **Granitore** 46
Manuale di istruzioni

ES **Granizadora** 57
Manual de instrucciones

Model • Modèle • Modell • Modello • Modelo:

DB331 / DB332 / DB843

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 1 2026/1/12 14:53

KW COMMERCIAL KITCHEN

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Safety instructions

THE APPLIANCE MUST ONLY BE USED BY TRAINED PERSONNEL IN ACCORDANCE WITH THESE INSTRUCTIONS.

- Position on a flat, stable surface.
- Install the appliance where it can be overseen by trained personnel.
- Always carry, store and handle the appliance in a vertical position.
- A service agent/qualified technician should carry out installation and any repairs if required. Do not remove any components or service panels on this product.
- Consult Local and National Standards to comply with the following:
  - Health and Safety at Work Legislation
  - BS EN Codes of Practice
  - Fire Precautions
  - IEE Wiring Regulations
  - Building Regulations
- DO NOT immerse in water, or use jet/pressure washers to clean the appliance.
- Not suitable for outdoor use.
- Always switch off and disconnect the power supply to the appliance before cleaning.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep all packaging away from children. Dispose of the packaging in accordance to the regulations of local authorities.

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 2 2026/1/12 14:53

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- If the power cord is damaged, it must be replaced by a POLAR agent or a recommended qualified technician in order to avoid a hazard.
- DO NOT attempt to modify the appliance in any way.
- NEVER leave the appliance unattended when in use.
- Never use accessories which are not recommended by the manufacturer. They could pose a safety risk to the user and might damage the appliance. Only use original parts and accessories.
- POLAR recommend that this appliance should be periodically tested (at least annually) by a Competent Person. Testing should include, but not be limited to: Visual Inspection, Polarity Test, Earth Continuity, Insulation Continuity and Functional Testing.
- POLAR recommend that this product is connected to a circuit protected by an appropriate RCD (Residual Current Device).
- This appliance is not suitable for alcoholic beverages.

Caution: Risk of Fire

Warning: Keep all ventilation openings clear of obstruction. Unit should not be boxed in without adequate ventilation.

- **Warning:** Do not use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- **Warning:** Do not damage the refrigerant circuit.

Product Description

DB331 - Polar slush machine - 1 x 12Ltr Bowl
DB332 - Polar slush machine - 2 x 12Ltr Bowl
DB843 - Polar slush machine - 3 x 12Ltr Bowl

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 3 2026/1/12 14:53

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Introduction

Please take a few moments to carefully read through this manual. Correct maintenance and operation of this machine will provide the best possible performance from your POLAR product.

This appliance is intended for making drinks and cold beverages. If used with dairy-based products and/or when envisaged by law in accordance to the type of product used, it must be equipped with the optional extra of a temperature gauge for the product in the bowl. It is also obligatory to comply with the current regulations and standards concerning the products used.

Note: Only two types of persons can access the appliance:

- **User:** A person who has adequate technical training on how to use the appliance correctly, and full knowledge of routine work on how to maintain, clean and sanitize the appliance.
- **Specialized technician:** A person who has the full knowledge of the appliance concerning the installation, use and servicing of the appliance.

Pack Contents

The following is included:

- Polar slush machine
- Drip Tray:
  DB331 x 1 / DB332 x 2 /
  DB843 x 3
- Coupler x 2
- Connector of axis x 2
- Auger (Spare)
- Seal of auger x 1
- Seal of evaporator x 2
- Seal of Tap x 10
- Seal of axis x 2
- Lubricant (for lubrication of the appliance)
- Instruction Manual

POLAR prides itself on quality and service, ensuring that at the time of unpacking the contents are supplied fully functional and free of damage.

Should you find any damage as a result of transit, please contact your POLAR dealer immediately.

Installation

Note: Not for use in vans or trailers, food trucks or similar vehicles.
Note: If the unit has not been stored or moved in an upright position, let it stand upright for approximately 12 hours before operation. If in doubt allow to stand.

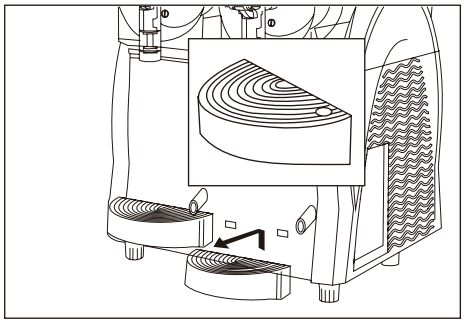
1. Remove the appliance from the packaging. Make sure that all protective plastic film and coatings are thoroughly removed from all surfaces.
2. To optimize performance and longevity, ensure a minimum clearance of 2.5cm is maintained between the unit and walls and other objects, with a minimum 20cm clearance on the top. **NEVER LOCATE NEXT TO A HEAT SOURCE.**

Before installation,ensure to check that:

- **The appliance is installed indoors.**
- **The room is adequately lit, well-ventilated and hygienic.**
- **The location of the appliance is flat and solid, and can support its weight.**
- **The appliance may only operate in places with an ambient temperature ranging between 16°C and 32°C.**
- **Adequate clearance is kept around the appliance to enable personnel to operate without constraints.**

Assembly

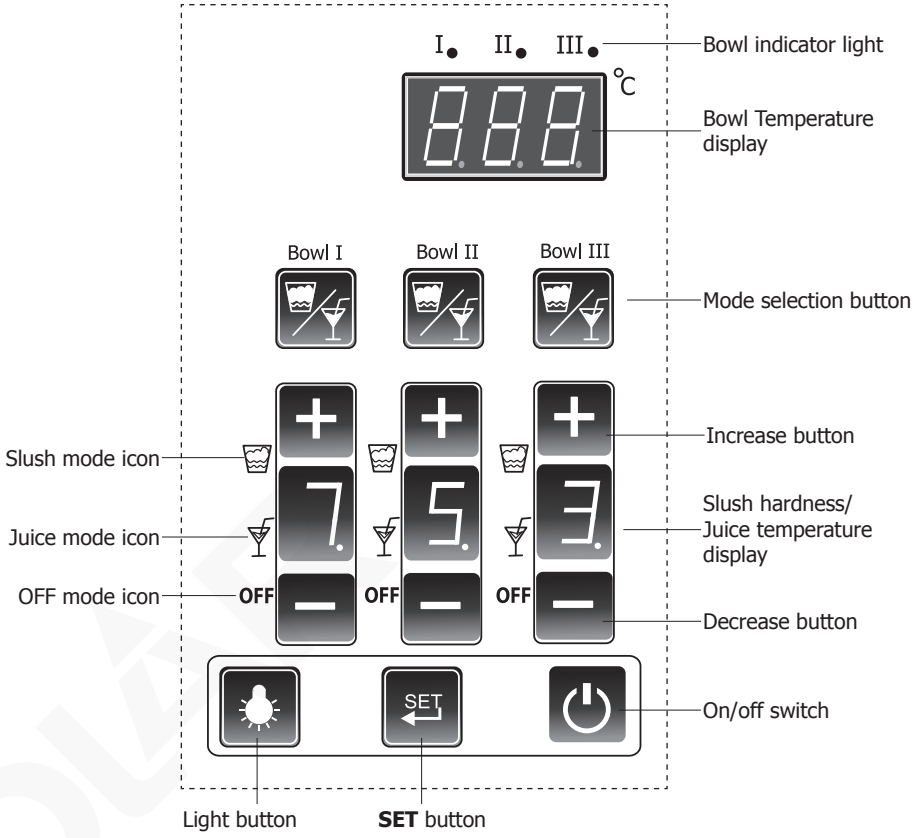
Hang the drip tray onto the slot on the front.



DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 4 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Control panel (Model featured: DB843)



Note: The SET button is designed for adjusting parameters by professional technicians only, which is password protected. Ordinary uses/operators should not access it for any purpose.

Appliances have varied quantity of bowls (Model DB332 has 2 and Model DB843 has 3), so Bowl I means the one on the left hand side of the unit when looking from the front. Bowl II means the middle one...

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 5 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Operation

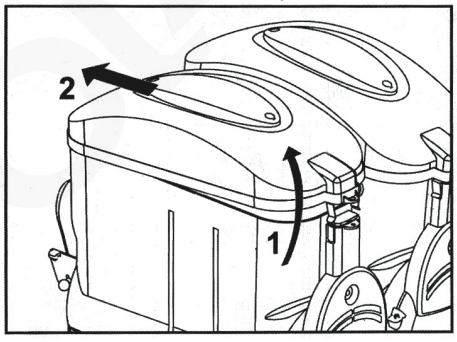
Filling

1. Ensure to switch Off and unplug the appliance.
2. **Preparing your product:** Polar recommends that you use syrup mix designed for use in Slush Machines. Dilute and mix the concentrate with water in a container, following the manufacturer's instructions.

Note: Any mixture used must have a minimum sugar content of 13% - lower sugar content mixture will freeze solid and can damage the augers and gear motors. Damage caused by using incorrect mix will invalidate the warranty.

Note: Freezing times may vary depending on several factors including the starting temperature of the liquid, sugar or alcohol content, ambient room temperature, and machine settings. To help reduce freezing time, we recommend pre-chilling the slush mixture before filling the bowl(s), ensuring the machine has adequate ventilation, and using a correctly formulated slush mix. Results may vary, and freezing times cannot be guaranteed.

3. **Removing the lid:** Lift the rear part to release. Then remove directly.



4. Pour the mixture into the bowl.

Caution: Do not fill the tank with hot liquid. Do not let the level exceed the 'MAX' level line marked on the front of the bowl.

5. Re-locate the lid.

Caution: There are moving parts inside the bowl, which may cause injuries. Therefore, ensure to turn off and unplug the appliance before carrying out any operations inside the bowl.

Getting started

1. Connect the appliance to a mains power supply.
2. Press the on/off switch ⏻.

Selecting the working mode

- Press the mode button to select the working mode.
- There are 3 modes in total:

Mode	Mode icon	Description
Slush		Slush mode is selected
Juice		Juice mode is selected
OFF	**OFF**	The bowl will stop stirring and refrigerating.

To serve with slush

1. Press the mode button to select the slush mode. The icon illuminates.
2. Press buttons "+" and "-" to select the slush hardness setting from 1 (softest) to 7 (hardest).

To serve with cold drinks

1. Press the mode button to select the juice mode. The icon illuminates.
2. Press buttons "+" and "-" to select the juice temperature from 1°C to 7°C.

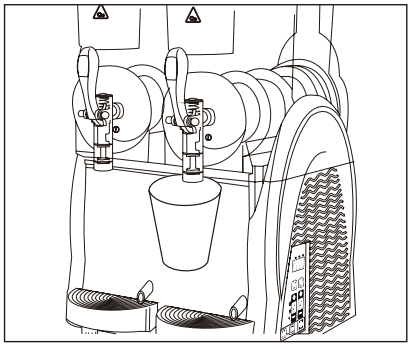
Note: When the shop is out of service and there is still remaining product in the bowl, we highly recommend setting all bowls to Juice mode, as in this mode bowl stirring and refrigerating are still ON so as to keep the product fresh (Temperature from 1°C to 7°C).

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 6 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

To use the dispenser

Once the liquid is sufficiently cooled, use the tap lever for dispensing.



Notes:

- Regularly check the temperature of the product in the bowl, using a standard thermometer, to make sure the product is always kept below the storage temperature.
- NEVER disconnect the machine from the power supply or switch it off using the on/off switch ⏻ when there is still product for consuming inside the bowl.
- If the appliance is not used continuously, when used with milk-based products, make sure to:
  - spray sanitizer solution around the spigot area and on the spigot itself (alternatively, wipe with a clean cloth and sanitizer);
  Or
  - Dispense a small amount of the product from the spigot and discard before dispensing the serving for the customer.

To turn off a certain bowl (for Model DB332/DB843)

Note: The bowls work independently. To stop a certain bowl, you just need to turn it off.

1. Press the mode button to select the OFF mode for the desired. The icon **OFF** illuminates.
2. Under OFF mode, the bowl will stop stirring and refrigerating.

To empty the bowl

Note: The bowl must be cleaned and sanitized at least once a day and more frequently depending on the products used, and in any case, in compliance with the applicable hygiene regulations.

1. Before a bowl is cleaned, it must be emptied.
2. Set the bowl to juice mode. Then release all the liquid from the bowl into a suitable container.
3. Switch off and unplug the appliance.

To turn off the appliance

- **After use:** press the on/off switch ⏻ for 3 seconds to turn off the appliance.
- In case of freezing, switch off and unplug the appliance. Then call POLAR agent or qualified technician.
- Should a fire break out, clear the area immediately to make way for the trained personnel for proper handling.

Cleaning, Care & Maintenance

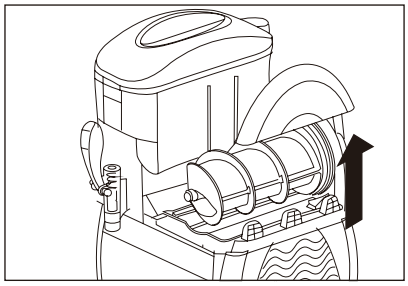
Warning: Switch off and disconnect from the power supply before any cleaning and maintenance.

- Before cleaning or maintenance, ensure to wear proper personal protections (gloves, glasses, etc.)
- Do not use abrasive cleaning agents as they may leave harmful residues.
- DO NOT rinse the base unit. Instead just wipe the outer surface with a damp cloth.
- Empty and clean the drip trays regularly.
- DO NOT wash any parts in a dishwasher.
- DO NOT dry any parts in a conventional or microwave oven.
- Ensure to carry out any cleaning and sanitization with utmost care and on a regular basis to guarantee the quality of the product dispensed and compliance with mandatory hygiene standards.

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 7 2026/1/12 14:53

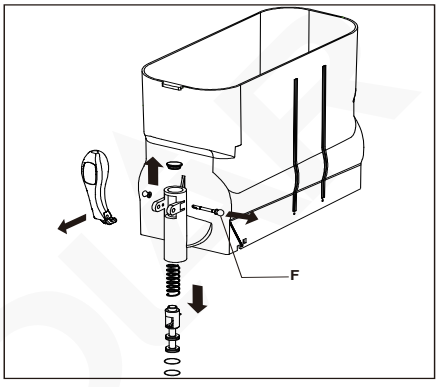
KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- To carry out easy cleaning and maintenance, the upper parts of the side protectors can be removed. When necessary, lift the upper part to remove. Once done with cleaning, re-locate the part in place.



Disassembling the tap assembly

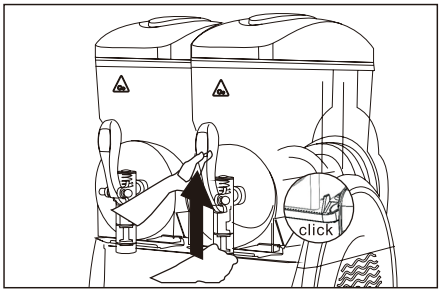
1. Disassemble the tap and remove the pin (F) from its seat to release all the other parts.



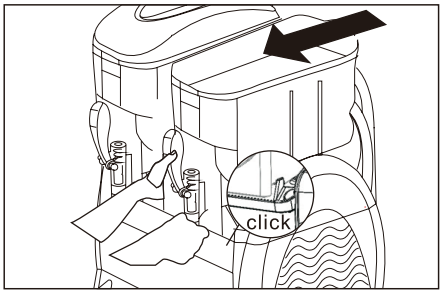
2. Wash the parts thoroughly and let them dry.

Removing the bowl

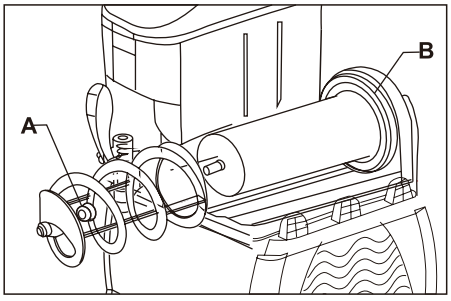
1. Remove the bowl lid.
2. Raise the front part of the bowl to release it.



3. Remove the bowl from its seat by pushing and tapping lightly on the rear part.



4. Take out the auger. Then remove the seals (A and B).



5. Clean and sanitize all the dismantled parts (excluding the lid), following below instructions:

   - Wipe the parts with a sponge soaked with a sanitizer solution.
   - Rinse the parts thoroughly with clean water.
   - Soak the parts into the sanitizer solution for about 30 minutes.
   - Wash the parts again with clean water.
   - Let dry thoroughly.

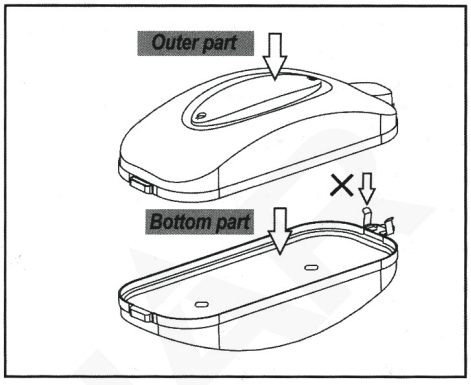
DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 8 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Cleaning the lid

Caution:
- **As the lid is equipped with LED lights, NEVER soak it in any type of liquid for cleaning.**
- **During cleaning, Never let water or any liquid come into contact with the electrical parts of the light.**

1. Use a clean damp cloth to wipe clean the bottom part of the lid.
2. Wipe clean the whole outer part.

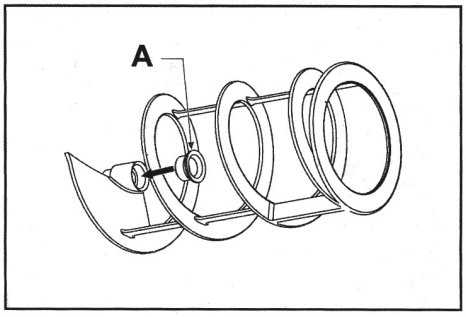


3. Sanitize the bottom part with a sponge previously damped with sanitizer solution.
4. Allow to act for 30 minutes.
5. Wipe the bottom part twice or more with a clean sponge soaked with clean water.
6. Let the lid dry well.

Caution: NEVER attempt to clean/sanitizer the lid while it is installed in the appliance.

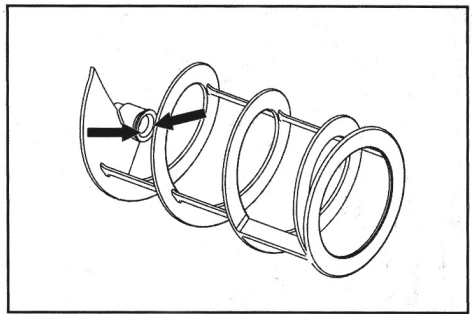
Re-assembly

1. Apply the seal (A) onto the auger as shown.

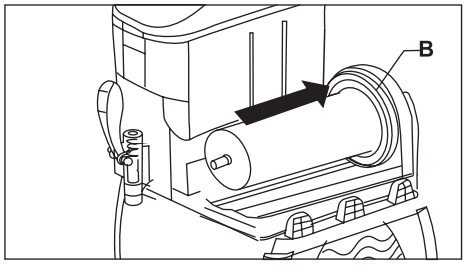


Always ensure to check the seal integrity. Should it be worn, replace with a new one immediately. Replace the seal (A) at least once a year.

2. Using the lubricant provided, lubricate the seal (A) in the area as shown.



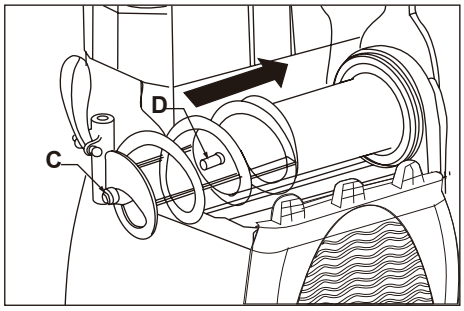
3. Apply the seal (B), lubricating the entire surface as indicated by the arrows.



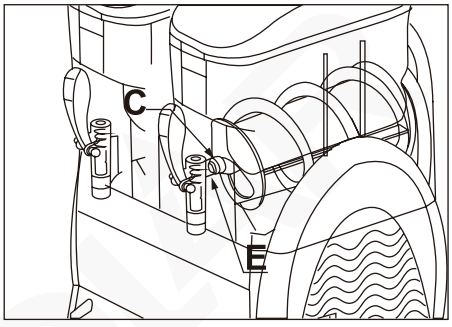
DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 9 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

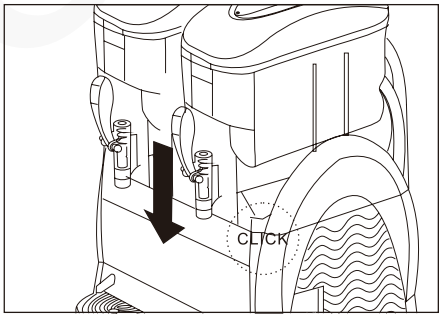
4. Introduce the auger, engaging head (C) with shaft (D). If necessary, rotate the auger to engage it.



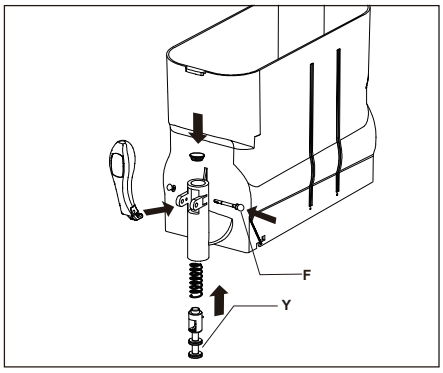
5. **Setting the bowl back in place:** Slightly raise head (C) of the auger so that it meets the seat (E) provided in the bowl.



6. Press the bowl downward until it get engaged as shown.



7. To refit the tap assembly, follow below instructions:
   - Using the lubricant provided, adequately lubricate the cap (Y), and refit the components.
   - Introduce the pin (F) while keeping the tap lever steady.



Always ensure to lubricate the cap. Otherwise, product leakage from the tap may occur.

Rinsing cycle

Caution: After re-assembly and before re-starting the appliance for serving, make sure to carry out the rinsing cycle.

1. Fill the bowl with clean water.
2. Run the juice mode for several minutes.
3. Turn off the appliance. Then empty the bowl.

Replacing the light bulb

Light bulb replacement should be carried out only by professional technician. For details, please refer to our service manual available online.

Cleaning the condenser

Periodically cleaning the condenser can extend the life of the appliance.
POLAR recommend that a POLAR agent or qualified technician should clean the condenser.

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 10 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Troubleshooting

A qualified technician must carry out repairs if required.

Fault	Probable Cause	Solution
The appliance is not working	The appliance is not switched on	Check the appliance is plugged in correctly and switched on
	Plug or lead is damaged	Replace plug or lead
	Fuse in the plug has blown	Replace the fuse
	Mains power supply fault	Check mains power supply
The dispenser is not cooling	Coolant leak	Consult a qualified technician
	Fan motor failed	Consult a qualified technician
	Airflow obstructed to the condenser	Increase the gap between appliance and obstacles/heat source
Tap leaks	Tap piston not lubricated well	Lubricate the tap piston
	Tap piston is defective	Replace the Tap piston
Product leaks from the back of the bowl	Bowl not fitted correctly	Check the positioning of the bowl
	Bowl seal not lubricated well	Lubricate the bowl seal
	Bowl seal is defective	Replace the Bowl seal
Loud noises	Front seal is not applied correctly	Put the seal correctly
	Seal not lubricated well	Lubricate the seal
Tap does not distribute	Ice blocked inside the bowl	Turn off the unit to let ice melt
Over freezing	Electronic expansion valve blocked	Press the mode button for six seconds to remove the blockage
Broken auger	Incorrect mixture	Replace with a new auger (Part Code AK943). Note: this is a consumable part and not covered by the warranty

Technical Specifications

Note: Due to our continuous improvement process, the product specifications are subject to change without notice.

Model	Voltage	Power (W)	Current (A)	Bowls	Capacity (litres)	Refrigerant
DB331	220-240V~ 50Hz	400W	2.1A	1	12	R290
DB332	220-240V~ 50Hz	740W	3.5A	2	24	R290
DB843	220-240V~ 50Hz	1150W	5.8A	3	36	R290

Model	Dimensions H x W x D mm	Weight (kg)	Noise level
DB331	810 x 270 x 515	31.9	<70 dB
DB332	810 x 470 x 515	50.7	
DB843	810 x 670 x 515	66.2	

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 11 2026/1/12 14:53

KW COMMERCIAL KITCHEN

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Electrical Wiring

POLAR appliances are supplied with a 3 pin BS1363 plug and lead.

The plug is to be connected to a suitable mains socket.

POLAR appliances are wired as follows:

- Live wire (coloured brown) to terminal marked L
- Neutral wire (coloured blue) to terminal marked N
- Earth wire (coloured green/yellow) to terminal marked E

This appliances must be earthed.

If in doubt consult a qualified electrician.

Electrical isolation points must be kept clear of any obstructions. In the event of any emergency disconnection being required they must be readily accessible.

Disposal

EU regulations require refrigeration product to be disposed of by specialist companies who remove or recycle all gasses, metal and plastic components.

Consult your local waste collection authority regarding disposal of your appliance. Local authorities are not obliged to dispose of commercial refrigeration equipment but may be able to offer advice on how to dispose of the equipment locally.

Alternatively call the POLAR helpline for details of national disposal companies within the EU.

Compliance

The WEEE logo on this product or its documentation indicates that the product must not be disposed of as household waste. To help prevent possible harm to human health and/or the environment, the product must be disposed of in an approved and environmentally safe recycling process. For further information on how to dispose of this product correctly, contact the product supplier, or the local authority responsible for waste disposal in your area.

POLAR parts have undergone strict product testing in order to comply with regulatory standards and specifications set by international, independent, and federal authorities.

POLAR products have been approved to carry the following symbol:

All rights reserved. No part of these instructions may be produced or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise, without the prior written permission of POLAR.
Every effort is made to ensure all details are correct at the time of going to press, however, POLAR reserve the right to change specifications without notice.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Veiligheidsinstructies

HET APPARAAT MAG ALLEEN WORDEN GEBRUIKT DOOR: OPGELEID PERSONEEL IN OVEREENSTEMMING MET DEZE INSTRUCTIES.

- Plaatsen op een vlakke en stabiele ondergrond.
- Installeer het apparaat waar het kan worden begeleid door getraind personeel.
- Apparaat altijd in verticale positie vervoeren, opbergen en gebruiken.
- De installatie en eventuele reparaties zijn door een servicetechnicus/vaktechnicus uit te voeren. Verwijder geen componenten of servicepanelen van dit product.
- Raadpleeg en volg de plaatselijke en nationale regelgeving op m.b.t. tot het volgende:
  - Wetgeving van gezondheid en veiligheid op de werkplaats
  - Werkregels
  - Brandpreventie
  - IEE bekabelingsnormen
  - Bouwverordeningen
- NIET in water onderdompelen of druk-/spuitreinigers gebruiken voor de reiniging van het apparaat.
- Niet geschikt voor gebruik buitenshuis.
- Alvorens dit apparaat te reinigen dient men altijd de stroomvoorziening uit te schakelen.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met lichamelijke, zintuiglijke of mentale beperkingen of door personen met gebrek aan ervaring of kennis, tenzij zij hierin worden begeleid of zijn opgeleid in het gebruik van het apparaat door een persoon, die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Men dient er toezicht op te houden dat kinderen niet met het apparaat spelen.

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 13 2026/1/12 14:53

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Laat verpakkingsmateriaal niet binnen handbereik van kinderen. Verpakkingsmateriaal in overeenstemming met de regelgeving van de plaatselijke overheden als afval laten verwerken.
- Indien de stroomkabel beschadigd raakt, dient men deze door een POLAR technicus of aanbevolen vaktechnicus te laten vervangen om gevaarlijke situaties te verhinderen.
- Probeer het apparaat op GEEN enkele manier aan te passen.
- Laat het apparaat NOOIT onbeheerd achter wanneer het in gebruik is.
- Gebruik nooit accessoires die niet door de fabrikant worden aangeraden. Zij zouden een veiligheidsrisico kunnen vormen en het apparaat kunnen beschadigen. Gebruik alleen originele onderdelen en accessoires.
- POLAR beveelt aan dat dit apparaat periodiek (minstens jaarlijks) door een bevoegde persoon wordt getest. Tests moeten omvatten, maar zijn niet beperkt tot: visuele inspectie, polariteit, aardings continuïteit (klasse I-apparatuur), isolatie continuïteit en functionele test.
- Dit apparaat is niet geschikt voor alcoholische dranken.

Voorzichtig: Risico van Fire

Waarschuwing: Hou alle ventilatieopeningen vrij van obstakels. De eenheid mag niet ingesloten worden zonder geschikte ventilatie.

- **Waarschuwing:** mechanische apparaten of andere middelen niet gebruiken om het ontdooien te versnellen, met uitzondering van de fabrikant aanbevolen die door.
- **Waarschuwing:** het koelcircuit niet beschadigen.

Productbeschrijving

DB331 - Polar slushmachine - 1 x 12Ltr kom
DB332 - Polar slushmachine - 2 x 12Ltr kom
DB843 - Polar slushmachine - 3 x 12Ltr kom

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 14 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Inleiding

Neem de tijd en lees deze handleiding aandachtig door. Een correct gebruik en onderhoud van deze machine waarborgt de beste prestatie van uw POLAR product.

Dit apparaat is bedoeld voor het maken van dranken en koude dranken. Indien gebruikt met producten op basis van zuivel en/of indien voorzien door de wet in overeenstemming met het type product dat wordt gebruikt, het moet zijn uitgerust; met de optionele extra van een temperatuurmeter voor het product in de kom. Het is ook verplicht om voldoen aan de huidige regelgeving en normen over de gebruikte producten.

Opmerking: slechts twee soorten personen heeft toegang tot het apparaat:

- **Gebruiker:** Een persoon die beschikt over voldoende technische training over het juiste gebruik van het apparaat, en volledige kennis van routinewerk over hoe u onderhoud, reinig en ontsmet het apparaat.
- **Gespecialiseerde technicus:** Een persoon die: de volledige kennis van het apparaat met betrekking tot: de installatie, het gebruik en het onderhoud van het apparaat.

Verpakkingsinhoud

De verpakking bevat het volgende:

- Polar slushmachine
- Lekbak:
  DB331 x 1 / DB332 x 2 /
  DB843 x 3
- Koppeling x 2
- Koppeling van as x 2
- Vijzel (reserve)
- Afdichting vijzel x 1
- Afdichting verdamper x 2
- Afdichting kraan x 10
- Afdichting as x 2
- Smering (voor smering van het apparaat)
- Handleiding

POLAR is trots op de haar productkwaliteit en dienstverlening en controleer de inhoud van de verpakkingen, tijdens de verpakkingsfase, op functionaliteit en schade.
Mocht u product door transport zijn beschadigd, neem dan onmiddellijk contact op met uw POLAR dealer.

Installatie

Opmerking: Niet voor gebruik in bestelwagens of aanhangwagens, foodtrucks of soortgelijke voertuigen.

Opmerking: indien het apparaat niet in een rechtopstaande positie is opgeslagen of vervoerd, dient men het product 12 uur vóór gebruik in de rechtopstaande positie te plaatsen. Bij twijfel dient men het product in een rechtopstaande positie te plaatsen.

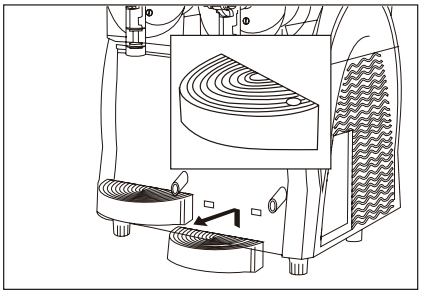
1. Haal het product uit de verpakking. Zorg ervoor dat u de beschermingsfolie en -lagen van alle oppervlakken heeft verwijderd.
2. Om de prestaties en levensduur te optimaliseren, dient u ervoor te zorgen dat er minimaal 2,5 cm afstand wordt gehouden tussen de unit en muren en andere objecten, met een minimale vrije ruimte van 20 cm aan de bovenkant.
   PLAATS NOOIT NAAST EEN WARMTEBRON.

Controleer voor de installatie of:

- **De applicatie wordt binnenshuis geïnstalleerd.**
- **De ruimte is voldoende verlicht, goed geventileerd en hygiënisch.**
- **De locatie van het apparaat is vlak en stevig en kan het gewicht dragen.**
- **Het apparaat mag alleen werken op plaatsen met een omgevingstemperatuur tussen 16°C en 32°C.**
- **Er wordt voldoende vrije ruimte rond het apparaat gehouden om het personeel in staat te stellen zonder beperkingen te werken.**

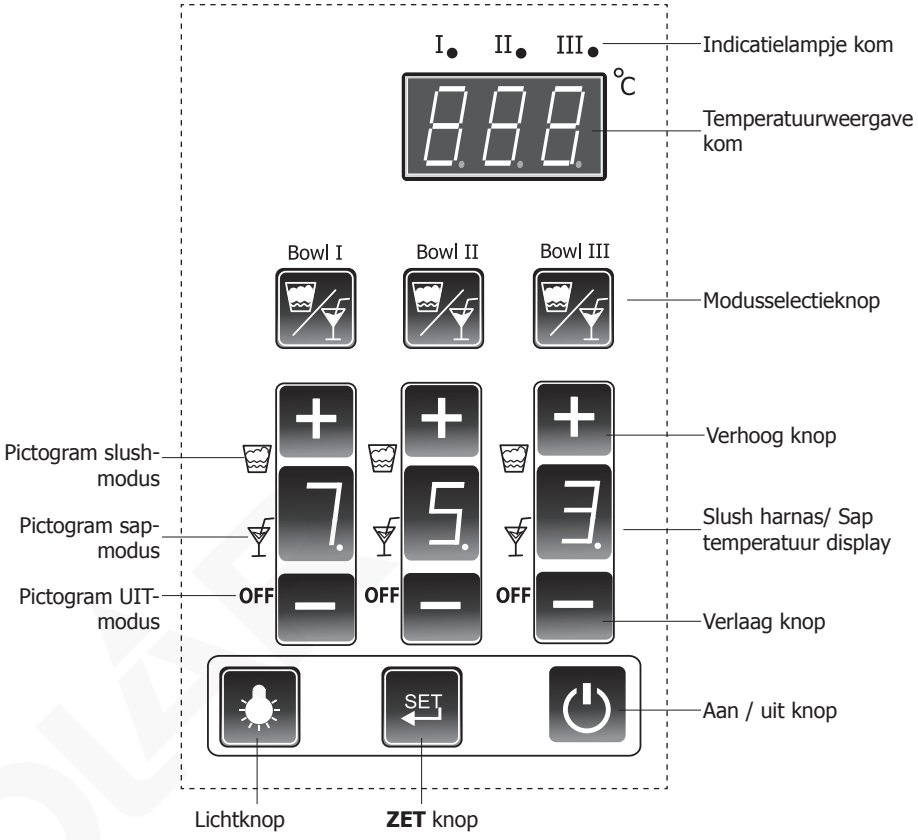
Montage

Hang de lekbak aan de gleuf aan de voorkant.



KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Bedieningspaneel (Weergegeven model: DB843)



Opmerking: de ZET-knop is alleen bedoeld voor het aanpassen van parameters door professionele technici en is beveiligd met een wachtwoord. Gewone gebruikers/operators mogen er voor geen enkel doel toegang toe hebben.

Apparaten hebben een gevarieerd aantal kommen (model DB332 heeft 2 en model DB843 heeft 3), dus Kom I is die aan de linkerkant van de eenheid als je kijkt. Kom II betekent de middelste...

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 16 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Operatie

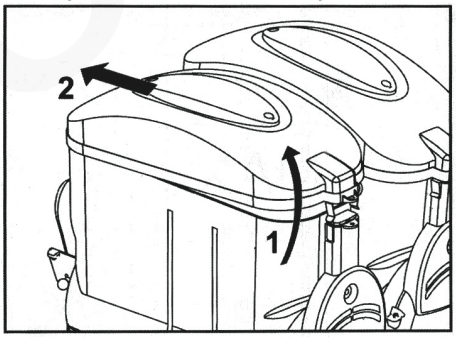
Vulling

1. Zorg ervoor dat u het apparaat uitschakelt en de stekker uit het stopcontact haalt.
2. **Bereiding van uw product:** Polar raadt aan om een siroopmix te gebruiken die is ontworpen voor gebruik in slushmachines. Verdun en meng de concentreren met water in een container, volgende: de instructies van de fabrikant.

OPMERKING - Elk gebruikt mengsel moet een suikergehalte van minimaal 13% hebben - een mengsel met een lager suikergehalte zal vastvriezen en kan de vijzels en tandwielmotoren beschadigen. Schade veroorzaakt door het gebruik van een verkeerde mix maakt de garantie ongeldig.

OPMERKING: De invriestijd kan variëren afhankelijk van verschillende factoren, waaronder de begintemperatuur van de vloeistof, het suiker- of alcoholgehalte, de omgevingstemperatuur en de machine-instellingen. Om de invriestijd te verkorten, raden we aan om het slushmengsel vooraf te koelen voordat u de kom(men) vult, ervoor te zorgen dat de machine voldoende ventilatie heeft en een correct samengesteld slushmengsel te gebruiken. De resultaten kunnen variëren en de invriestijd kan niet worden gegarandeerd.

3. **Deksel verwijderen:** til het achterste deel op om vrij te laten. Dan direct verwijderen.



4. Giet het mengsel in de kom.

WAARSCHUWING: Vul de tank niet met hete vloeistof. Laat het niveau niet hoger zijn dan de 'MAX´ niveaulijn gemarkeerd op de voorkant van de kom.

5. Plaats het deksel terug.

WAARSCHUWING: Er zijn bewegende Onderdelen in de kom, die Kan verwondingen veroorzaken. daarom, zorg ervoor dat u het uitschakelt en loskoppelt! het apparaat voordat u het draagt alle bewerkingen binnen de kom.

Opstarten

1. Sluit het apparaat aan op het lichtnet levering.
2. Druk op de aan/uit-schakelaar ⏻.

De werkmodus selecteren

- Druk op de modusknop om de te selecteren werkmodus.
- Er zijn in totaal 3 modi:

Modus	Moduspictogram	Omschrijving
Slush		Slush-modus is geselecteerd
Sap		Slap-modus is geselecteerd
Uit	**OFF**	De kom stopt met roeren en koelen

Te serveren met slush

1. Druk op de modusknop om de slush-modus te selecteren. Het pictogram licht op.
2. Druk op de knoppen "+" en "-" om de instelling van de slush-hardheid te selecteren van 1 (zachtste) tot 7 (hardste).

Te serveren bij koude dranken

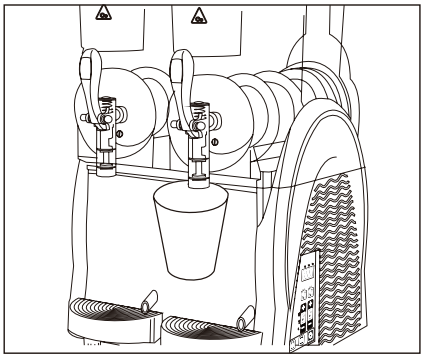
1. Druk op de modusknop om de sap-modus te selecteren. Het pictogram licht op.
2. Druk op de knoppen "+" en "-" om de saptemperatuur te selecteren van 1°C tot 7°C.

Opmerking: Wanneer de winkel buiten gebruik is en er nog product in de kom zit, raden we ten zeerste aan om alle kommen in de sapmodus te zetten, omdat in deze modus het roeren en koelen van de kom nog steeds AAN zijn om het product vers te houden (temperatuur van 1°C tot 7°C).

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

De dispenser gebruiken

Zodra de vloeistof voldoende is afgekoeld, gebruikt u de taphendel voor de uitgifte.



Opmerkingen:

- Controleer regelmatig de temperatuur van het product in de kom, met behulp van een standaard thermometer, om er zeker van te zijn dat het product altijd onder de bewaartemperatuur blijft.
- Koppel de machine NOOIT los van het elektriciteitsnet of zet hem uit met de aan/uit-schakelaar ⏻ als er nog product in de kom zit om te consumeren.
- Als het apparaat niet continu wordt gebruikt, bij gebruik met producten op basis van melk, zorg er dan voor dat:
  - spray ontsmettingsoplossing rond het spigotgebied en op de spigot zelf (alternatief, afvegen met een schone doek en ontsmettingsmiddel); Of
  - doe een kleine hoeveelheid van het product uit de tap en gooi deze weg voordat u de portie voor de klant afgeeft.

Een bepaalde kom uitschakelen (voor model DB332/DB843)

Opmerking: De schalen werken zelfstandig. Om een bepaalde kom te stoppen, hoeft u deze alleen maar uit te zetten.

1. Druk op de modusknop om de UIT-modus voor de gewenste instelling te selecteren. De **OFF** licht op.
2. In de UIT-modus stopt de kom met roeren en koelen.

Om de kom te legen

Opmerking: De kom moet minstens één keer per dag en vaker worden gereinigd en ontsmet, afhankelijk van de gebruikte producten en in elk geval in overeenstemming met de geldende hygiënevoorschriften.

1. Voordat een kom wordt schoongemaakt, moet deze worden geleegd.
2. Zet de kom in de sapmodus. Giet vervolgens alle vloeistof uit de kom in een geschikte bak.
3. Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.

Om het apparaat uitschakelen

- **Na gebruik:** druk ⏻ 3 seconden op de aan/uit-schakelaar om het apparaat uit te schakelen.
- In geval van bevriezing, schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact. Bel dan POLAR agnet of een gekwalificeerde technicus.
- Mocht er brand uitbreken, maak het gebied dan onmiddellijk vrij om plaats te maken voor het getrainde personeel voor een juiste behandeling.

Reiniging, verzorging & onderhoud

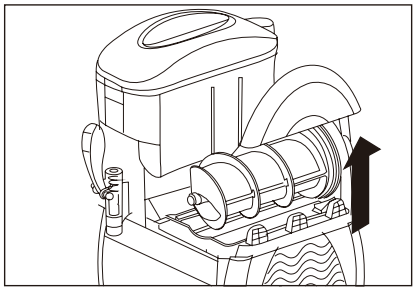
Waarschuwing: Schakel de voeding uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u begint met schoonmaken en onderhoud.

- Zorg ervoor dat u vóór reiniging of onderhoud de juiste persoonlijke beschermingsmiddelen draagt (handschoenen, bril, enz.).
- Gebruik geen schurende reinigingsmiddelen omdat deze schadelijke resten kunnen achterlaten.
- Spoel de basiseenheid NIET af. Veeg in plaats daarvan gewoon de buitenkant af met een vochtige doek.
- Leeg en reinig de lekbakken regelmatig.
- Was GEEN onderdelen in de vaatwasser.
- Droog GEEN onderdelen in een conventionele oven of magnetron.
- Zorg ervoor dat elke reiniging en ontsmetting met de grootste zorg en op regelmatige basis wordt uitgevoerd om de kwaliteit van het afgegeven product en naleving van de verplichte higiene-normen te garanderen.

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 18 2026/1/12 14:53

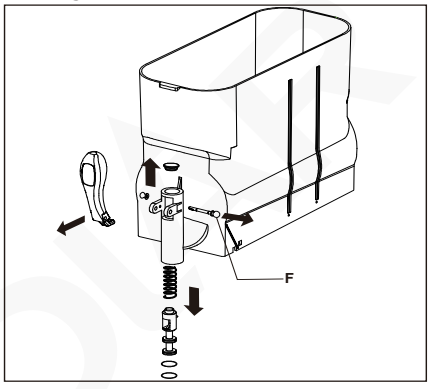
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Voor eenvoudige reiniging en onderhoud kunnen de bovenste delen van de zijbeschermers worden verwijderd. Indien nodig, leven het bovenste deel te verwijderen. Als u klaar bent met schoonmaken, plaatst u het onderdeel opnieuw op zijn plaats.



Demontage van het kraansamenstel

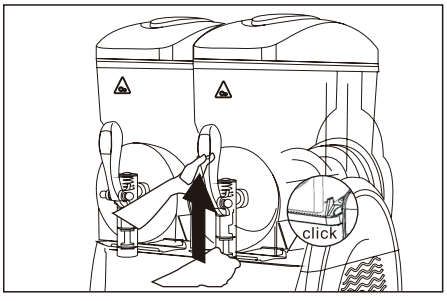
1. Demonteer de kraan en verwijder de pen (F) van de zitting om alle andere onderdelen los te maken.



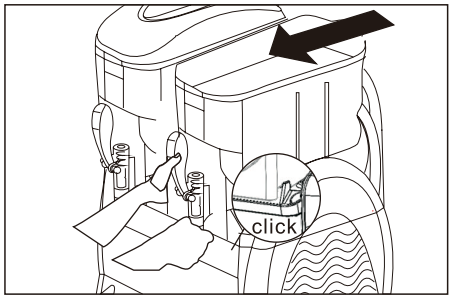
2. Was de onderdelen grondig en laat ze drogen.

De kom verwijderen

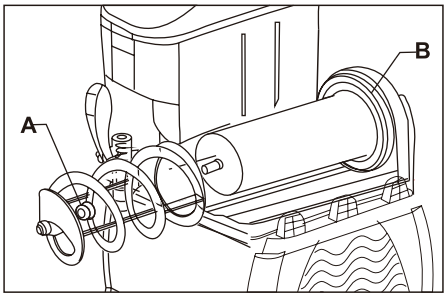
1. Verwijder de boeldeksel.
2. Breng het voorste deel van de kom omhoog om deze los te maken.



3. Verwijder de kom van de zitting door op en te drukken zachtjes op de achterkant tikken.



4. Haal de vijzel eruit. Verwijder vervolgens de afdichtingen (A en B).



5. Reinig en ontsmet alle gedemonteerde onderdelen (exclusief het deksel), volgens onderstaande instructies:

   - Veeg de onderdelen af met een spons gedrenkt in een ontsmettingsoplossing.
   - Spoel de onderdelen grondig af met schoon water.
   - Week de onderdelen ongeveer 30 minuten in de ontsmettingsoplossing.
   - Was de onderdelen opnieuw met schoon water.
   - Goed laten drogen.

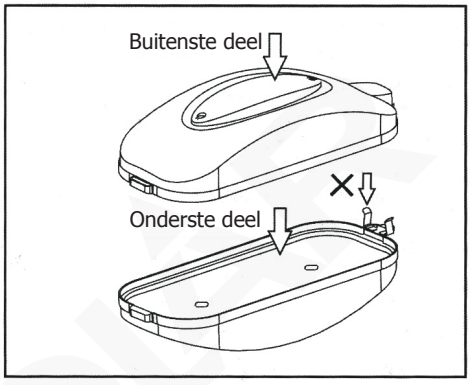
DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 19 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Het deksel schoonmaken

Voorsicht:
- **Omdat het deksel is uitgerust met LED-verlichting, NOOIT weken het in elk type vloeistof voor reiniging.**
- **Laat tijdens het reinigen nooit water of andere vloeistoffen in contact komen met de elektrische delen van de lamp.**

1. Gebruik een schone, vochtige doth om de schoon te vegen onderste deel van het deksel.
2. Veeg het hele buitenste gedeelte schoon.

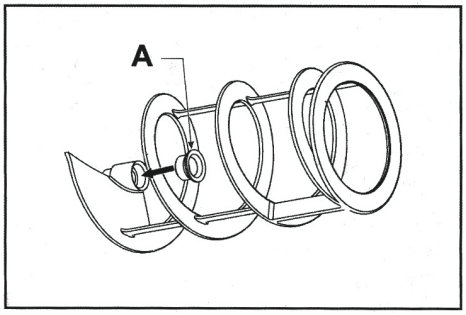


3. Reinig het onderste deel met een spons die eerder is bevochtigd met een ontsmettingsoplossing.
4. Laat het 30 minuten inwerken.
5. Veeg het onderste deel twee keer of meer af met een schone spons die is doorweekt met schoon water.
6. Laat het deksel goed drogen.

Waarschuwing: Probeer NOOIT het deksel te reinigen/ontsmetten terwijl het in het apparaat is geïnstalleerd.

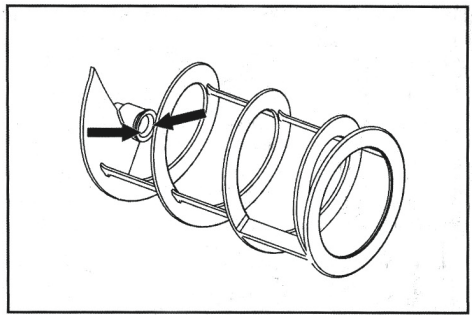
Opnieuw monteren

1. Breng de afdichting (A) aan op de vijzel zoals afgebeeld.

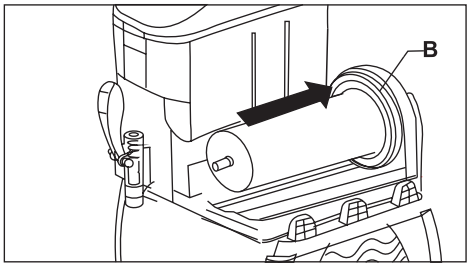


Zorg er altijd voor dat u de integriteit van de afdichting controleert. Als het versleten is, vervang het dan onmiddellijk door een nieuw exemplaar. Vervang de afdichting (A) minstens één keer per jaar.

2. Smeer de afdichting (A) met het bijgeleverde smeermiddel in het gebied zoals afgebeeld.



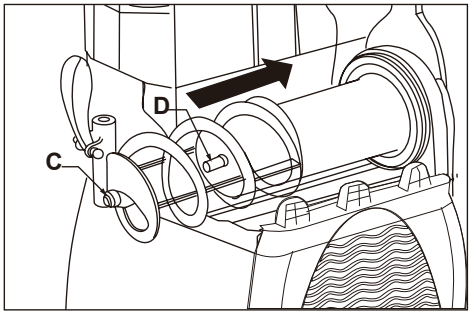
3. Breng de afdichting (B) aan en smeer het gehele oppervlak zoals aangegeven door de pijlen.



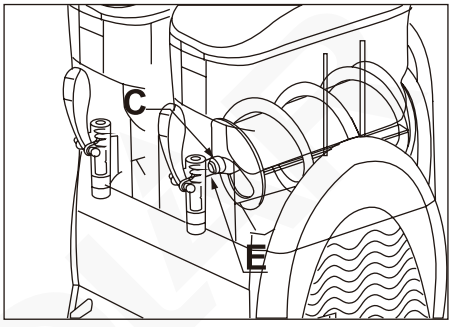
DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 20 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

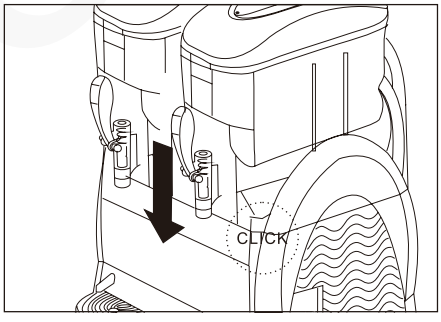
4. Breng de vijzel in, waarbij de kop (C) met de as (D) wordt gekoppeld. Draai indien nodig de vijzel om deze in te schakelen.



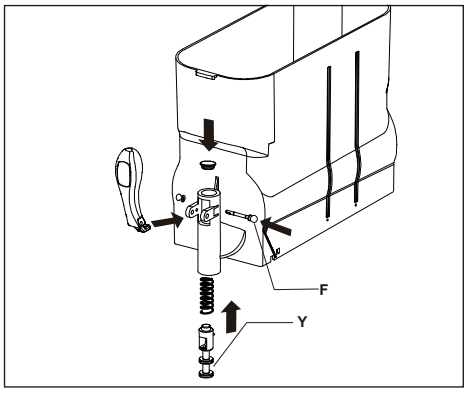
5. **De kom weer op zijn plaats zetten:** Til de kop (C) van de vijzel iets op zodat deze de zitting (E) in de kom raakt.



6. Druk de kom naar beneden totdat deze vastklikt zoals afgebeeld.



7. Om de kraanconstructie terug te plaatsen, volg instructies hieronder:
   - Smeer de dop (Y) goed in met het bijgeleverde smeermiddel en breng de onderdelen weer aan.
   - Breng de pen (F) in terwijl u de taphendel stil houdt.



Zorg er altijd voor dat u de dop smeert. Anders, productlekkage uit de kraan kan komen.

Spoelcyclus

Let op: Na de hermontage en voor het opnieuw in gebruik nemen van het apparaat, zorg ervoor dat u voor het serveren de spoelcyclus uitvoert.

1. Vul de kom met schoon water.
2. Laat de sapmodus enkele minuten draaien.
3. Schakel het apparaat uit. Leeg vervolgens de kom.

De gloeilamp vervangen

Vervanging van gloeilampen mag alleen worden uitgevoerd Door professionele technicus. Raadpleeg voor meer informatie: Naar onze online beschikbare servicehandleiding.

Reiniging van de condensor

De periodieke reiniging van de condensor kan de technische levensduur van het product verlengen. Het is de aanbeveling van POLAR om de reiniging van de condensor door een POLAR technicus of een vaktechnicus te laten uitvoeren.

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 21 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Oplossen van problemen

Indien nodig moet een gekwalificeerde technicus reparaties uitvoeren.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Handeling
Het apparaat werkt niet	Het apparaat staat uit	Controleer of de stroomkabel van het apparaat is aangesloten en of het apparaat is ingeschakeld
	Stekker en kabel zijn beschadigd	Vervang stekker of kabel
	Storing netvoeding	Controleer netvoeding
De dispenser koelt niet	Koelmiddel lekt	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
	Ventilatiemotor defect	Raadpleeg een gekwalificeerde technicus
	Luchtstroom naar de condensor wordt geblokkeerd	Vergroot de afstand van het apparaat en andere obstakels/warmtebronnen
De kraan lekt	Tapzuiger niet goed gesmeerd	Smeer de kraanzuiger
	De tapzuiger is defect	Vervang de kraanzuiger
Product lekt uit de achterkant van de kom	Kom niet correct geplaatst	Controleer de plaatsing van de kom
	Komzitting niet goed gesmeerd	Smeer de komzitting
	Komzitting is defect	Komzitting is defect
Harde geluiden	De voorafdichting is niet correct aangebracht	Plaats de voorafdichting correct
	Afdichting niet goed gesmeerd	Smeer de afdichting
De kraan verdeelt niet	Ijs geblokkeerd in de kom	Zet het apparaat uit om het ijs te laten smelten
Overbevriezing	Elektronisch expansieventiel geblokkeerd	Druk zes seconden op de modusknop om de verstopping te verwijderen
Gebroken boor	Verkeerd mengsel	Vervang door een nieuwe boor (onderdeelcode AK943). Opmerking: dit is een verbruiksonderdeel en valt niet onder de garantie

Technische specificaties

Opmerking: Vanwege ons voortdurende verbeteringsproces, kunnen de productspecificaties zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Model	Voltage	Vermogen	Stroom	Tanks	Inhoud (liters)	Koelmiddel
DB331	220-240V~ 50Hz	400W	2,1A	1	12	R290
DB332		740W	3,5A	2	24	R290
DB843		1150W	5,8A	3	36	R290

Model	Afmetingen h x b x d mm	Gewicht (kg)	Geluidsniveau
DB331	810 x 270 x 515	31,9	<70 dB
DB332	810 x 470 x 515	50,7	
DB843	810 x 670 x 515	66,2	

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 22 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Elektrische bedrading

Men dient de steker op een geschikt stopcontact aan te sluiten.

De bedrading van dit apparaat is als volgt:

- Stroomkabel (bruin) naar de aansluitklem gemarkeerd met L
- Neutraalkabel (blauw) naar de aansluitklem gemarkeerd met N
- Aardekabel (groen/geel) naar de aansluitklem gemarkeerd met E

Dit apparaat moet worden geaard.

Bij twijfels raadpleeg een vakkundige elektricien.

De elektrische isolatiepunten mogen niet worden geblokkeerd. In geval van een nooduitschakeling moeten de isolatiepunten direct toegankelijk zijn.

Afvalverwerking

De EU-richtlijnen vereisen dat koelproducten door gespecialiseerde bedrijven wordt verwerkt die gassen, metalen en plastic componenten verwijderen of recyclen.

Raadpleeg uw plaatselijke afvalverwerkingsbedrijf voor informatie over de afvalverwerking van uw apparaat. De plaatselijke overheden zijn niet verplicht om koelingsproducten van bedrijven als afval te verwerken maar kunnen uw informeren waar u het apparaat kunt afgeven.

U kunt ook de POLAR helplijn bellen voor informatie over landelijke afvalverwerkingsbedrijven in de EU.

Productconformiteit

Het WEEE-logo op dit product of bijbehorende documentatie geeft aan dat het product niet onder huisvuil valt en als zodanig ook niet mag worden verwerkt. Ter preventie van mogelijke gevaren voor de gezondheid van personen en/of voor het milieu, dient men dit product in overeenstemming met het voorgeschreven en milieuveilige recyclingproces als afval te verwerken. Raadpleeg uw productleverancier of uw plaatselijk afvalverwerkingsbedrijf voor meer informatie over de juiste afvalverwerking van dit product.

De onderdelen van POLAR producten hebben strenge producttesten ondergaan om te voldoen aan wettelijke regels en specificaties die door internationale, onafhankelijke en landelijke overheden worden voorgeschreven.

POLAR producten zijn goedgekeurd en voorzien van het volgende symbool:

Alle rechten voorbehouden. Het is verboden om deze handleiding, hetzij volledig of gedeeltelijk, elektronisch of mechanisch te reproduceren, kopiëren, op opslagmedia op te slaan of op enigerlei wijze over te dragen, zonder voorafgaande goedkeuring van POLAR.
Wij hebben er alles aan gedaan om er zeker van te zijn dat op publicatiedatum van de handleiding alle details correct zijn, desondanks, behoudt POLAR het recht voor om specificaties zonder aankondiging te wijzigen.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Conseils de sécurité

L'APPAREIL DOIT ÊTRE UTILISÉ UNIQUEMENT PAR UN PERSONNEL QUALIFIÉ, CONFORMÉMENT AUX PRÉSENTES INSTRUCTIONS.

- Placez l'appareil sur une surface plane, stable.
- Installez l'appareil où il peut être surveillé par du personnel qualifié.
- L'appareil doit toujours être transporté, stocké et manipulé en position verticale.
- L'installation et les éventuelles réparations doivent être confiées à un dépanneur / technicien qualifié. Ne retirez aucun composant ou cache de ce produit.
- Consultez les normes locales et nationales pour vous conformer aux :
  - lois sur l'hygiène et la sécurité au travail ;
  - codes de bonnes pratiques BS EN ;
  - précautions contre le risque d'incendie ;
  - réglementations sur les branchements électriques IEE ;
  - règlements sur la construction.
- NE PAS immerger l'appareil ou le nettoyer à l'aide d'un nettoyeur à jet / haute pression.
- Cet appareil est réservé exclusivement à une utilisation à l'intérieur.
- Veillez à toujours éteindre l'appareil et à le débrancher de la prise d'alimentation secteur avant de le nettoyer.
- Cet appareil n'a pas été conocu pour être utilisé par des personnes (enfants inclus) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou ne disposant pas d'un expérience ou de connaissances suffisantes, à moins que lesdites personnes n'aint été formées ou instruites quant à son utilisation, par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Gardez les emballages hors de portée des enfants. Débarrassez-vous des emballages conformément aux règlements des autorités locales.

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 24 2026/1/12 14:53

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Un cordon d'alimentation endommagé doit être remplacé par un agent POLAR ou un technicien qualifié recommandé, pour éviter tout danger.
- N'essayez pas de modifier l'appareil de quelque façon que ce soit.
- Ne laissez JAMAIS l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utilisez jamais d'accessoires non recommandés par le fabricant. Ces accessoires pourraient exposer l'utilisateur à des risques, voire endommager l'appareil. Utilisez uniquement des pièces et accessoires d'origine.
- Polar recommande de faire tester régulièrement cet appareil (une fois par an au minimum) par une personne compétente. Le test devrait inclure, entre autres : inspection visuelle, test de polarité, la continuité de masse (équipement de classe I), test d'isolation et test de fonctionnement.
- Cet appareil n'est pas adapté aux boissons alcoolisées.

Attention : Risque d' incendie

Attention : Évitez de bloquer toutes les ouvertires d'aération. L'unité ne doit pas être mise dans un box dans aération adéquate.

- **Attention :** Ne pas utiliser de dispositifs mécaniques ou autres moyens pour accélérer le processus de dégivrage, autre que le fabricant recommandé Ceux par.
- **Attention :** Ne pas endommager le circuit frigorifique.

Description du produit

DB331 - Machine à glaçons Polar - 1 bol de 12 litres
DB332 - Machine à glaçons Polar - 2 bol de 12 litres
DB843 - Machine à glaçons Polar - 3 bol de 12 litres

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 25 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Introduction

Nous vous invitons à consacrer quelques instants à la lecture attentive de ce mode d'emploi. L'entretien et l'utilisation appropriés de cette machine vous permettront de tirer le meilleur de votre produit POLAR.

Cet appareil est destiné à la préparation de boissons et de breuvages froids. S'il est utilisé avec des produits laitiers et/ou si la loi le prévoit en fonction du type de produit utilisé, il doit être équipé en option d'un indicateur de température du produit dans le bol. Il est également obligatoire de respecter les réglementations et normes en vigueur concernant les produits utilisés.

Remarque : Seuls deux types de personnes peuvent accéder à l'appareil :

- **Utilisateur :** Personne ayant reçu une formation technique adéquate sur l utilisation correcte de l appareil, et une connaissance complète des travaux de routine sur l'entretien, le nettoyage et l'assainissement de l appareil.
- **Technicien spécialisé :** Une personne qui a une connaissance complète de l'appareil concernant l'installation, l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

Contenu

Les éléments suivants sont inclus :

- Machine à glaçons Polar
- Plateau d'égouttage : DB331 x 1 / DB332 x 2 / DB843 x 3
- Coupleur x 2
- Connecteur d'axe x 2
- Vis sans fin (de rechange)
- Joint de la vis sans fin x 1
- Joint d'évaporateur x 2
- Joint de robinet x 10
- Joint d'axe x 2
- Lubrifiant (pour la lubrification de l'appareil)
- Manuel d'instruction

POLAR attache une grande importance à la qualité et au service et veille à fournir des produits en parfait état opérationnel, parfaitement intacts au moment de l'emballage. Nous vous prions de contacter votre revendeur POLAR immédiatement si vous constatez un dommage quelconque survenu pendant le transport du produit.

Installation

Remarque : Ne pas utiliser dans des camionnettes ou des semi-remorques, dans des camions-restaurants ou véhicules similaires.
Dans les cas où l'appareil a été stocké ou déplacé autrement que dans la position d'utilisation, attendre 12 heures avant de vous en servir. En cas de doute, laissez l'appareil se reposer.

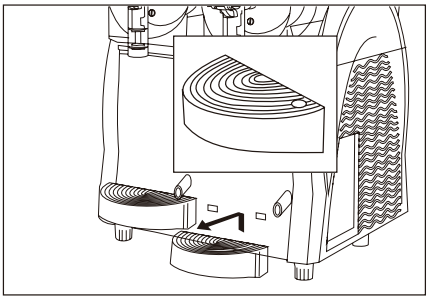
1. Sortez l'appareil de l'emballage. Veillez à bien retirer toute la pellicule et les revêtements de protection de toutes les surfaces.
2. Pour optimiser les performances et la longévité, assurez-vous qu'un dégagement minimum de 2,5 cm est maintenu entre l'unité et les murs et autres objets, avec un dégagement minimum de 20 cm sur le dessus. **NE JAMAIS PLACER À PROXIMITÉ D'UNE SOURCE DE CHALEUR.**

Avant l'installation, veuillez vérifier les éléments suivants :

- **L'appareil est installé à l'intérieur.**
- **La pièce est suffisamment éclairée, bien ventilée et hygiénique.**
- **L'emplacement de l'appareil est plat et solide, et peut supporter son poids.**
- **L'appareil peut fonctionner uniquement dans des lieux dont la température ambiante est comprise entre 16°C et 32°C.**
- **Un dégagement adéquat est maintenu autour de l'appareil pour permettre au personnel d'intervenir sans contraintes.**

Assemblage

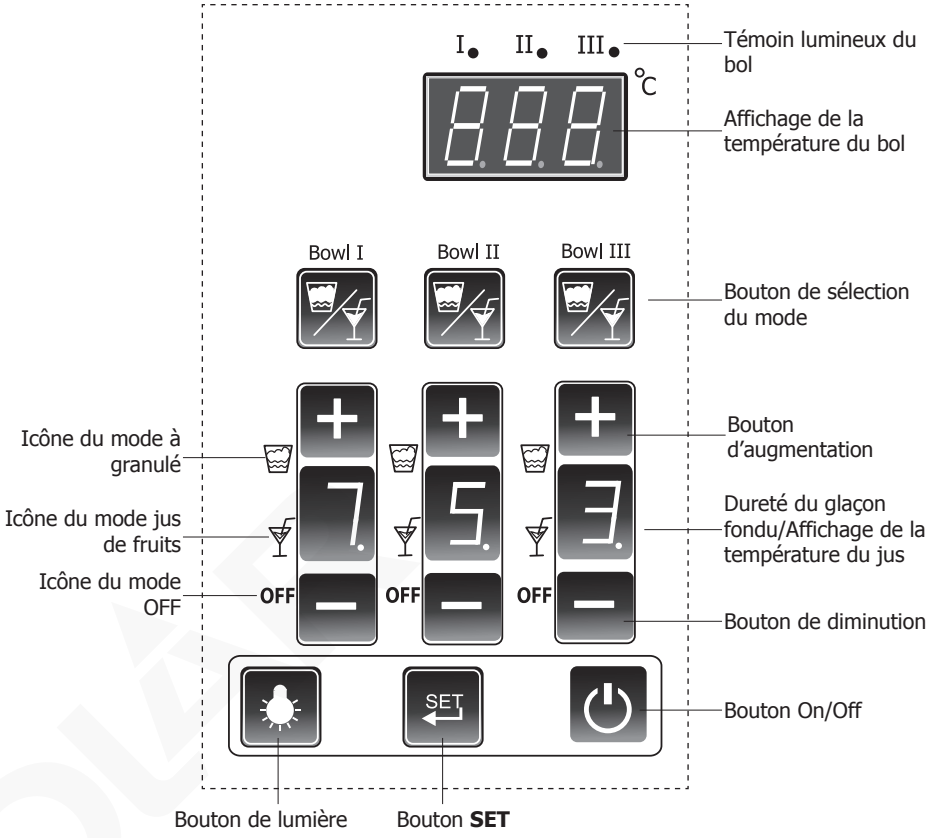
Accrocher le bac d'égouttage sur la fente située à l'avant.



DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 26 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Panneau de commande (Modèle présenté : DB843)



Remarque : Le bouton SET est conçu pour le réglage des paramètres par des techniciens professionnels uniquement, et est protégé par un mot de passe. Les utilisateurs/opérateurs ordinaires ne doivent pas y accéder à quelque fin que ce soit.

Les appareils ont un nombre variable de bols (le modèle DB332 en a 2 et le modèle DB843 en a 3). Le bol I est celui qui se trouve à gauche de l'appareil lorsqu'on le regarde de face. Le bol II est celui du milieu...

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 27 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Fonctionnement

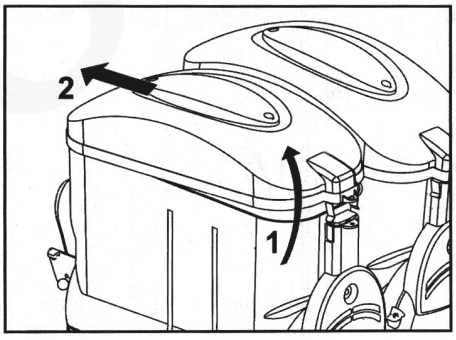
Remplissage

1. Assurez-vous d'éteindre et de débrancher l'appareil.
2. **Préparez votre produit :** Polar vous recommande d'utiliser un mélange de sirop conçu pour être utilisé dans les machines à granité. Diluez et mélangez le concentré avec de l'eau dans un récipient, en suivant les instructions du fabricant.

REMARQUE - Tout mélange utilisé doit avoir une teneur en sucre minimale de 13% - le mélange à faible teneur en sucre gèlera solidement et peut endommager les vis sans fin et les moteurs à engrenages. Les dommages causés par l'utilisation d'un mélange incorrect annuleront la garantie.

REMARQUE : les temps de congélation peuvent varier en fonction de plusieurs facteurs, notamment la température initiale du liquide, la teneur en sucre ou en alcool, la température ambiante et les réglages de la machine. Pour réduire le temps de congélation, nous vous recommandons de pré-refroidir le mélange avant de remplir le(s) bol(s), de vous assurer que la machine est correctement ventilée et d'utiliser un mélange correctement formulé. Les résultats peuvent varier et les temps de congélation ne peuvent être garantis.

3. Retirer le couvercle : Soulevez la partie arrière pour la libérer. Puis retirez-le directement.



4. Versez le mélange dans le bol.

AVERTISSEMENT : Ne remplissez pas le réservoir avec un liquide chaud. Ne laissez pas le niveau dépasser la ligne de niveau 'MAX' marquée à l'avant du bol.

5. Remettez le couvercle en place.

AVERTISSEMENT : Il y a des pièces mobiles à l'intérieur du bol, qui peuvent causer des blessures. Par conséquent, assurez-vous d'éteindre et de débrancher l'appareil avant d'effectuer toute opération à l'intérieur du bol.

Mise en route

1. Branchez l'appareil sur le secteur.
2. Appuyez sur l'interrupteur on/off ⏻.

Sélection du mode de travail

- Appuyez sur le bouton mode pour sélectionner le mode de fonctionnement.
- Il existe 3 modes au total :

Mode	Icône du mode	Description
Glaçons		Le mode glaçon est sélectionné
Jus		Le mode jus est sélectionné
OFF	**OFF**	Le bol arrêtera le brassage et la réfrigération

Pour servir avec les glaçons

1. Appuyez sur le bouton du mode pour sélectionner le mode glaçon. L'icône s'allume.
2. Appuyez sur les boutons + et - pour sélectionner le réglage de la dureté du glaçon de 1 (le plus doux) à 7 (le plus dur).

Pour servir des boissons froides

1. Appuyez sur le bouton du mode pour sélectionner le mode jus. L'icône s'allume.
2. Appuyez sur les boutons «+» et «-» pour sélectionner la température du jus de 1°C à 7°C.

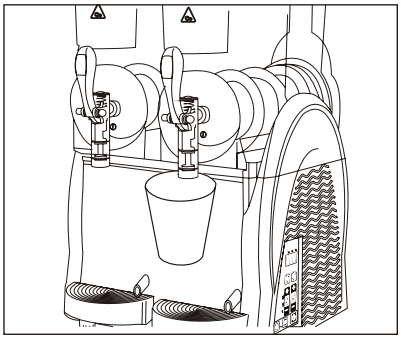
Remarque : lorsque le magasin est hors service et qu'il reste du produit dans le bol, nous vous recommandons vivement de régler tous les bols en mode Jus, car dans ce mode, l'agitation du bol et la réfrigération sont toujours activées afin de conserver la fraîcheur du produit (température de 1°C à 7°C).

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 28 2026/1/12 14:53

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Pour utiliser le distributeur

Une fois que le liquide est suffisamment refroidi, utilisez le levier du robinet pour le distribuer.



Remarques :

- Vérifier régulièrement la température du produit dans le bol, à l'aide d'un thermomètre standard, pour s'assurer que le produit est toujours maintenu en dessous de la température de stockage.
- Ne JAMAIS débrancher l'appareil de l'alimentation électrique ou l'éteindre à l'aide de l'interrupteur on/off ⏻ lorsqu'il reste du produit à consommer dans le bol.
- Si l'appareil n'est pas utilisé en continu, lorsqu'il est utilisé avec des produits à base de lait, veillez à :
  - pulvériser une solution désinfectante autour de la zone du robinet et sur le robinet lui-même (ou bien de l'essuyer avec un chiffon propre et du désinfectant) ; Ou
  - Distribuer une petite quantité de produit à partir du robinet et la jeter avant de servir la portion au client.

Pour éteindre un certain bol (pour le modèle DB332/DB843)

Remarque: Les bols fonctionnent indépendemment. Pour stopper un bol précis, vous devez juste l'éteindre.

1. Appuyez sur le bouton du mode pour sélectionner le mode OFF souhaité. L'icône OFF s'allume.
2. Sous le mode OFF, le bol arrêtera le brassage et la réfrigération.

Pour vider le bol

Remarque : Le bol doit être nettoyé et désinfecté au moins une fois par jour et plus fréquemment en fonction des produits utilisés, et dans tous les cas, conformément aux règles d'hygiène en vigueur.

1. Avant de nettoyer un bol, il faut le vider.
2. Mettez le bol en mode jus. Puis libérez tout le liquide du bol dans un récipient approprié.
3. Éteignez et débranchez l'appareil.

Pour éteindre l'appareil

- **Après utilisation :** appuyez sur l'interrupteur on/off ⏻ pendant 3 secondes pour éteindre l'appareil.
- En cas de gel, éteignez et débranchez l'appareil. Appelez ensuite l'agent POLAR ou un technicien qualifié.
- En cas d'incendie, évacuez immédiatement les lieux pour laisser la place au personnel qualifié.

Nettoyage, entretien et maintenance

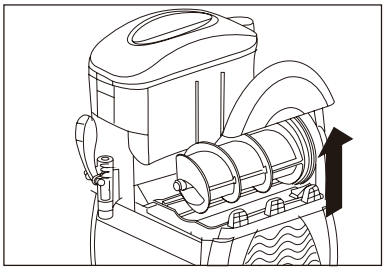
Avertissement : Éteignez et débranchez l'appareil avant tout nettoyage et entretien.

- Avant tout nettoyage ou entretien, assurez-vous de porter les protections personnelles appropriées (gants, lunettes, etc.).
- N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs car ils peuvent laisser des résidus nocifs.
- NE PAS rincer l'unité de base. Au lieu de cela, essuyez simplement la surface extérieure avec un chiffon humide.
- Videz et nettoyez régulièrement les plateaux d'égouttement.
- NE LAVEZ PAS les pièces dans un lave-vaisselle.
- NE PAS sécher les pièces dans un four conventionnel ou à micro-ondes.
- Veillez à effectuer le nettoyage et l'assainissement avec le plus grand soin et de manière régulière afin de garantir la qualité du produit distribué et le respect des normes hvgiène obligatoires.

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 29 2026/1/12 14:53

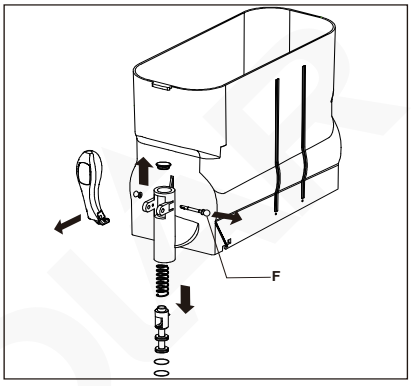
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Pour faciliter le nettoyage et l'entretien, les parties supérieures des protections latérales peuvent être retirées. Si nécessaire, soulever la partie supérieure pour la retirer. Une fois le nettoyage terminé, remettez la partie en place.



Démontage de l'ensemble robinet

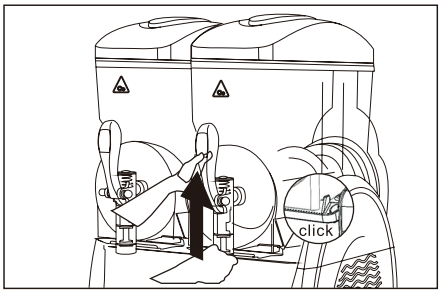
1. Démontez le robinet et retirez la goupille (F) de son siège pour libérer toutes les autres pièces.



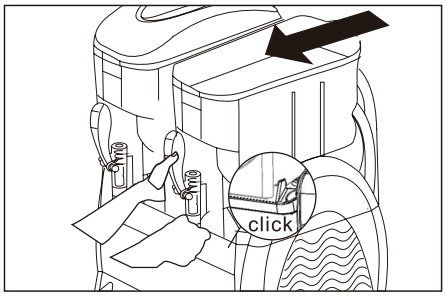
2. Lavez soigneusement les pièces et laissez-les sécher.

Démontage du bol

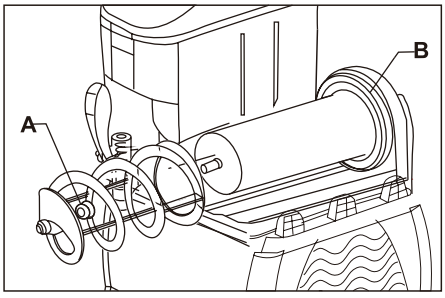
1. Retirez le couvercle du bol.
2. Soulevez la partie avant du bol pour la libérer.



3. Retirez le bol de son siège en poussant et en tapant légèrement sur la partie arrière.



4. Sortez la vis sans fin. Retirez ensuite les joints (A et B).



5. Nettoyez et désinfectez toutes les pièces démontées (sauf le couvercle), en suivant les instructions ci-dessous :

   - Essuyez les pièces avec une éponge imbibée d'une solution désinfectante.
   - Rincez les pièces à l'eau claire.
   - Faites tremper les pièces dans la solution désinfectante pendant environ 30 minutes.
   - Lavez à nouveau les pièces avec de l'eau propre.
   - Laissez sécher complètement.

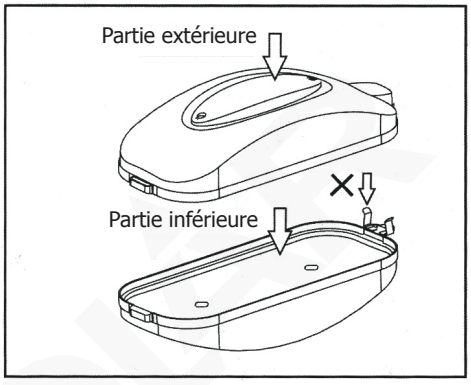
DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 30 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Nettoyage du couvercle

Attention :
- **Le couvercle étant équipé de voyants lumineux, ne le trempez JAMAIS dans un liquide quelconque pour le nettoyer.**
- **Pendant le nettoyage, ne laissez jamais l'eau ou tout autre liquide entrer en contact avec les parties électriques de la lampe.**

1. Utilisez un chiffon propre et humide pour nettoyer la partie inférieure du couvercle.
2. Essuyez l'ensemble de la partie extérieure.

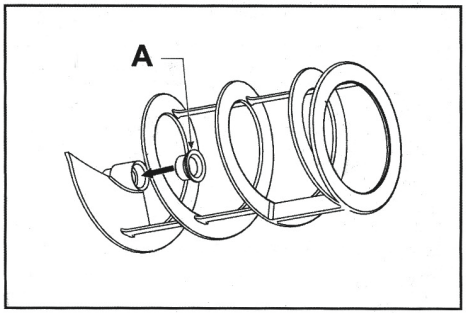


3. Assainir la partie inférieure à l'aide d'une éponge préalablement imbibée de solution assainissante.
4. Laisser agir pendant 30 minutes.
5. Essuyer la partie inférieure deux fois ou plus avec une éponge propre imbibée d'eau propre.
6. Laissez le couvercle bien sécher.

Attention : N'essayez JAMAIS de nettoyer/d'assainir le couvercle lorsqu'il est installé dans l'appareil.

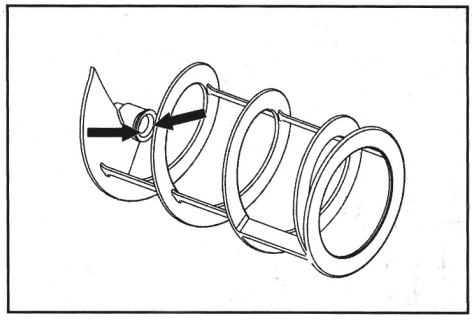
Réassemblage

1. Appliquez le joint (A) sur la vis sans fin comme indiqué.

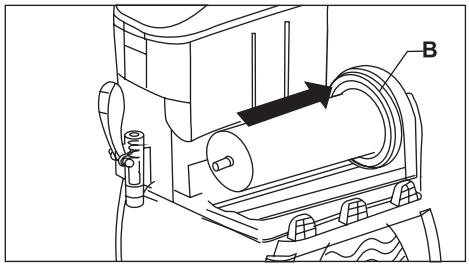


Veillez à toujours vérifier l'intégrité du joint. S'il est usé, remplacez-le immédiatement par un nouveau. Remplacez le joint (A) au moins une fois par an.

2. À l'aide du lubrifiant fourni, lubrifier le joint (A) dans la zone indiquée.



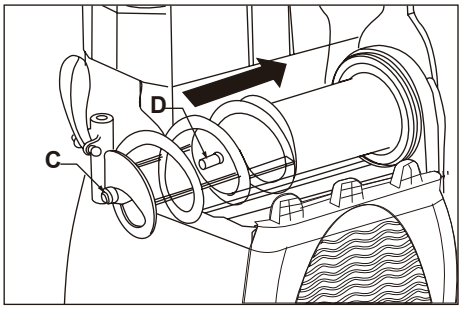
3. Appliquez le joint (B), en lubrifiant toute la surface comme indiqué par les flèches.



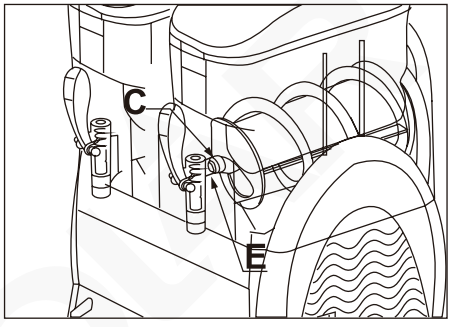
DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 31 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

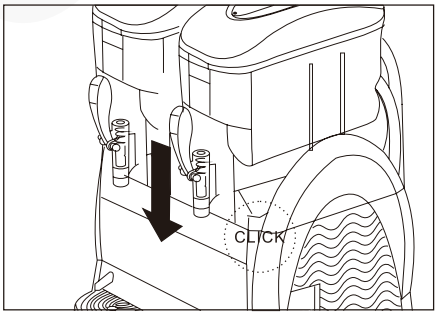
4. Introduire la vis sans fin, en engageant la tête (C) avec l'arbre (D). Si nécessaire, faites tourner la vis sans fin pour l'engager.



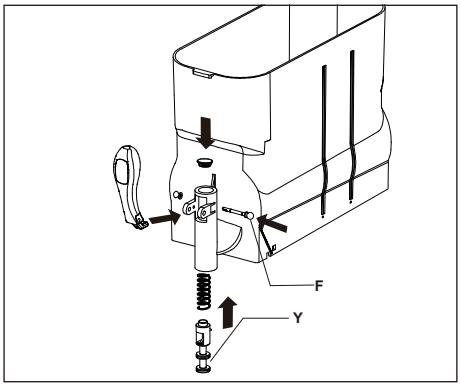
5. **Remettre le bol en place :** Relevez légèrement la tête (C) de la vis sans fin de manière à ce qu'elle rencontre le siège (E) prévu dans le bol.



6. Appuyez sur le bol vers le bas jusqu'à ce qu'il s'engage comme indiqué.



7. Pour remonter l'ensemble du robinet, suivez les instructions ci-dessous :
   - À l'aide du lubrifiant fourni, lubrifier adéquatement le capuchon (Y) et remonter les composants.
   - Introduisez la goupille (F) tout en maintenant le levier du robinet stable.



Veillez à toujours lubrifier le bouchon. Sinon, des fuites de produit peuvent se produire au niveau du robinet.

Cycle de rinçage

Attention : Après le réassemblage et avant de remettre l'appareil en marche pour le service, veillez à effectuer le cycle de rinçage.

1. Remplissez le bol d'eau propre.
2. Faites fonctionner le mode « Jus » pendant plusieurs minutes.
3. Éteignez l'appareil. Puis videz le bol.

Remplacement de l'ampoule

Le remplacement de l'ampoule doit être effectué uniquement par un technicien professionnel. Pour plus de détails, veuillez vous reporter à notre manuel d'entretien disponible en ligne.

Nettoyage du condensateur

Un nettoyage régulier du condensateur peut permettre de prolonger la vie de l'appareil. POLAR recommande que le nettoyage du condensateur soit effectué par un agent POLAR ou un technicien qualifié.

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 32 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Dépannage

Un technicien qualifié doit effectuer les réparations si nécessaire.

Dysfonctionnement	Cause probable	Intervention
L'appareil ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas allumé	Vérifier que l'appareil est bien branché et allumé
	La fiche ou le câble est endommagé	Remplacez la fiche ou le câble
	Défaut d'alimentation secteur	Vérifier l'alimentation secteur
Le distributeur ne refroidit pas	Fuite de refroidisseur	Consulter un technicien qualifié
	Panne du moteur de ventilateur	Consulter un technicien qualifié
	L'air ne parvient pas au condensateur	Augmenter l'écart entre l'appareil et les obstacles / la source de chaleur
Fuites au niveau du robinet	Le piston du robinet n'est pas correctement lubrifié	Lubrifier le piston du robinet
	Le piston du robinet est défectueux	Remplacer le piston du robinet
Les fuites proviennent de l'arrière du bol	Le bol n'est pas correctement fixé	Vérifier la position du bol
	Le joint du bol n'est pas correctement lubrifié	Lubrifier le joint du bol
	Le joint du bol est défectueux	Remplacer le joint du bol
Bruits forts	Le joint avant n'est pas correctement appliqué	Insérer correctement le joint
	Le joint n'est pas correctement lubrifié	Lubrifier le joint
Le robinet ne distribue pas	La glace est bloquée à l'intérieur du bol	Eteindre l'appareil pour que la glace fonde
Surgelés	Soupape d'expansion électronique bloquée	Appuyez sur le bouton du mode pendant pour éliminer l'obstruction
Vis sans fin cassée	Mélange incorrect	Remplacer par une nouvelle vis sans fin (code de pièce AK943). Remarque : il s'agit d'une pièce consommable qui n'est pas couverte par la garantie

Spécifications techniques

Remarque : raison de notre processus d'amélioration continue, les spécifications des produits sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Modèle	Tension	Puissance	Courant	Réservoirs	Contenance (litres)	Réfrigérant
DB331	220-240V~ 50Hz	400W	2,1A	1	12	R290
DB332		740W	3,5A	2	24	R290
DB843		1150W	5,8A	3	36	R290

Modèle	Dimensions h x l x p mm	Poids (kg)	Niveau de bruit
DB331	810 x 270 x 515	31,9	<70 dB
DB332	810 x 470 x 515	50,7	
DB843	810 x 670 x 515	66,2	

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 33 2026/1/12 14:53

COMMERCIAL KITCHEN

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Raccordement électrique

La prise doit être reliée à la prise secteur qui convient.

Cet appareil est câblé comme suit :

- Fil conducteur (brun) à la borne marquée L
- Fil neutre (bleu) à la borne marquée N
- Fil de terre (vert / jaune) à la borne marquée E

Cet appareil doit être mis à la terre.

En cas de doute, consultez un électricien qualifié.

Les points d'isolation électrique doivent être libres de toute obstruction. En cas de débranchement requis en urgence, ils doivent être facilement accessibles.

Mise au rebut

Les règlements de l'UE exigent que les produits munis de réfrigérants soient mis au rebut par des entreprises spécialisées, équipées pour extraire et recycler les composants à gaz, métalliques et en plastique.

Adressez-vous à votre autorité chargée de la collecte des déchets pour ce qui concerne la mise au rebut de votre appareil. Même si rien n'oblige les autorités locales à se charger de la mise au rebut du matériel de réfrigération commerciale, elles pourraient être en mesure de vous conseiller sur les moyens disponibles localement pour s'en débarrasser.

Vous pouvez aussi appeler le standard d'assistance POLAR, qui saura vous renseigner sur les entreprises de prise en charge nationales au sein de l'UE.

Conformité

Le logo WEEE qui figure sur ce produit ou sa documentation indique qu'il ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères. Pour éviter qu'il ne présente un risque pour la santé humaine et / ou écologique, confiez la mise au rebut de ce produit à un site de recyclage agréé respectueux de l'environnement. Pour de plus amples détails sur la mise au rebut appropriée de ce produit, contactez le fournisseur du produit ou l'autorité responsable de l'enlèvement des ordures dans votre région.

Les pièces POLAR ont été soumises à des tests rigoureux pour pouvoir être déclarées conformes aux normes et spécifications réglementaires définies par les autorités internationales, indépendantes et fédérales.

Les produits POLAR ont été déclarés aptes à porter le symbole suivants :

Tous droits réservés. La production ou transmission, partielles ou intégrales, sous quelque forme que ce soit ou par n'importe quel moyen, tant électronique que mécanique, sous forme de photocopie, d'enregistrement ou autre de ce mode d'emploi sont interdites sans l'autorisation préalablement accordée par POLAR.
Nous nous efforçons, par tous les moyens dont nous disposons, de faire en sorte que les détails contenus dans le présent mode d'emploi soient corrects en date d'impression. Toutefois, POLAR se réserve le droit de changer les spécifications de ses produits sans préavis.

COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Sicherheitshinweise

DAS GERÄT DARF NUR VON GESCHULTEM PERSONAL GEMÄSS DIESER ANLEITUNG BENUTZT WERDEN.

- Auf eine flache, stabile Fläche stellen.
- Installieren Sie das Gerät, wo es von geschultem Personal betreut werden kann.
- Gerät stets senkrecht tragen, lagern und transportieren.
- Alle erforderlichen Montage- und Reparaturarbeiten sollten von Wartungspersonal oder einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden. Keine Bauteile oder Bedienflächen von diesem Produkt entfernen.
- Für folgende Normen und Vorschriften sind die lokalen und nationalen Normen heranzuziehen:
  - Arbeitsschutzvorschriften
  - BS EN Verhaltenspraktiken
  - Brandschutzvorschriften
  - IEE-Anschlussvorschriften
  - Bauvorschriften
- NICHT in Wasser eintauchen oder mit Strahl-/Druckreinigern reinigen.
- Nicht zum Gebrauch im Freien geeignet.
- Vor Reinigungsarbeiten stets zunächst das Gerät abschalten und den Netzstecker ziehen.
- Dieses Gerät sollte nur dann von Personen (einschließlich Kindern) mit reduzierten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen verwendet werden, wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Gebrauch des Geräts geschult wurden bzw. ständig beaufsichtigt werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 35 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Verpackungsmaterial außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und gemäß den lokalen Vorschriften entsorgen.
- Aus Sicherheitsgründen muss ein beschädigtes Stromkabel von einem POLAR-Mitarbeiter oder empfohlenen qualifizierten Elektriker erneuert werden.
- NICHT versuchen, das Gerät in irgendeiner Weise zu verändern.
- NIEMALS ohne Aufsicht, wenn das Gerät benutzt wird.
- Die Benutzung von Zubehörteilen, die vom Hersteller nicht ausdrücklich empfohlen werden, kann Verletzungen und Beschädigungen verursachen. Verwenden Sie deshalb nur Originalzubehör.
- POLAR empfiehlt, dass dieses Gerät regelmäßig (wenigstens jährlich) von einem Fachmann überprüft wird. Die Überprüfung sollte beinhalten, ohne darauf beschränkt zu sein: Visuelle Überprüfung, Polaritätstest, Erdungskontinuität (Klasse-1-Geräte), Isolationskontinuität und Funktionalitätsprüfung.
- Dieses Gerät eignet sich nicht für alkoholische Getränke.

Vorsicht: Gefahr von Feuer

Warnung: Halten Sie alle Lüftungsöffnungen frei. Das Gerät sollte nicht ohne geeignet Ventilation eingebaut werden.

- **Warnung:** Verwenden Sie keine mechanischen Vorrichtungen oder andere Mittel, um den Abtauvorgang zu beschleunigen, andere als die vom Hersteller empfohlen, die mit dem.
- **Warnung:** Halten Sie den Kältemittelkreislauf nicht beschädigen.

Produktbeschreibung

DB331 - Polar Slush-Maschin - 1 x 12Ltr Behälter
DB332 - Polar Slush-Maschin - 2 x 12Ltr Behälter
DB843 - Polar Slush-Maschin - 3 x 12Ltr Behälter

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 36 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Einführung

Bitte nehmen Sie sich einige Minuten Zeit und lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig durch. Nur bei korrekter Wartung und vorschriftsgemäßem Betrieb kann Ihr POLAR-Produkt optimale Leistung erzielen.

Das Gerät ist für die Zubereitung von Dinks und Kaltgetränken bestimmt. Wenn es mit Milchprodukten verwendet wird und/oder wenn es je nach Art des verwendeten Produkts gesetzlich vorgesehen ist, muss es mit dem optionalen Zusatz zur Temperaturanzeige für das Produkt in dem Behälter ausgestattet sein. Die Einhaltung der geltenden Vorschriften und Normen für die verwendeten Produkte ist obligatorisch.

Hinweis: Nur zwei Arten von Personen dürfen das Gerät bedienen.

- **Benutzer:** Eine Person, die über eine angemessene technische Ausbildung in der korrekten Verwendung des Geräts sowie über umfassende Kenntnisse der Routinearbeiten zur Wartung, Reinigung und Desinfektion des Geräts verfügt.
- **Spezialisierter Techniker:** Eine Person, die das Gerät in Bezug auf Installation, Verwendung und Wartung vollständig kennt.

Verpackungsinhalt

Folgendes ist enthalten:

- Polar Slush-Maschine
- Abtropfschale:
  DB331 x 1 / DB332 x 2 /
  DB843 x 3
- 2 x Koppler
- 2 x Anschluss der Achse
- Schnecke (Ersatz)
- 1 x Dichtung der Schnecke
- 2 x Dichtung des Verdampfers
- 10 x Dichtung des Hahns
- 2 x Dichtung der Achse
- Schmiermittel (zur Schmierung des Geräts)
- Gebrauchsanweisung

POLAR ist stolz auf die hochwertige Qualität seiner Produkte und seinen erstklassigen Service. Wir stellen sicher, dass alle gelieferten Produkte zum Zeitpunkt der Verpackung voll funktionsfähig sind und sich in einwandfreiem Zustand befinden. Sollten Sie Transportschäden feststellen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihren POLAR-Händler.

Montage

Hinweis: Nicht zur Verwendung in Lieferwagen oder Anhängern, Transportern oder ähnlichen Fahrzeugen.
Wenn das Gerät nicht aufrecht transportiert oder gelagert wurde, muss es vor Inbetriebnahme rund 12 Stunden aufrecht aufgestellt werden. Im Zweifelsfall lassen Sie es aufrecht stehen.

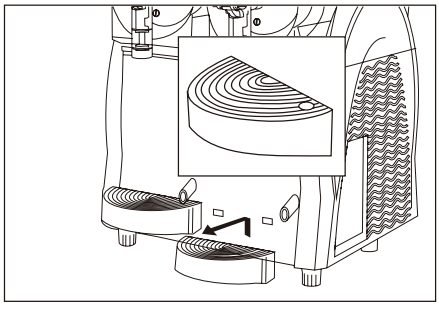
1. Gerät aus der Verpackung nehmen. Darauf achten, dass die gesamte Plastikfolie und alle Beschichtungen von sämtlichen Flächen entfernt wurden.
2. Um die Leistung und Langlebigkeit zu optimieren, stellen Sie sicher, dass zwischen dem Gerät und den Wänden und anderen Objekten ein Mindestabstand von 2,5 cm eingehalten wird, wobei oben ein Mindestabstand von 20 cm eingehalten wird. **NIEMALS IN DER NÄHE EINER WÄRMEQUELLE.**

Vor der Installation überprüfen Sie bitte folgendes:

- **Das Gerät wird in einem Innenraum installiert.**
- **Der Raum ist ausreichend beleuchtet, gut belüftet und hygienisch sauber.**
- **Der Aufstellungsort des Geräts ist eben, fest und geeignet für das Gewicht des Geräts.**
- **Das Gerät darf nur an Orten mit einer Umgebungstemperatur von 16°C - 32°C betrieben werden.**
- **Um das Gerät herum ist ausreichender Freiraum für ungehinderte Arbeit des Personals.**

Montage

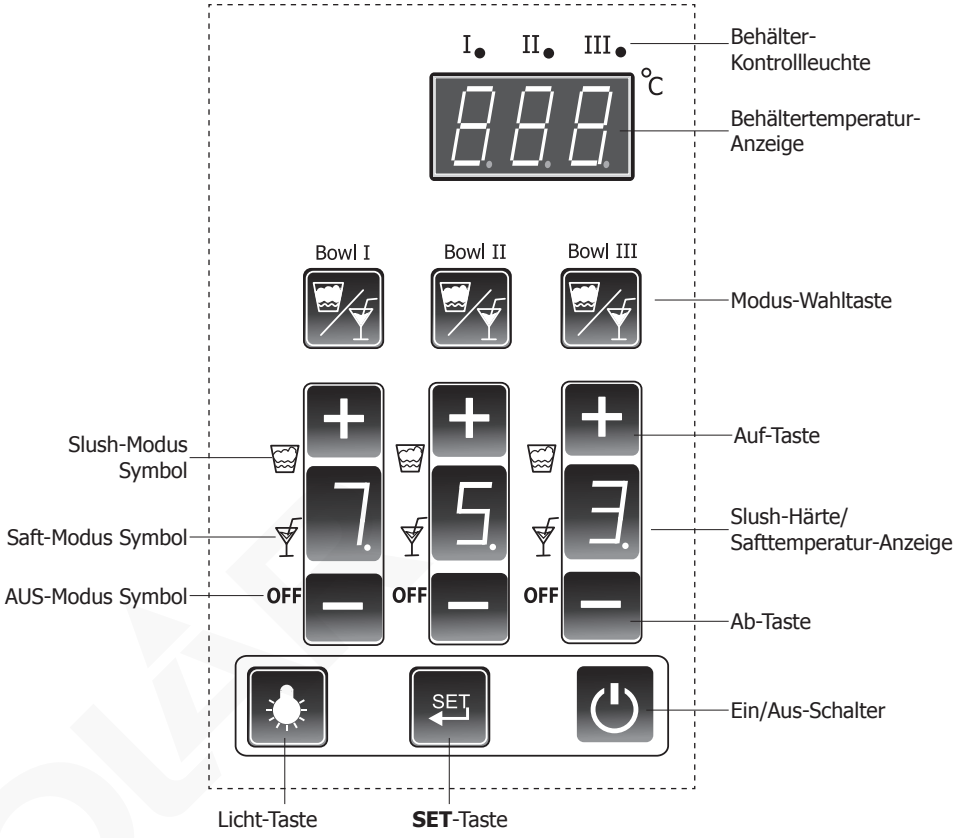
Hängen Sie die Abtropfschale in den Schlitz an der Vorderseite ein.



DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 37 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Bedienfeld (Vorgestelltes Modell: DB843)



Hinweis: Die SET-Taste ist nur für die Einstellung von Parametern durch professionelle Techniker vorgesehen und passwortgeschützt. Gewöhnliche Verwendungen und Betreiber sollten zu keinem Zweck darauf zugreifen.

Die Geräte haben unterschiedliche Anzahl von Behälter (Modell DB332 hat 2 und Modell DB843 hat 3). Behälter I ist derjenige auf der linken Seite des Geräts, wenn man es von vorne ansieht. Behälter II ist der mittlere ...

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 38 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

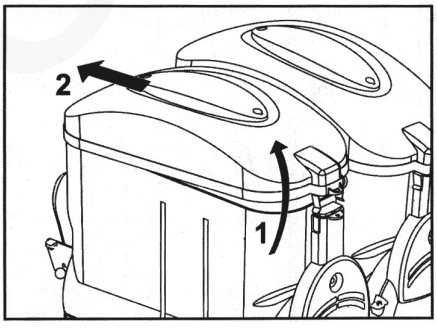
Betrieb

Befüllen

1. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
2. **Zubereitung Ihres Produkts:** Polar empfiehlt, dass Sie eine Sirupmischung verwenden, die für die Verwendung in Slush-Maschinen entwickelt wurde. Verdünnen und mischen Sie das Konzentrat mit Wasser in einem Behälter gemäß den Anweisungen des Herstellers.

HINWEIS: Jede verwendete Mischung muss einen Mindestzuckergehalt von 13% haben - Mischungen mit einem niedrigeren Zuckergehalt gefrieren fest und können die Schnecken und Getriebemotoren beschädigen. Schäden, die durch die Verwendung einer falschen Mischung entstehen, führen zum Erlöschen der Garantie.
HINWEIS: Die Gefrierzeiten können aufgrund verschiedener Faktoren variieren, darunter die Ausgangstemperatur der Flüssigkeit, der Zucker- oder Alkoholgehalt, die Raumtemperatur und die Maschineneinstellungen. Um die Gefrierzeit zu verkürzen, empfehlen wir, die Slush-Mischung vor dem Befüllen der Schüssel(n) vorzukühlen, für eine ausreichende Belüftung der Maschine zu sorgen und eine korrekt formulierte Slush-Mischung zu verwenden. Die Ergebnisse können variieren, und die Gefrierzeiten können nicht garantiert werden.

3. **Abnehmen des Deckels:** Heben Sie den hinteren Teil an, um ihn zu lösen und dann direkt abzunehmen.



4. Gießen Sie die Mischung in den Behälter hinein.

WARNUNG: Keine heiße Flüssigkeit in den Tank gießen.
Füllstand soll die "MAX"-Markierung auf der Behälter-Vorderseite nicht übersteigen.

5. Den Deckel wieder anbringen.

WARNUNG: Im Behälter befinden sich bewegliche Teile, die zu Verletzungen führen können. Daher schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie Arbeiten im Inneren des Behälters durchführen.

Erste Schritte

1. Schließen Sie das Gerät an eine Stromversorgung an.
2. Drücken Sie den Ein/Aus-Schalter ⏻.

Auswahl des Arbeitsmodus

- Drücken Sie die Modus-Taste zur Wahl des Arbeitsmodus.
- Es gibt insgesamt 3 Modi:

Modus	Modus-Symbol	Beschreibung
Slush		Slush-Modus ausgewählt
Saft		Saft-Modus ausgewählt
OFF	**OFF**	Behälter stoppt zu rühren und kühlen

Servieren mit Slush

1. Drücken Sie die Modus-Taste zur Wahl des Slush-Modus. Das Symbol leuchtet.
2. Drücken Sie die Tasten „+" und „-" zur Slush-Härteeinstellung von 1 (weichst) bis 7 (härtest).

Servieren mit Kaltgetränken

1. Drücken Sie die Modus-Taste zur Wahl des Saft-Modus. Das Symbol XXX leuchtet.
2. Drücken Sie die Tasten „+" und „-", um die Safttemperatur von 1°C bis 7°C zu wählen.

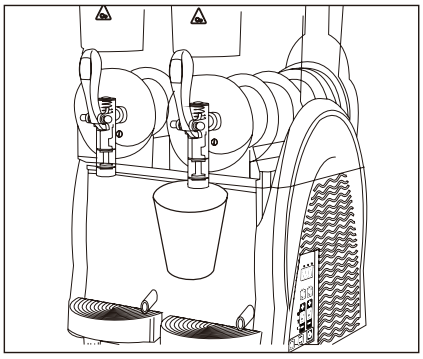
Hinweis: Wenn der Laden außer Betrieb ist und sich noch Produktreste im Behälter befinden, empfehlen wir dringend, alle Behälter auf Saft-Modus einzustellen. Denn in diesem Modus sind das Rühren und Kühlen noch eingeschaltet und das Produkt wird frisch halten (Temperatur von 1°C bis 7°C).

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 39 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Verwendung des Spenders

Wenn die Flüssigkeit ausreichend abgekühlt ist, benutzen Sie den Zapfhahnhebel zum Abgeben.



Hinweise:

- Kontrollieren Sie regelmäßig die Temperatur des Produkts im Behälter mit einem handelsüblichen Thermometer, um sicherzustellen, dass das Produkt immer unter der Lagertemperatur gehalten wird.
- Sie sollten NIEMALS das Gerät von der Stromversorgung trennen oder mit dem Ein/Aus-Schalter ausschalten, wenn sich noch Produkt zum Verzehr im Behälter befindet.
- Wenn das Gerät nicht ständig benutzt wird, achten Sie bei der Verwendung von Milchprodukten auf folgendes:
  - Sprühen Sie Desinfektionslösung um den Zapfbereich und auf den Zapfhahn selbst (alternativ: Abwischen mit einem sauberen Tuch und Desinfektionsmittel); Oder
  - lassen Sie eine kleine Menge des Produkts aus dem Zapfhahn ausgeben und verwerfen Sie diese, bevor Sie dann die Portion für den Kunden ausgeben.

Ausschalten eines bestimmten Behälters (Modell DB332 / DB843)

Hinweis: Die Behälter arbeiten unabhängig voneinander. Um einen bestimmten Behälter zu stoppen, müssen Sie den nur ausschalten.

1. Drücken Sie die Modus-Taste, um den gewünschten AUS-Modus auszuwählen. Das Symbon **OFF** leuchtet.
2. Im AUS-Modus stoppt der Behälter zu rühren und kühlen.

Leeren des Behälters

Hinweis: Der Behälter muss mindestens einmal täglich und je nach verwendeten Produkten auch häufiger gereinigt und desinfiziert werden, um in jedem Fall die geltenden Hygienevorschriften einzuhalten.

1. Vor der Reinigung muss der Behälter geleert werden.
2. Stellen Sie den Behälter in Saft-Modus ein. Lassen Sie dann die gesamte Flüssigkeit daraus in ein geeignetes Gefäß abfließen.
3. Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Ausschalten des Geräts

- **Nach dem Gebrauch:** Drücken Sie den Ein/Aus-Schalter ⏻ für 3 Sekunden, um das Gerät auszuschalten.
- Bei Gefrieren schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Rufen Sie dann POLAR-Vertreter oder einen qualifizierten Techniker.
- Sollte ein Feuer ausbrechen, räumen Sie sofort den Bereich, um Platz für geschultes Personal für die ordnungsgemäße Handhabung zu schaffen.

Reinigung, Pflege und Wartung

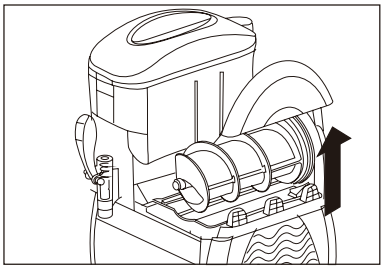
Warnung: Schalten Sie das Gerät vor jeder Reinigung und Wartung aus und trennen Sie es von der Spannungsversorgung

- Achten Sie vor der Reinigung oder Wartung darauf, dass Sie geeignete persönliche Schutzausrüstung (Handschuhe, Brille usw.) tragen.
- Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel, da diese schädliche Rückstände hinterlassen können.
- Spülen Sie die Basiseinheit NICHT ab. Wischen Sie stattdessen nur die Außenfläche mit einem feuchten Tuch ab.
- Leeren und reinigen Sie die Abtropfschalen regelmäßig.
- Waschen Sie KEINE Teile in einer Spülmaschine.
- Trocknen Sie KEINE Teile in einem herkömmlichen Ofen oder in der Mikrowelle.
- Führen Sie alle Reinigungs- und Desinfektionsmaßnahmen mit größter Sorgfalt und regelmäßig durch, um die Qualität des ausgegebenen Produkts und die Einhaltung der vorgeschriebenen Hygienestandards zu gewährleisten.

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 40 2026/1/12 14:53

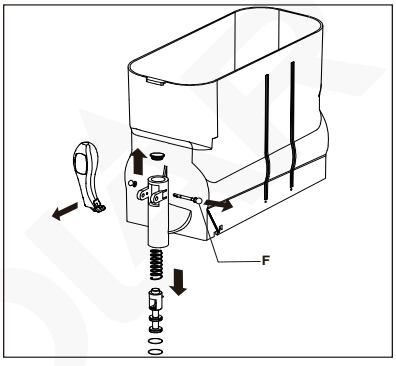
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Zur einfachen Reinigung und Wartung können die Oberteile der Seitenprotektoren entfernt werden. Heben Sie bei Bedarf das Oberteil an, um es zu entfernen. Wenn Sie mit der Reinigung fertig sind, bringen Sie das Teil wieder an seinen Platz.



Demontage der Zapfeinheit

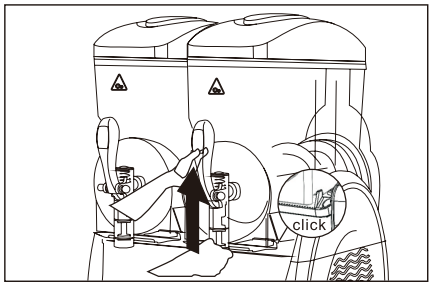
1. Demontieren Sie den Wasserhahn und entfernen Sie den Stift (F) aus seinem Sitz, um alle anderen Teile zu lösen.



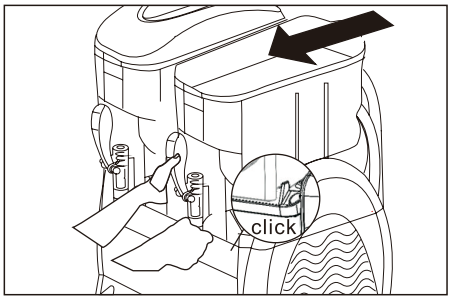
2. Waschen Sie die Teile gründlich und lassen Sie sie trocknen.

Entfernen des Behälters

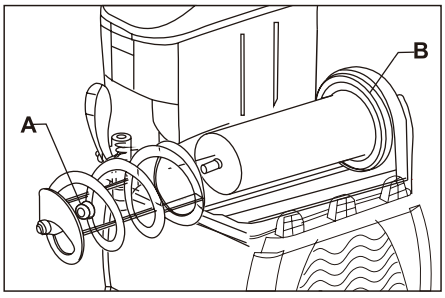
1. Entfernen Sie den Deckel des Behälters.
2. Heben Sie den vorderen Teil des Behälters an, um ihn zu lösen.



3. Nehmen Sie den Behälter durch leichtes Drücken und Klopfen auf den hinteren Teil aus ihrem Sitz.



4. Nehmen Sie die Schnecke heraus. Entfernen Sie dann die Dichtungen (A und B).



5. Reinigen und desinfizieren Sie alle demontierten Teile (mit Ausnahme des Deckels) nach nachstehenden Anweisungen:

   - Wischen Sie die Teile mit einem Schwamm ab, der mit einer Desinfektionslösung getränkt ist.
   - Spülen Sie die Teile mit sauberem Wasser gründlich ab.
   - Weichen Sie die Teile etwa 30 Minuten lang in der Desinfektionslösung ein.
   - Waschen Sie die Teile erneut mit sauberem Wasser.
   - Lassen Sie sie gründlich trocknen.

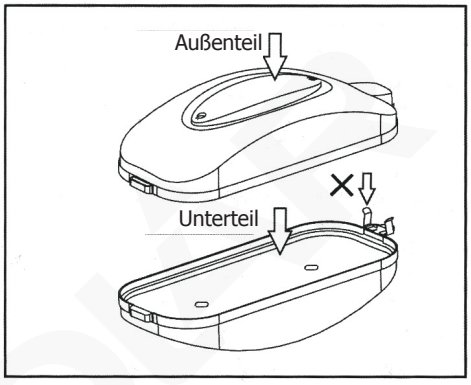
DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 41 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Reinigen des Deckels

Vorsicht:
- **Da der Deckel mit LED-Leuchten ausgestattet ist, dürfen Sie ihn NIEMALS zur Reinigung in irgendeine Art von Flüssigkeit eintauchen.**
- **Lassen Sie während der Reinigung NIEMALS Wasser oder irgendeine Flüssigkeit in Kontakt mit den elektrischen Teilen der Leuchten kommen.**

1. Verwenden Sie ein sauberes und feuchtes Tuch, um den Unterteil des Deckels abzuwischen.
2. Wischen Sie den gesamten Außenteil sauber.

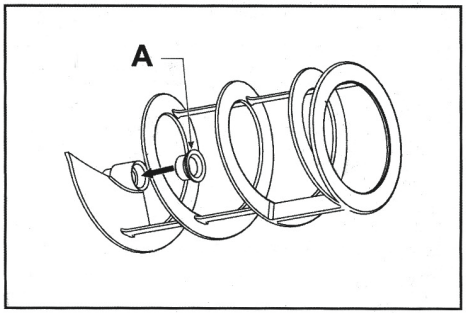


3. Desinfizieren Sie das Unterteil mit einem zuvor mit Desinfektionslösung befeuchteten Schwamm.
4. Lassen Sie die Lösung 30 Minuten lang einwirken.
5. Wischen Sie das Unterteil zwei- oder mehrmals mit einem sauberen Schwamm ab, der mit sauberem Wasser getränkt ist.
6. Lassen Sie den Deckel gut trocknen.

Vorsicht: Versuchen Sie NIEMALS, den Deckel zu reinigen oder desinfizieren, wenn er noch im Gerät eingebaut ist.

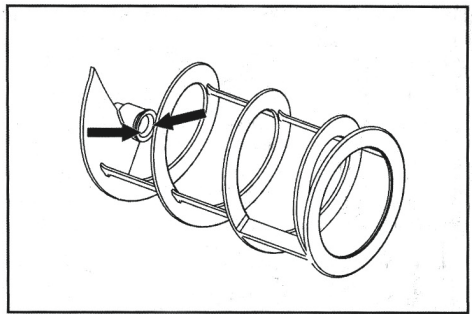
Wieder-Zusammenbau

1. Bringen Sie die Dichtung (A) wie abgebildet auf der Schnecke an.

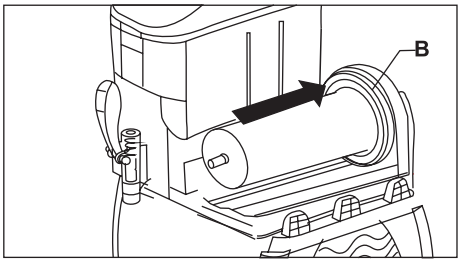


Achten Sie immer darauf, die Unversehrtheit der Dichtung zu überprüfen. Bei Verschleiß ersetzen Sie sie sofort durch eine neue. Ersetzen Sie die Dichtung (A) mindestens einmal im Jahr.

2. Verwenden Sie das mitgelieferte Schmiermittel, um die Dichtung (A) in dem abgebildeten Bereich zu schmieren.



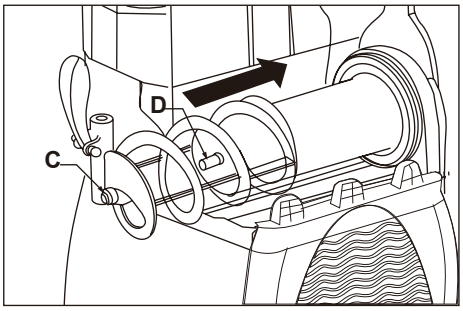
3. Bringen Sie die Dichtung (B) an und schmieren Sie dabei die gesamte Oberfläche, wie durch die Pfeile angezeigt.



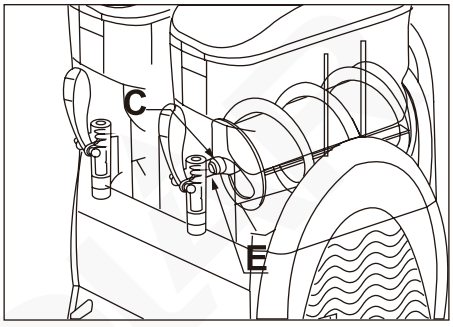
DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 42 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

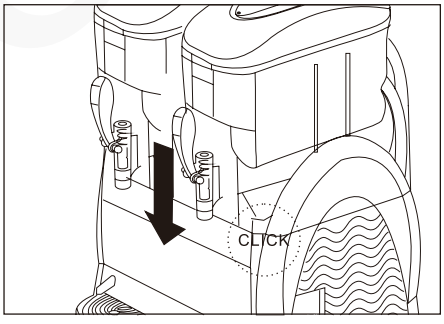
4. Führen Sie die Schnecke ein, indem Sie den Kopf (C) mit der Welle (D) verbinden. Drehen Sie ggf. die Schnecke, um sie einzurasten.



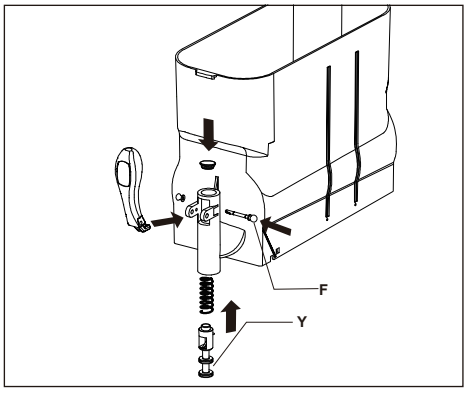
5. Einsetzen des Behälters: Heben Sie den Kopf (C) der Schnecke leicht an, so dass er auf den vorgesehenen Sitz (E) im Behälter trifft.



6. Drücken Sie den Behälter nach unten, bis er wie abgebildet einrastet.



7. Befolgen Sie die folgenden Anweisungen, um die Zapfeinheit wieder zu montieren:
   - Verwenden Sie das mitgelieferte Schmiermittel, um die Kappe (Y) ausreichend zu schmieren, und bringen Sie die Komponenten wieder an.
   - Führen Sie den Stift (F) ein und halten Sie dabei den Zapfhahnhebel fest.



Achten Sie immer darauf, die Kappe zu schmieren. Andernfalls kann es zu Produktleckagen aus dem Behälter kommen.

Spülgang

Achtung: Führen Sie nach dem Zusammenbau und vor der erneuten Inbetriebnahme des Geräts zum Servieren unbedingt den Spülgang durch.

1. Füllen Sie den Behälter mit sauberem Wasser.
2. Lassen Sie den Saftmodus mehrere Minuten lang laufen.
3. Schalten Sie das Gerät aus. Entleeren Sie dann den Behälter.

Auswechseln der Glühbirne

Der Austausch der Glühbirne sollte nur von einem professionellen Techniker durchgeführt werden. Einzelheiten entnehmen Sie bitte unserer online verfügbaren Serviceanleitung.

Reinigen des Kondensators

Regelmäßiges Reinigen des Kondensators kann die Lebensdauer des Geräts verlängern.
POLAR empfiehlt, diese Reinigung von einem qualifizierten Techniker vornehmen zu lassen.

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 43 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Störungssuche

Falls erforderlich, muss ein qualifizierter Techniker Reparaturen durchführen.

Störung	Vermutliche Ursache	Lösung
Das Gerät funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht eingeschaltet	Prüfen, ob der Netzstecker in die Steckdose gesteckt wurde und das Gerät eingeschaltet ist
	Stecker und Kabel sind beschädigt	Stecker oder Leitung ersetzen
	Fehler Netzstromversorgung	Prüfe Netzstromversorgung
Der Saftdispenser kühlt nicht	Kühlmittel läuft aus	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
	Lüftermotor ist defekt	Wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker
	Luftzufuhr zum Kondensator unterbrochen	Abstand zwischen dem Gerät und Hindernissen/Wärmequelle erhöhen
Zapfhahnlecks	Zapfkolben nicht gut geschmiert	Schmieren Sie den Zapfkolben
	Zapfkolben ist defekt	Tauschen Sie den Zapfkolben aus
Produkt tritt aus der Rückseite des Behälters aus	Behälter nicht korrekt montiert	Prüfen Sie die Behälter-Position
	Behälterdichtung nicht gut geschmiert	Schmieren Sie die Dichtung des Behälters
	Behälterdichtung ist defekt	Auswechseln der Behälterdichtung
Laute Geräusche	Frontdichtung ist nicht korrekt angebracht	Setzen Sie die Dichtung richtig ein
	Dichtung nicht gut geschmiert	Schmieren Sie die Dichtung
Zapfhahn verteilt nicht	Eis verstopft im Inneren des Behälters	Schalten Sie das Gerät aus, um das Eis schmelzen zu lassen
Überfrieren	Elektronisches Expansionsventil blockiert	Drücken Sie die Modus-Taste für 6 Sekunden lang, um die Verstopfung zu beseitigen
Gebrochene Schnecke	Falsche Mischung	Ersetzen Sie sie durch eine neue Schnecke (Teilecode AK943). Hinweis: Dies ist ein Verschleißteil und nicht von der Garantie abgedeckt

Technische Spezifikationen

Hinweis: Aufgrund unseres kontinuierlichen Verbesserungsprozesses können sich die Produktspezifikationen ohne Ankündigung.

Modell	Spannung	Leistung	Strom-stärke	Behälters	Fassungs vermögen (Liter)	Kühlmittel
DB331	220-240V~ 50Hz	400W	2,1A	1	12	R290
DB332		740W	3,5A	2	24	R290
DB843		1150W	5,8A	3	36	R290

Modell	Abmessungen h x b x t mm	Gewicht (kg)	Geräuschpegel
DB331	810 x 270 x 515	31,9	<70 dB
DB332	810 x 470 x 515	50,7	
DB843	810 x 670 x 515	66,2	

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 44 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Elektroanschlüsse

Der Stecker muss in eine geeignete Steckdose gesteckt werden.

Das Gerät ist wie folgt verdrahtet:

- Stromführender Leiter (braun) an Klemme L
- Neutralleiter (blau) an Klemme N
- Erdleiter (grün/gelb) an Klemme E

Dieses Gerät muss geerdet sein.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an einen qualifizierten Elektriker.

Elektroisolierpunkte dürfen nicht blockiert werden. Bei einem Notstopp müssen diese Punkte jederzeit sofort zugänglich sein.

Entsorgung

Gemäß EU-Vorschriften müssen Kühlprodukte von Fachunternehmen entsorgt werden, die alle Gase, Metall- und Kunststoffbauteile entfernen oder recyceln.

Ihre Kommunalverwaltung kann Sie über die Entsorgung Ihres Geräts informieren. Kommunalbehörden sind nicht verpflichtet, gewerbliche Kühlgeräte zu entsorgen. Sie können Sie jedoch über lokale Annahmestellen informieren, die diese Geräte entsorgen.

Oder rufen Sie die POLAR-Helpline an. Wir verfügen über eine Liste nationaler Entsorger in den EU-Staaten.

Konformität

Das WEEE-Logo an diesem Produkt oder in der Dokumentation weist darauf hin, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Um potenziellen Gesundheits- bzw. Umweltschäden vorzubeugen, muss das Produkt durch einen zugelassenen und umweltverträglichen Recyclingprozess entsorgt werden. Ausführliche Informationen zur korrekten Entsorgung dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Produktlieferanten oder der für die Müllentsorgung in Ihrer Region zuständige Behörde.

Alle POLAR-Produkte werden strengen Tests unterzogen, um die Einhaltung von Normen und Spezifikationen internationaler und nationaler Behörden und unabhängiger Organisationen zu gewährleisten.

POLAR-Produkte dürfen durch folgendes Symbol gekennzeichnet werden:

Alle Rechte vorbehalten. Diese Anleitung darf ohne vorherige schriftliche Genehmigung von POLAR weder ganz noch teilweise in irgendeiner Form oder auf irgendeinem Wege - einschließlich elektronischer, mechanischer Verfahren, durch Fotokopieren, Aufnahme oder andere Verfahren - vervielfältigt oder übertragen werden.
Es werden alle Anstrengungen unternommen um sicherzustellen, dass alle Angaben bei der Drucklegung korrekt sind. POLAR behält sich jedoch das Recht vor, Spezifikationen ohne Vorankündigung zu ändern.

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Istruzioni per la sicurezza

L'APPARECCHIO DEVE ESSERE UTILIZZATO ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE QUALIFICATO IN CONFORMITÀ ALLE PRESENTI ISTRUZIONI.

- Posizionare su una superficie piana e stabile.
- Installare l'apparecchio dove possa essere supervisionato da personale specializzato.
- Trasportare, riporre e maneggiare l'apparecchiatura sempre in posizione verticale.
- L'installazione e le eventuali riparazioni devono essere eseguite da un agente/tecnico qualificato. Non rimuovere i componenti o i pannelli di accesso dell'apparecchio.
- Rispettare le seguenti norme locali e nazionali:
  - Norme sugli infortuni sul lavoro
  - Linee guida BS EN
  - Precauzioni antincendio
  - Norme IEE sui circuiti elettrici
  - Norme sugli edifici
- NON immergere l'apparecchio in acqua e non pulirlo con sistemi a getto o a pressione.
- Non adatto per l'uso all'aperto.
- Prima della pulizia, spegnere sempre l'apparecchio e scollegarlo dall'alimentazione elettrica.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate né da persone prive di esperienza e competenza, a meno che siano sorvegliate o istruite sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sorvegliati per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Tenere lontano l'imballaggio dalla portata dei bambini. Smaltire l'imballaggio in conformità alle normative locali.

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 46 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Se è danneggiato, il cavo di alimentazione deve essere sostituito da un agente di POLAR o da un tecnico qualificato per evitare possibili rischi.
- NON cercare di modificare in alcun modo l'apparecchio.
- Non lasciare MAI l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
- Non utilizzare mai accessori non approvati dal produttore. Potrebbero costituire un rischio per la sicurezza dell'utente e danneggiare l'apparecchio. Utilizzare solo componenti e accessori originali.
- POLAR consiglia di sottoporre questo apparecchio a test periodici (almeno una volta all'anno) a cura di una persona competente. I test devono comprendere, tra gli altri: ispezione visiva, controllo della polarità, della continuità dei conduttori di terra, della continuità dell'isolamento e prove di funzionamento.
- Questo apparecchio non è adatto per le bevande alcoliche.

Attenzione: rischio di incendio

Avvertenza: verificare che nessuna presa d'aria sia ostruita. L'unità non deve essere installata in ambienti con ventilazione inadeguata.

- **Avvertenza:** non cercare di velocizzare il processo di sbrinamento utilizzando dispositivi meccanici o altri mezzi diversi da quelli consigliati dal produttore.
- **Avvertenza:** non danneggiare il circuito di refrigerazione.

Descrizione del prodotto

DB331 - Granitore Polar - 1 contenitore da 12 l
DB332 - Granitore Polar - 2 contenitori da 12 l
DB843 - Granitore Polar - 3 contenitori da 12 l

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 47 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Introduzione

Leggere con attenzione il presente manuale.
La manutenzione e l'utilizzo corretti di questo apparecchio consentiranno di ottenere le massime prestazioni da questo prodotto POLAR.

Questo apparecchio è destinato alla preparazione di bibite e bevande fredde. Se viene utilizzato con prodotti lattiero-caseari e/o, quando previsto dalla legge, in base al tipo di prodotto utilizzato, deve essere dotato di un termometro opzionale per il prodotto presente nel contenitore. È inoltre obbligatorio rispettare i regolamenti e le norme vigenti riguardanti i prodotti utilizzati.

Nota: solo due categorie di persone possono accedere all'apparecchio:

- **Utente:** una persona che disponga di una formazione tecnica adeguata su come utilizzare correttamente l'apparecchio e della conoscenza completa dei lavori di routine per la manutenzione, la pulizia e l'igienizzazione dell'apparecchio.
- **Tecnico specializzato:** una persona che abbia la conoscenza completa dell'apparecchio per quanto riguarda l'installazione, l'utilizzo e la manutenzione.

Contenuto della confezione

Sono inclusi i seguenti componenti:

- Granitore Polar
- Vassoio raccogligocce: DB331 x 1 / DB332 x 2 / DB843 x 3
- Accoppiatore x 2
- Connettore per asse x 2
- Coclea (ricambio)
- Guarnizione coclea x 1
- Guarnizione evaporatore x 2
- Guarnizione rubinetto x 10
- Guarnizione asse x 2
- Lubrificante (per lubrificare l'apparecchio)
- Manuale di istruzioni

POLAR garantisce una qualità e un servizio impeccabili e assicura che al momento dell'imballaggio tutti i componenti forniti sono integralmente funzionanti e privi di difetti.

Nel caso siano rilevati danni risultanti dal trasporto del prodotto, rivolgersi immediatamente al rivenditore POLAR locale.

Installazione

Nota: non adatto all'uso a bordo di furgoni o rimorchi, veicoli adibiti al trasporto di alimenti o veicoli simili.
Nota: se l'apparecchiatura non è stata conservata o spostata in posizione verticale, lasciarla in posizione verticale per circa 12 ore prima di metterla in funzione. In caso di dubbi, osservare comunque questa precauzione.

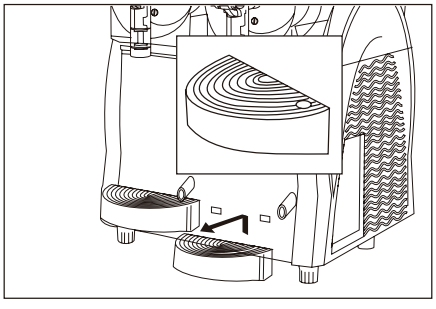
1. Estrarre l'apparecchio dalla confezione. Rimuovere accuratamente tutte le pellicole e tutti i rivestimenti protettivi di plastica da tutte le superfici.
2. Per garantire prestazioni ottimali e una lunga vita utile, lasciare una distanza minima di 2,5 cm tra l'unità e le pareti o altri oggetti, e una distanza minima di 20 cm sulla parte superiore. **NON POSIZIONARE MAI L'APPARECCHIATURA IN PROSSIMITÀ DI FONTI DI CALORE.**

Prima dell'installazione, assicurarsi di quanto segue:

- **L'apparecchio deve essere installato all'interno.**
- **La stanza deve essere adeguatamente illuminata, ben ventilata e igienizzata.**
- **L'apparecchio è posizionato su una superficie piana e stabile, in grado di reggerne il peso.**
- **L'apparecchio può funzionare solo con una temperatura ambiente compresa tra 16 °C e 32 °C.**
- **Intorno all'apparecchio deve rimanere uno spazio adeguato per consentire al personale di agire senza difficoltà.**

Assemblaggio

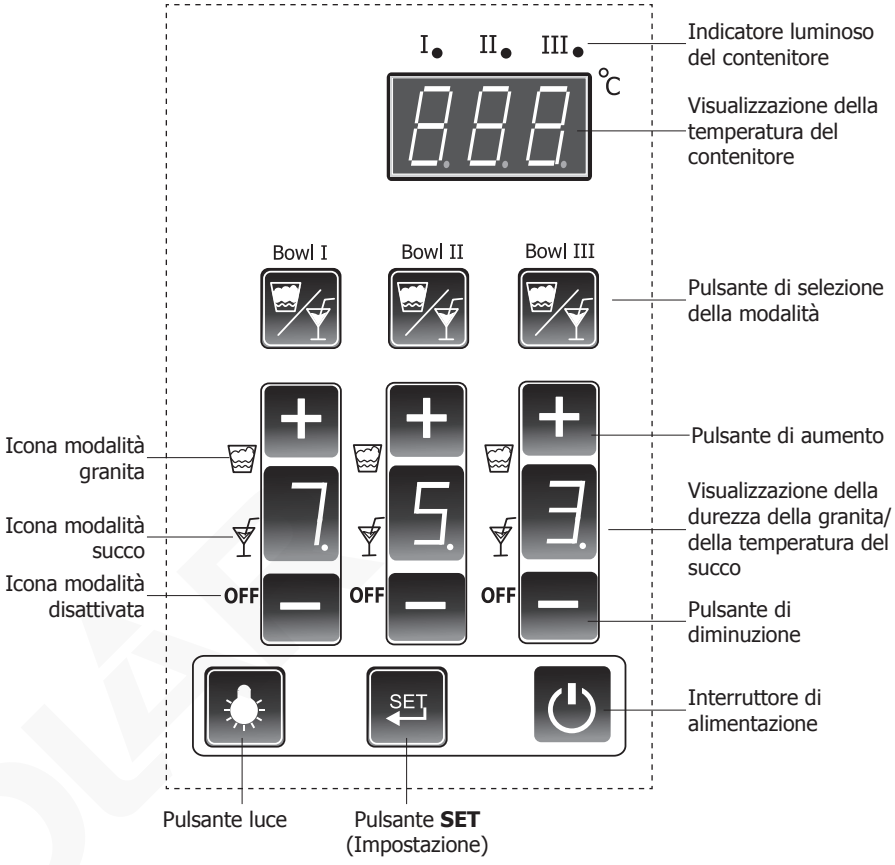
Agganciare il vassoio raccogligocce sulla fessura nella parte anteriore.



DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 48 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Pannello di controllo (specifico per modello: DB843)



Nota: il pulsante SET (Impostazione) è destinato alla regolazione dei parametri solo da parte di tecnici professionisti ed è protetto da password. Gli utenti/ operatori normali non devono accedervi per nessun motivo.

Gli apparecchi hanno una quantità variabile di contenitori (il modello DB332 ne ha 2 e il modello DB843 ne ha 3), quindi per contenitore I si intende quello che si trova sul lato sinistro dell'apparecchio guardando dalla parte anteriore. Contenitore II indica quello centrale...

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 49 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Funzionamento

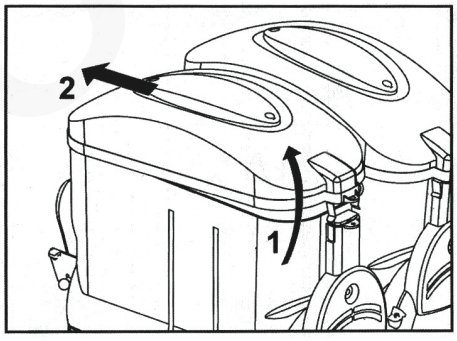
Riempimento

1. Spegnere l'apparecchio e scollegarlo.
2. **Preparazione del prodotto:** Polar consiglia di utilizzare una miscela di sciroppi destinata all'utilizzo nelle macchine per slush. Diluire e miscelare con acqua il concentrato, in un contenitore, seguendo le istruzioni del produttore.

NOTA: qualsiasi miscela utilizzata deve avere un contenuto minimo di zuccheri del 13%; le miscele con contenuto di zuccheri inferiore si congelano e possono danneggiare le coclee e gli ingranaggi. I danni causati dall'utilizzo di miscele non adeguate invalidano la garanzia.

NOTA: i tempi di congelamento possono variare in base a diversi fattori, tra cui la temperatura iniziale del liquido, il contenuto di zucchero o alcol, la temperatura ambiente e le impostazioni della macchina. Per ridurre i tempi di congelamento, si consiglia di raffreddare preventivamente la miscela prima di riempire la/le vaschetta/e, assicurarsi che la macchina sia adeguatamente ventilata e utilizzare una miscela correttamente formulata. I risultati possono variare e i tempi di congelamento non possono essere garantiti.

3. **Rimozione del coperchio:** sollevare la parte posteriore per sbloccarlo. Poi rimuoverlo direttamente.



4. Versare la miscela nel contenitore.

AVVERTENZA: non riempire il serbatoio con liquidi caldi.
Evitare che il livello superi la linea di livello "MAX" indicata nella parte anteriore del contenitore.

5. Riposizionare il coperchio.

AVVERTENZA: il contenitore contiene parti in movimento che possono causare lesioni. È quindi importante spegnere e scollegare l'apparecchio prima di eseguire qualsiasi operazione all'interno del contenitore.

Guida introduttiva

1. Collegare l'apparecchio alla rete elettrica.
2. Premere l'interruttore di accensione/spegnimento ⏻.

Selezione della modalità operativa

- Premere il pulsante della modalità per selezionare la modalità operativa.
- Sono presenti 3 modalità in totale:

Modalità	Icona modalità	Descrizione
Slush		È selezionata la modalità slush
Succo		È selezionata la modalità succo
Spento	**OFF**	Il contenitore interrompe la miscelazione e la refrigerazione

Preparazione dello slush

1. Premere il pulsante della modalità per selezionare la modalità slush. L'icona si illumina.
2. Premere i pulsanti "+" e "-" per selezionare la durezza dello slush da 1 (durezza minima) a 7 (durezza massima).

Preparazione di bibite fredde

1. Premere il pulsante della modalità per selezionare la modalità succo. L'icona si illumina.
2. Premere i pulsanti "+" e "-" per selezionare la temperatura del succo tra 1 e 7 °C.

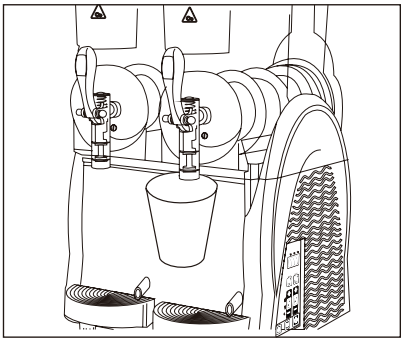
Nota: quando si interrompe l'utilizzo dell'apparecchiatura e nel contenitore è ancora presente del prodotto, si consiglia vivamente di impostare tutti i contenitori in modalità succo, perché in questa modalità i contenitori continuano a miscelare e rimangono refrigerati, mantenendo fresco il prodotto (temperatura compresa tra 1°C e 7°C).

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 50 2026/1/12 14:53

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Utilizzo dell'erogatore

Quando il liquido è adeguatamente raffreddato, agire sulla leva del rubinetto per erogare il prodotto.



Note:

- Controllare regolarmente la temperatura del prodotto nel contenitore utilizzando un termometro standard, per verificare che la temperatura del prodotto non superi la temperatura di conservazione.
- Non scollegare MAI la macchina dall'alimentazione e non spegnerla premendo l'interruttore di alimentazione ⏻ se all'interno del contenitore c'è ancora del prodotto destinato al consumo.
- Qualora non si utilizzi l'apparecchio in modo continuo, se viene utilizzato con prodotti a base di latte, è importante:
  - Spruzzare la soluzione igienizzante intorno all'area del rubinetto e sul rubinetto stesso (oppure, strofinare con un panno pulito e un prodotto igienizzante).
  Oppure
  - Erogare dal rubinetto una piccola quantità di prodotto ed eliminarlo, prima di erogare la porzione destinata al cliente.

Disattivazione di un determinato contenitore (per il modello DB332/ DB843)

Nota: i contenitori funzionano in modo indipendente. Per arrestare un contenitore specifico è sufficiente spegnerlo.

1. Premere il pulsante per disattivare il contenitore desiderato. L'icona **OFF** si illumina.
2. Quando è disattivato, il contenitore interrompe la miscelazione e la refrigerazione.

Svuotamento del contenitore

Nota: Il contenitore deve essere pulito e igienizzato almeno una volta al giorno o più frequentemente a seconda dei prodotti utilizzati, ma in ogni caso nel rispetto delle norme igieniche vigenti.

1. Prima di pulire un contenitore è necessario svuotarlo.
2. Impostare il contenitore in modalità succo. Erogare quindi tutto il liquido del contenitore e riporlo in un recipiente adeguato.
3. Spegnere e scollegare l'apparecchio.

Spegnimento dell'apparecchio

- **Dopo l'uso:** tenere premuto l'interruttore di accensione/spegnimento ⏻ per 3 secondi per spegnere l'apparecchio.
- Se si è formato del ghiaccio, spegnere e scollegare l'apparecchio. Contattare quindi l'agente POLAR o un tecnico qualificato.
- In caso di incendio, evacuare immediatamente l'area e far intervenire il personale addestrato per una corretta gestione dell'emergenza.

Pulizia, cura e manutenzione

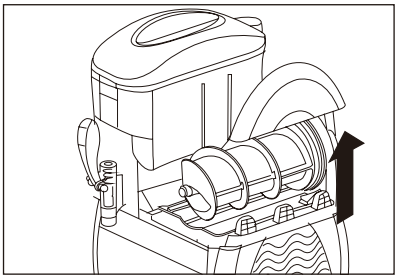
Avvertenza: Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente prima di qualsiasi intervento di pulizia e manutenzione.

- Prima della pulizia o della manutenzione, di indossare dispositivi di protezioni individuale adeguati (guanti, occhiali ecc.).
- Non utilizzare detergenti abrasivi: possono lasciare residui dannosi.
- NON risciacquare l'unità base. È sufficiente strofinare la superficie esterna con un panno umido.
- Svuotare e pulire regolarmente i vassoi raccogligocce.
- NON lavare alcun elemento in lavastoviglie.
- NON asciugare alcun elemento in un forno convenzionale o a microonde.
- Le operazioni di pulizia e igienizzazione devono essere eseguite con la massima cura e con cadenza regolare, per garantire la qualità del prodotto erogato e il rispetto delle norme igieniche.

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 51 2026/1/12 14:53

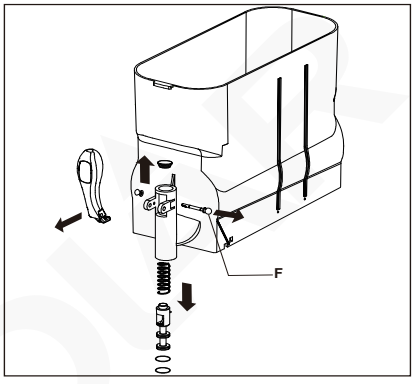
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Per facilitare le operazioni di pulizia e manutenzione, è possibile rimuovere le parti superiori delle protezioni laterali. Se necessario, sollevare la parte superiore per rimuoverla. Al termine della pulizia, riposizionarla.



Smontaggio del gruppo rubinetto

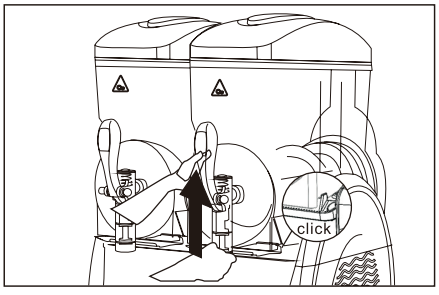
1. Smontare il rubinetto e rimuovere il perno (F) dalla rispettiva sede per sganciare tutte le altre parti.



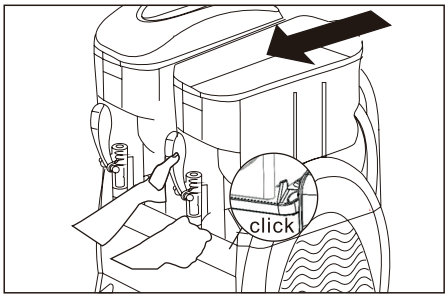
2. Lavare le parti accuratamente e poi asciugarle.

Rimozione del contenitore

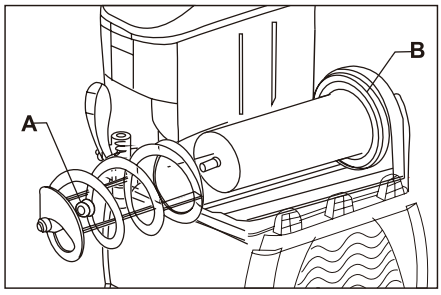
1. Rimuovere il coperchio del contenitore.
2. Sollevare la parte anteriore del contenitore per sbloccarlo.



3. Rimuovere il contenitore dalla rispettiva sede spingendo e picchiettando leggermente sul retro.



4. Estrarre la coclea. Poi rimuovere le guarnizioni (A e B).



5. Pulire e sanificare tutti gli elementi smontati (escluso il coperchio), seguendo queste istruzioni:

   - Pulire gli elementi con una spugna imbevuta di soluzione igienizzante.
   - Sciacquare accuratamente gli elementi con acqua pulita.
   - Immergere gli elementi nella soluzione igienizzante per circa 30 minuti.
   - Lavare nuovamente gli elementi con acqua pulita.
   - Lasciare asciugare completamente.

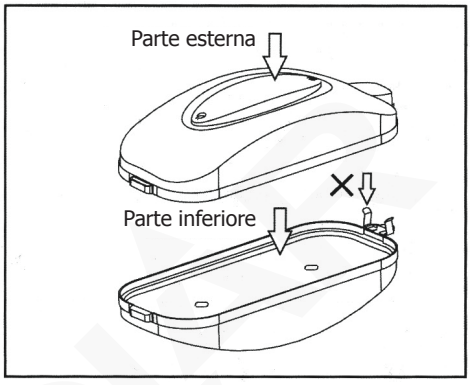
DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 52 2026/1/12 14:53

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Pulizia del coperchio

Attenzione:
- **Il coperchio è dotato di luci a LED, quindi per la pulizia non deve MAI essere immerso in alcun tipo di liquido.**
- **Durante la pulizia, evitare sempre che acqua o liquidi entrino a contatto con i componenti elettrici della lampada.**

1. Pulire la parte inferiore del coperchio utilizzando un panno umido pulito.
2. Pulire interamente la parte esterna.

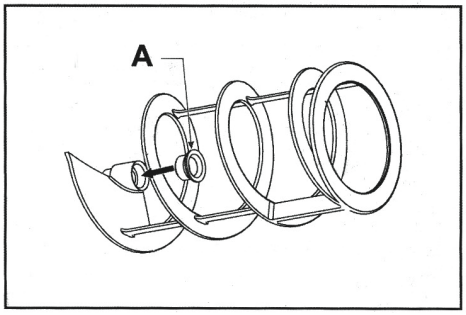


3. Igienizzare la parte inferiore con una spugna inumidita di soluzione igienizzante.
4. Lasciare agire per 30 minuti.
5. Pulire due o più volte la parte inferiore con una spugna pulita imbevuta di acqua pulita.
6. Lasciare asciugare completamente il coperchio.

Attenzione: non cercare MAI di pulire/igienizzare il coperchio quando è installato sull'apparecchio.

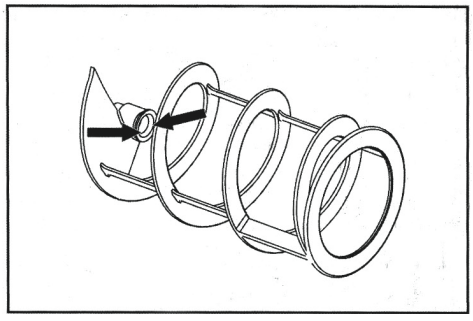
Riassemblaggio

1. Applicare la guarnizione (A) sulla coclea come illustrato.

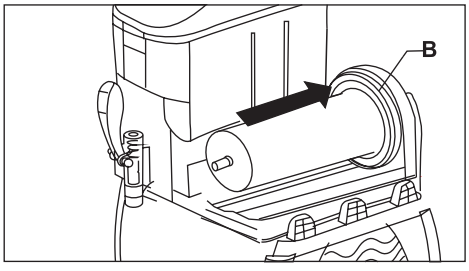


Controllare sempre l'integrità della guarnizione. Se è usurata, sostituirla immediatamente con una nuova. Sostituire la guarnizione (A) almeno una volta all'anno.

2. Utilizzando il lubrificante in dotazione, lubrificare la guarnizione (A) nell'area indicata.



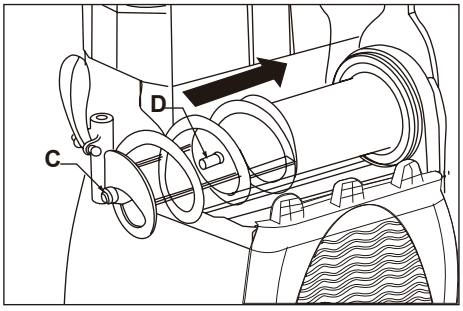
3. Applicare la guarnizione (B), lubrificando l'intera superficie come indicato dalle frecce.



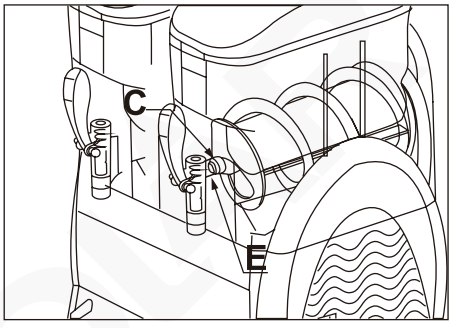
DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 53 2026/1/12 14:54

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

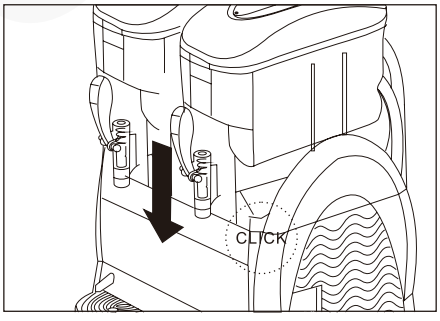
4. Introdurre la coclea, ingranando la testa (C) con l'albero (D). Se necessario, ruotare la coclea per ingranarla.



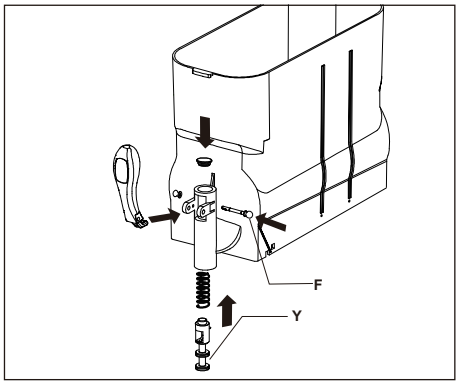
5. **Riposizionamento del contenitore:** Sollevare leggermente la parte superiore (C) della coclea in modo che raggiunga la sede (E) prevista nel contenitore.



6. Spingere il contenitore verso il basso fino a quando non si aggancia come illustrato.



7. Per rimontare il gruppo rubinetto, seguire le istruzioni sottostanti:
   - Utilizzando il lubrificante in dotazione, lubrificare adeguatamente il tappo (Y) e rimontare i componenti.
   - Introdurre il perno (F) mantenendo ferma la leva del rubinetto.



Assicurarsi di lubrificare sempre il tappo. In caso contrario, potrebbero verificarsi delle perdite dal rubinetto.

Ciclo di risciacquo

Attenzione: dopo il riassemblaggio e prima di riavviare l'apparecchio per il servizio, è importante eseguire il ciclo di risciacquo.

1. Riempire il contenitore con acqua pulita.
2. Eseguire la modalità succo per alcuni minuti.
3. Spegnere l'apparecchio. Svuotare il contenitore.

Sostituzione della lampadina

La lampadina deve essere sostituita solo da tecnici professionisti. Per maggiori dettagli, consultare il nostro manuale di assistenza disponibile online.

Pulizia del condensatore

La pulizia periodica del condensatore aiuta a prolungare la vita utile dell'apparecchio.
POLAR consiglia di far pulire il condensatore da un agente POLAR o da un tecnico qualificato.

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 54 2026/1/12 14:54

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Risoluzione dei problemi

Se necessario, contattare un tecnico qualificato per le eventuali riparazioni.

Problema	Probabile causa	Azione
L'apparecchio non funziona	L'apparecchio non è acceso	Verificare che l'apparecchio sia collegato correttamente e che sia acceso
	La presa o il cavo sono danneggiati	Sostituire la presa o il cavo
	Problema con l'alimentazione elettrica	Controllare l'alimentazione elettrica
L'erogatore non si raffredda	Perdita del liquido di raffreddamento	Consultare un tecnico qualificato
	Motore della ventola non funzionante	Consultare un tecnico qualificato
	Flusso d'aria verso il condensatore ostruito	Allontanare l'apparecchio da eventuali ostacoli/fonti di calore
Perdite dai rubinetti	Pistone rubinetto non adeguatamente lubrificato	Lubrificare il pistone del rubinetto
	Pistone del rubinetto difettoso	Sostituire il pistone del rubinetto
Perdite di prodotto dal retro del contenitore	Contenitore non installato correttamente	Controllare il posizionamento del contenitore
	Guarnizione del contenitore non adeguatamente lubrificata	Lubrificare la guarnizione del contenitore
	Guarnizione del contenitore difettosa	Sostituire la guarnizione del contenitore
Rumore intenso	Guarnizione anteriore non applicata correttamente	Posizionare correttamente la guarnizione
	Guarnizione non adeguatamente lubrificata	Lubrificare la guarnizione
Il rubinetto non eroga il prodotto	Ghiaccio all'interno della contenitore	Spegnere l'unità per far sciogliere il ghiaccio
Congelamento eccessivo	Valvola di espansione elettronica bloccata	Tenere premuto il pulsante modalità per sei secondi per rimuovere il blocco
Coclea rotta	Miscela non corretta	Sostituire con una nuova coclea (codice articolo AK943). Nota: questa è una parte di consumo e non è coperta dalla garanzia

Specifiche tecniche

Nota: a causa del nostro continuo processo di miglioramento, le specifiche del prodotto sono soggette a modifiche senza preavviso.

Modello	Tensione	Potenza (W)	Corrente (A)	Contenitori	Capacità (litri)	Refrigerante
DB331	220-240 V ~ 50 Hz	400 W	2,1 A	1	12	R290
DB332	220-240 V ~ 50 Hz	740 W	3,5 A	2	24	R290
DB843	220-240 V ~ 50 Hz	1150 W	5,8 A	3	36	R290

Modello	Dimensioni A x L x P (mm)	Peso (kg)	Livello di rumore
DB331	810 x 270 x 515	31,9	<70 dB
DB332	810 x 470 x 515	50,7	
DB843	810 x 670 x 515	66,2	

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 55 2026/1/12 14:54

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Cablaggio elettrico

La spina deve essere collegata a una presa di corrente appropriata.

Il cablaggio degli apparecchi POLAR è descritto qui di seguito:

- Filo sotto tensione (colore marrone) a terminale L
- Filo del neutro (colore blu) a terminale N
- Filo di terra (colore verde/giallo) a terminale E

Questi apparecchi devono essere collegati a terra.

In caso di dubbi, consultare un elettricista qualificato.

I punti di interruzione dell'alimentazione elettrica devono rimanere privi di ostacoli. In caso di emergenza devono essere facilmente raggiungibili, qualora sia necessario interrompere l'alimentazione.

Smaltimento

Le norme UE prevedono che lo smaltimento dei prodotti di refrigerazione sia eseguito da aziende specializzate nella rimozione o nel riciclo di tutti i gas e dei componenti in metallo e plastica.

Per informazioni sullo smaltimento di questo apparecchio, rivolgersi all'ente locale incaricato. Gli enti locali non hanno l'obbligo di smaltire gli apparecchi di refrigerazione commerciali ma possono fornire informazioni sulle modalità di smaltimento.

In alternativa, chiamare il numero verde di POLAR per informazioni sulle aziende che si occupano di smaltimento nell'UE.

Conformità

Il logo RAEE su questo prodotto o sulla documentazione indica che il prodotto non può essere smaltito come normale rifiuto domestico. Per evitare possibili danni alla salute e/o all'ambiente, il prodotto deve essere smaltito con una procedura approvata e sicura per l'ambiente. Per ulteriori informazioni su come smaltire correttamente questo prodotto, rivolgersi al fornitore del prodotto o all'ente locale responsabile dello smaltimento dei rifiuti.

I componenti POLAR sono sottoposti a un rigoroso collaudo per verificarne la conformità alle condizioni e alle specifiche di legge previste dalle autorità internazionali, indipendenti e locali.

I prodotti POLAR sono autorizzati a esporre il seguente simbolo:

Tutti i diritti riservati. È vietata la riproduzione o la trasmissione in qualsiasi forma, elettronica, meccanica, mediante fotocopia o altro sistema di riproduzione, di qualsiasi parte delle presenti istruzioni senza autorizzazione scritta di POLAR. Le informazioni contenute sono corrette e accurate al momento della stampa, tuttavia POLAR si riserva il diritto di modificare le specifiche senza preavviso.

COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Consejos de Seguridad

SÓLO PERSONAL CAPACITADO PUEDE USAR ESTE APARATO DE ACUERDO CON ESTAS INSTRUCCIONES.

- Situar sobre una superficie plana y estable.
- Instale el aparato donde pueda ser supervisado por personal capacitado.
- Transporte, almacene y manipule siempre el aparato en posición vertical.
- Un agente de servicio / técnico cualificado debería llevar a cabo la instalación y cualquier reparación si se precisa. No retire ningún componente ni panel de servicio de este producto.
- Consulte las Normas Locales y Nacionales correspondientes a lo siguiente:
  - Legislación de Seguridad e Higiene en el Trabajo
  - Códigos de Práctica BS EN
  - Precauciones contra Incendios
  - Normativos de Cableado de la IEE
  - Normativas de Construcción
- NO lo sumerja en agua ni utilice dispositivos de lavado a presión / chorro para limpiar el aparato.
- No adecuado para el uso exterior.
- Desconecte el aparato y desenchúfelo del suministro eléctrico de la unidad siempre antes de limpiarlo.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (niños incluidos) que tengan limitadas sus capacidades físicas, sensoriales o mentales, que no tengan experiencia y conocimientos, a menos que estén bajo la supervisión o hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato a cargo de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben estar bajo supervisión para evitar que no jueguen con el aparato.
- Mantenga el embalaje fuera del alcance de los niños. Deseche el embalaje de acuerdo con las normativas de las autoridades locales.

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 57 2026/1/12 14:54

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Si el cable eléctrico resultada dañado, debe ser reemplazado por un técnico cualificado recomendado o un agente de POLAR para evitar cualquier riesgo.
- NO intente modificar el aparato de ninguna manera.
- NUNCA lo deje desatendido cuando esté en uso.
- Nunca utilice accesorios que no hayan sido recomendados por el fabricante. Podrían entrañar riesgos para la seguridad del usuario y provocar daños en el aparato. Utilice solo componentes y accesorios originales.
- Polar recomienda que este aparato debe ser periódicamente probado (al menos anualmente) por una Persona Competente. La prueba debe incluir, pero no debe estar limitado a: Inspección visual, Prueba de polaridad, Toma a tierra (equipo de Clase I), continuidad de aislamiento y prueba Funcional.
- Este aparato no es apto para bebidas alcohólicas.

Precaución: Riesgo de Incendio

Advertencia: Mantenga los orificios de ventilación libres de obstrucciones. Asegúrese de que la unidad disponga de una ventilación adecuada.

- **Advertencia:** No utilice dispositivos mecánicos u otros medios para acelerar el proceso de descongelación, que no sea el fabricante recomienda Aquellos por.
- **Advertencia:** No dañe el circuito refrigerante.

Descripción del Producto

DB331 - Granizadora Polar - 1 x Bol de 12 Ltr
DB332 - Granizadora Polar - 2 x Bol de 12 Ltr
DB843 - Granizadora Polar - 3 x Bol de 12 Ltr

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 58 2026/1/12 14:54

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Introducción

Tómese unos minutos para leer este manual. El correcto mantenimiento y manejo de esta máquina proporcionará el mejor funcionamiento posible de su producto POLAR.

Está destinado a la elaboración de bebidas frías. Si se utiliza con productos lácteos y/o cuando la ley lo prevea de acuerdo con el tipo de producto utilizado, debe estar equipado con el extra opcional de un medidor de temperatura del producto en el recipiente. También es obligatorio el cumplimiento de las Normas y Reglamentos vigentes relativos a los productos utilizados.

Nota: Sólo dos tipos de personas pueden acceder al aparato:

- **Usuario:** Una persona que tenga una formación técnica adecuada sobre el uso correcto del aparato, así como un conocimiento completo de los trabajos rutinarios de mantenimiento, limpieza e higienización.
- **Técnico especializado:** Una persona que tiene pleno conocimiento del aparato en cuanto a su instalación, uso y mantenimiento.

Contenido del paquete

Se incluye lo siguiente:

- Granizadora Polar
- Bandeja de goteo:
  DB331 x 1 / DB332 x 2 /
  DB843 x 3
- Acoplador x 2
- Conector del eje x 2
- Sinfín (repuesto)
- Sello del sinfín x 1
- Sello del evaporador x 2
- Sello del grifo x 10
- Sello del eje x 2
- Lubricante (para lubricar el aparato)
- Manual de instrucciones

POLAR se enorgullece de su calidad y servicio y asegura que en el momento del embalaje, el contenido se suministró con plena funcionalidad y sin ningún defecto.
Si encontrara algún daño resultante del transporte, póngase en contacto inmediatamente con su distribuidor POLAR.

Instalación

Nota: No debe utilizarse en furgonetas o remolques, camiones de alimentos o vehículos similares.
Si el aparato no se ha almacenado o transportado en posición vertical, déjelo en posición vertical durante aproximadamente 12 horas antes del funcionamiento. Si tiene alguna duda, deje el aparato en posición vertical.

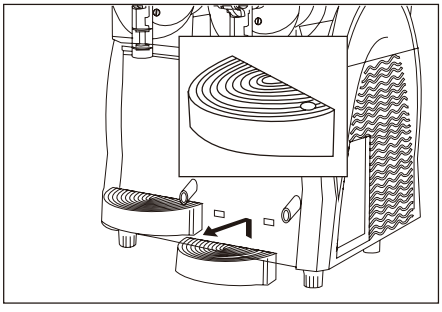
1. Desembale el aparato. Asegúrese de que todos los revestimientos y las láminas de plástico de protección se hayan quitado totalmente de todas las superficies.
2. Para optimizar el rendimiento y la longevidad, asegúrese de que se mantenga un espacio libre mínimo de 2,5 cm entre la unidad y las paredes y otros objetos, con un espacio mínimo de 20 cm en la parte superior. **NUNCA UBICAR AL LADO DE UNA FUENTE DE CALOR.**

Antes de la instalación, asegúrese de comprobar que:

- **El aparato sea instalado en interiores.**
- **La habitación está adecuadamente iluminada, bien ventilada e higiénica.**
- **La ubicación del aparato es plana y sólida, y puede soportar su peso.**
- **El aparato sólo puede funcionar en lugares con una temperatura ambiente entre 16°C y 32°C.**
- **Con un espacio libre y adecuado alrededor del aparato para que el personal pueda operar sin limitaciones.**

Montaje

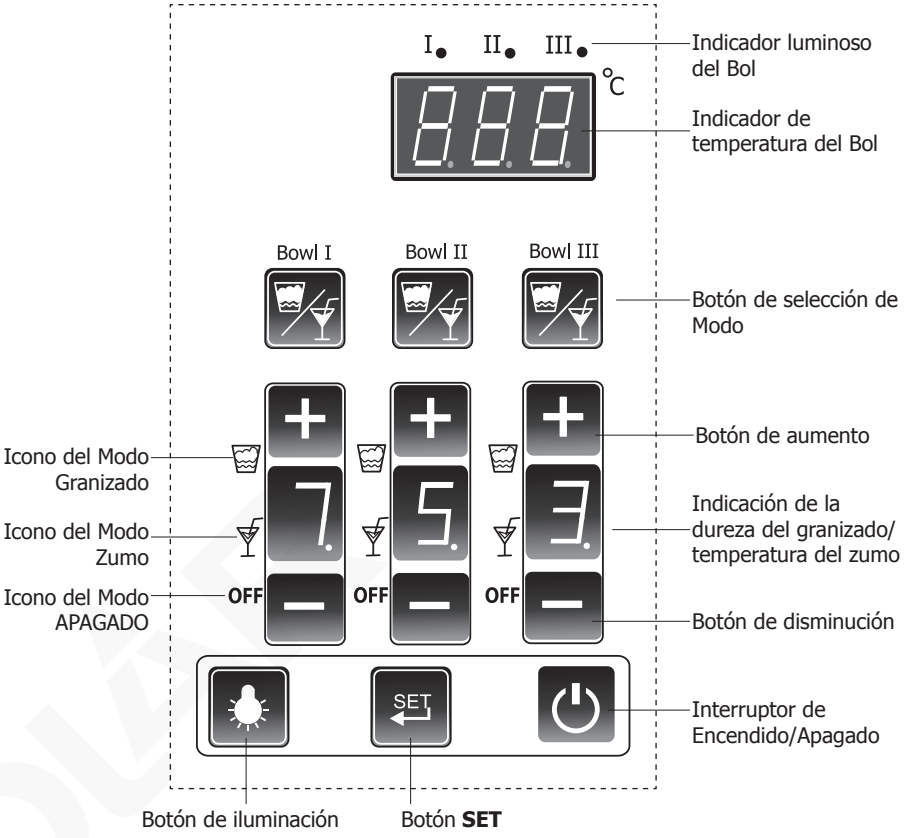
Colgar la bandeja de goteo en la ranura de la parte delantera.



DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 59 2026/1/12 14:54

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Panel de control (Modelo destacado:DB843)



Nota: El botón SET está diseñado para el ajuste de los parámetros por parte de los técnicos profesionales, el cual está protegido por una contraseña.

Los aparatos tienen una cantidad variada de Bols (el Modelo 332 tiene 2 y el Modelo 843 tiene 3), por lo que el Bol I es la que se encuentra en el lado izquierdo de la unidad cuando se mira desde el frente. El Bol II es la del medio...

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 60 2026/1/12 14:54

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Funcionamiento

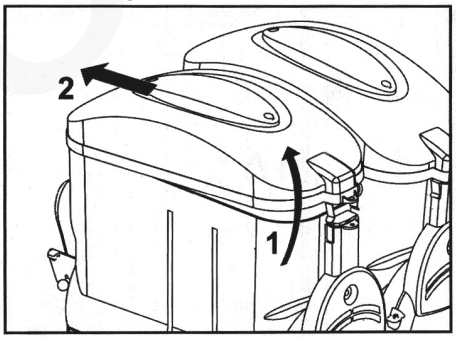
Llenado

1. Asegúrese de apagar y desenchufar el aparato.
2. **Preparar el producto:** Polar recomienda que utilice una mezcla de jarabe diseñada para su uso en Slush Machines. Diluya y mezcle el concentrado con agua en un recipiente, siguiendo las instrucciones del fabricante.

NOTA: Cualquier mezcla utilizada debe tener un contenido mínimo de azúcar del 13%; la mezcla con un contenido de azúcar más bajo se congelará y puede dañar los sinfines y los motores de engranajes. Los daños causados por el uso de una mezcla incorrecta invalidarán la garantía.

NOTA: Los tiempos de congelación pueden variar en función de varios factores, entre los que se incluyen la temperatura inicial del líquido, el contenido de azúcar o alcohol, la temperatura ambiente y la configuración de la máquina. Para ayudar a reducir el tiempo de congelación, recomendamos enfriar previamente la mezcla para granizados antes de llenar el recipiente o recipientes, asegurarse de que la máquina tenga una ventilación adecuada y utilizar una mezcla para granizados correctamente formulada. Los resultados pueden variar y no se pueden garantizar los tiempos de congelación.

3. **Retirar la tapa:** Levantar la parte trasera para soltarla. Luego, retírela directamente.



4. Vierta la mezcla en el Bol.

ATENCIÓN: No llene el depósito con líquido caliente. No deje que el nivel supere la línea de nivel `MAX' marcada en la parte frontal del Bol.

5. Vuelva a colocar la tapa.

ADVERTENCIA: En el interior del Bol hay piezas móviles que pueden causar lesiones. Por lo tanto, asegúrese de apagar y desenchufar el aparato antes de realizar cualquier operación en el interior del Bol.

Iniciar

1. Conecte el aparato a la red eléctrica.
2. Pulse el interruptor de Encendido/Apaga ⏻.

Selección del Modo de Funcionamiento

- Pulse el botón de Modo para seleccionar el modo de operación.
- Hay 3 modos en total:

Modo	Icono de modo	Descripción
Granizado		Modo granizado seleccionado
Zumo		Modo de zumo seleccionado
APAGADO	**OFF**	El Bol dejará de remover y refrigerar

Para servir con granizado

1. Pulse el botón de Modo para seleccionar el Modo de Granizado. El icono se ilumina.
2. Pulse los botones "+" y "-" para seleccionar el ajuste de la dureza del granizado desde 1 (el más suave) hasta 7 (el más duro).

Para servir con bebidas frías

1. Pulse el botón de Modo para seleccionar el Modo de Zumo. El icono se ilumina.
2. Pulse los botones "+" y "-" para seleccionar la temperatura del zumo entre 1°C a 7°C.

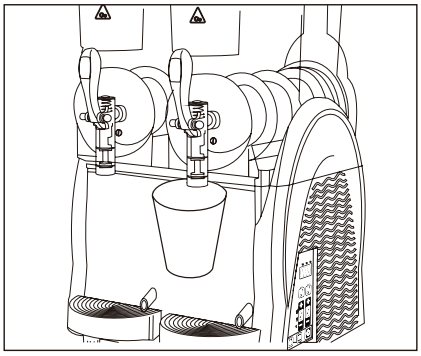
Nota: Cuando la tienda/local está fuera de servicio y todavía queda producto en el bol, recomendamos encarecidamente poner todos los Bols en Modo Zumo, ya que en este modo la agitación del bol y la refrigeración siguen activadas para mantener el producto fresco (Temperatura entre 1°C a 7°C).

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 61 2026/1/12 14:54

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Para utilizar el dispensador

Una vez que el líquido se haya enfriado lo suficiente, utilice la palanca del grifo para dispensar.



Notas:

- Compruebe regularmente la temperatura del producto en el bol, utilizando un termómetro estándar, para asegurarse de que el producto se mantiene siempre por debajo de la temperatura de almacenamiento.
- No desconecte nunca el aparato de la red eléctrica ni lo apague con el interruptor de Encendido/Apagado ⏻ cuando todavía haya producto para consumir dentro del bol.
- Si el aparato no se utiliza continuamente, cuando se usa con productos a base de leche, asegúrese de:
  - rociar solución desinfectante alrededor de la zona del grifo y en la propio grifo (alternativamente, limpiar con un paño limpio y desinfectante); O
  - Dispensar una pequeña cantidad del producto desde el grifo y desecharla antes de dispensar la porción para el cliente.

Para apagar una bol determinado (para el Modelo DB332/DB843)

Nota: Los bols funcionan de forma independiente. Para detener un determinado bol, basta con apagarlo.

1. Pulse el botón de Modo para seleccionar el Modo de Apagado deseado. El icono **OFF** se ilumina.
2. En el Modo OFF, el bol dejará de remover y refrigerar.

Vaciar el Bol

Nota: El bol debe limpiarse y desinfectarse al menos una vez al día y con mayor frecuencia en función de los productos utilizados y, en cualquier caso, respetando las normas de higiene vigentes.

1. Antes de limpiar el bol, debe vaciarse.
2. Ponga el bol en Modo Zumo y vierta todo el líquido en un recipiente adecuado.
3. Apague y desenchufe el aparato.

Apagar el aparato

- **Después de su uso:** Pulse el interruptor de Encendido/Apagado ⏻ durante 3 segundos para apagar el aparato.
- En caso de congelación, apague y desenchufe el aparato. A continuación, llame al Agente de POLAR o a un técnico cualificado.
- Si se produce un incendio, evite inmediatamente la zona para dar paso al personal cualificado para su correcto manejo.

Limpieza, cuidado y mantenimiento

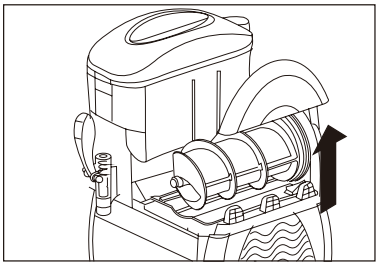
Advertencia: Apague y desconecte la red eléctrica antes de realizar cualquier tipo de limpieza y mantenimiento.

- Antes de realizar la limpieza o el mantenimiento, asegúrese de llevar las protecciones personales adecuadas (guantes, gafas, etc .
- No utilice productos de limpieza abrasivos, ya que pueden dejar residuos perjudiciales.
- NO aclare la unidad base. Sólo limpie la superficie exterior con un paño húmedo.
- Vacíe y limpie las bandejas de goteo regularmente.
- NO lave ninguna pieza en el lavavajillas.
- NO seque ninguna pieza en un horno convencional o de microondas.
- Asegúrese de llevar a cabo cualquier limpieza e higienización con el máximo cuidado y de forma regular para garantizar la calidad del producto dispensado y el cumplimiento de las normas de higiene obligatorias.

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 62 2026/1/12 14:54

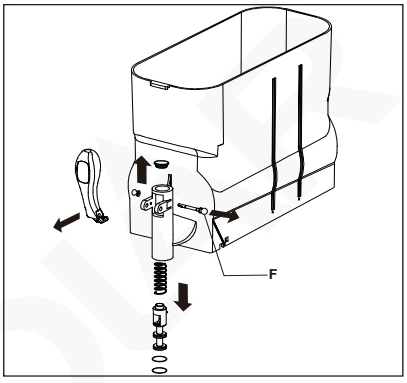
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

- Para facilitar la limpieza y el mantenimiento, las partes superiores de los protectores laterales pueden retirarse. Cuando sea necesario, levante la parte superior para retirarla. Una vez terminada la limpieza, recolocar la parte en su sitio.



Desmontaje del conjunto del grifo

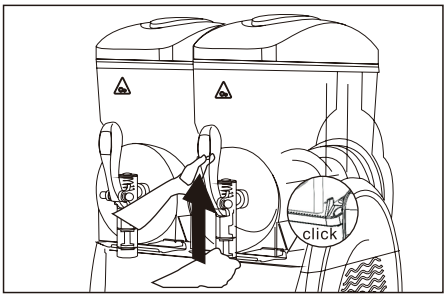
1. Desmonte el grifo y retire el pasador (F) de su lugar para liberar todas las demás partes.



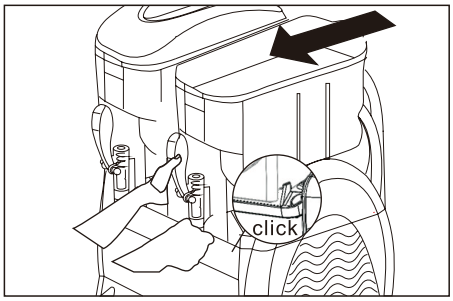
2. Lave bien las partes y déjelas secar.

Desmontaje del Bol

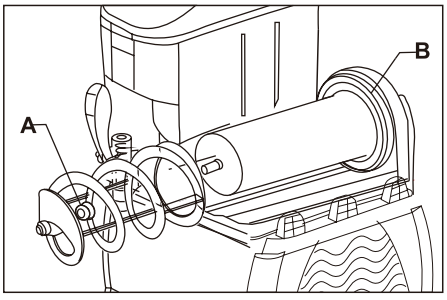
1. Retire la tapa del bol.
2. Levante la parte delantera del bol para liberarlo.



3. Retire el bol de su lugar empujando y golpeando ligeramente la parte trasera.



4. Retire el eje sinfín. Luego, retire los sellos (A y B).



5. Limpie e higienice todas las partes desmontadas (excluyendo la tapa), siguiendo las siguientes instrucciones:

   - Limpie las partes con una esponja mojada con una solución desinfectante.
   - Aclarar las partes a fondo con agua limpia.
   - Sumerja las partes en la solución desinfectante durante unos 30 minutos.
   - Vuelva a lavar las partes con agua limpia.
   - Deje que se sequen bien.

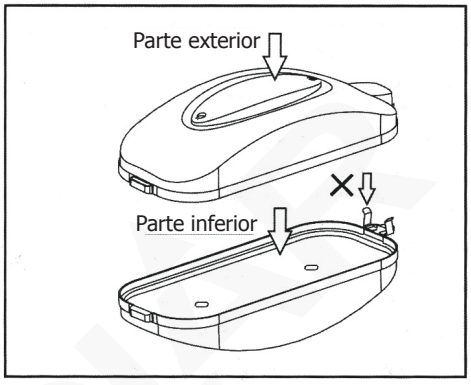
DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 63 2026/1/12 14:54

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Limpieza de la tapa

Precaución:
- **Como la tapa está equipada con luces LED, NUNCA la sumerja en ningún tipo de líquido para su limpieza.**
- **Durante la limpieza, nunca deje que el agua o cualquier líquido entre en contacto con las partes eléctricas de la luz.**

1. Utilice un paño limpio y húmedo para limpiar la parte inferior de la tapa.
2. Limpie toda la parte externa.

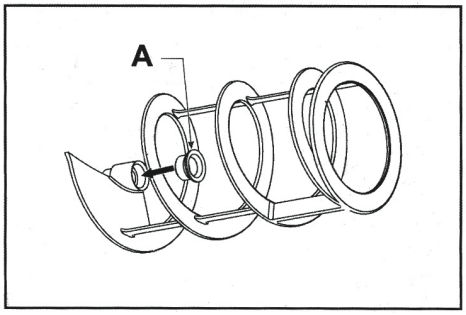


3. Desinfecte la parte inferior con una esponja previamente humedecida con solución desinfectante.
4. Dejar actuar durante 30 minutos.
5. Limpiar la parte inferior dos o más veces con una esponja limpia y humedecida.
6. Dejar secar bien la tapa.

Precaución: NUNCA intente limpiar/desinfectar la tapa mientras esté instalada en el aparato.

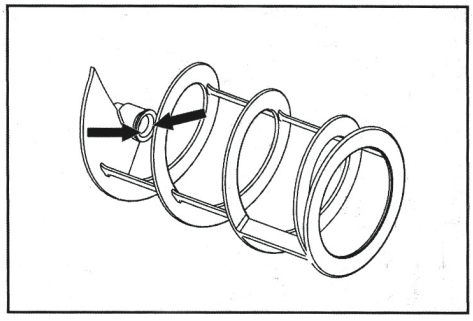
Remontaje

1. Aplique el sello (A) en el eje sinfín como se muestra.

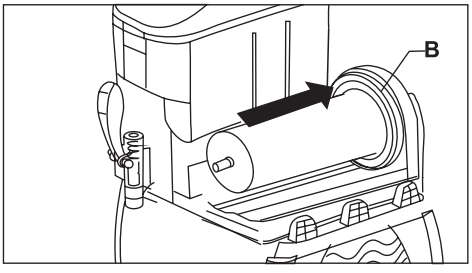


Siempre comprobar la integridad del sello. Si está desgastado, sustitúyalo inmediatamente por uno nuevo. Sustituya el sello (A) al menos una vez al año.

2. Con el lubricante suministrado, lubrique la junta(A) en la zona indicada.



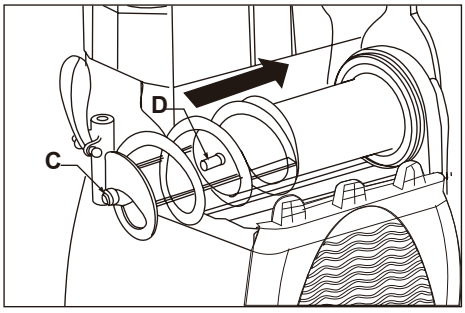
3. Aplique el sello (B), lubricando toda la superficie como indican las flechas.



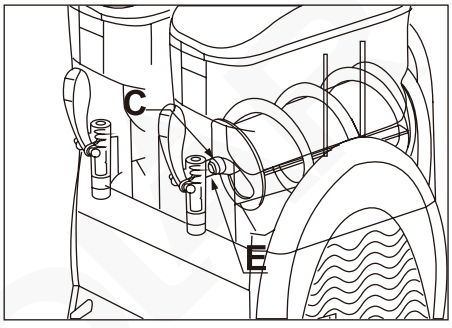
DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 64 2026/1/12 14:54

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

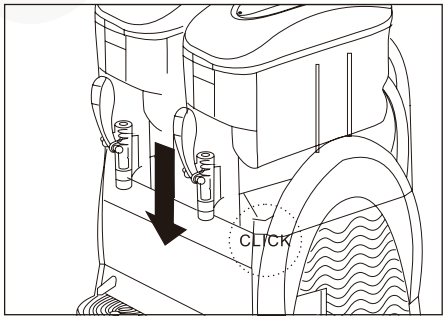
4. Introducir el eje sinfín, encajando el cabezal (C) con el eje (D). Si es necesario, gire el eje sinfín para encajarlo.



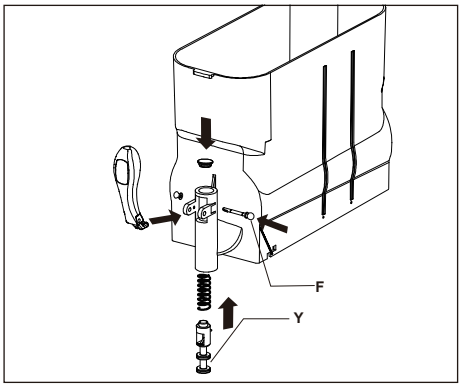
5. **Colocar la cubeta en su sitio:** Levantar ligeramente el cabezal (C) del eje sinfín para que se encuentre con su base (E) previsto en el bol.



6. Presione el bol hacia abajo hasta que quede encajado como se muestra.



7. Para volver a montar el conjunto del grifo, siga las siguientes instrucciones:
   - Con el lubricante suministrado, lubrique adecuadamente el tapón (Y) y vuelva a montar los componentes.
   - Introduzca el pasador (F) manteniendo firme la palanca del grifo.



Asegúrese siempre de lubricar el tapón. De lo contrario, pueden producirse fugas de producto por el grifo.

Ciclo de enjuague

Precaución: Después de remontar el aparato y antes de volver a ponerlo en marcha para servirlo, asegúrese de realizar el ciclo de enjuague.

1. Llene el bol con agua limpia.
2. Ponga en marcha el modo zumo durante varios minutos.
3. Apague el aparato. Luego, vacíe el bol.

Sustitución de la bombilla de luz

La sustitución de la bombilla de luz debe ser realizada únicamente por un técnico profesional. Para más detalles, consulte nuestro manual de servicio disponible en línea.

Limpieza del condensador

Una limpieza periódica del condensador puede prolongar la vida del aparato.
POLAR le recomienda que contacte con un agente de POLAR o con un técnico cualificado para limpiar el condensador.

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 65 2026/1/12 14:54

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Resolución de problemas

Un técnico calificado debe realizar las reparaciones si es necesario.

Fallo	Probable Causa	Acción
El aparato no funciona	El aparato no está conectado	Compruebe que el aparato esté enchufado correctamente y conectado
	El enchufe y el cable están dañados	Reemplace el enchufe o el cable
	Fallo de la fuente de alimentación de red	Compruebe la fuente de alimentación de red
El dispensador no enfría	Fuga de refrigerante	Consulte a un técnico cualificado
	Fallo del motor del ventilador	Consulte a un técnico cualificado
	Flujo de aire obstruido en el condensador	Incremente la separación entre el aparato y los obstáculos / la fuente de calor
Fugas en el grifo	El pistón del grifo no está bien lubricado	Lubricar el pistón del grifo
	El pistón del grifo está defectuoso	Sustituir el pistón del grifo
Fugas de producto por la parte posterior del bol	El bol no está bien montada	Compruebe la posición del bol
	El sello del bol no está bien lubricada	Lubricar el sello del bol
	El sello del bol está defectuosa	Sustituir el sello del bol
Ruidos fuertes	El sello del bol no está aplicada correctamente	Coloque el sello correctamente
	El sello no está bien lubricada	Lubricar la sello
El grifo no distribuye	Hielo bloqueado en el interior del bol	Apague la unidad para que se derrita el hielo
Congelación excesiva	Válvula de expansión electrónica bloqueada	Pulse el botón de Modo durante seis segundos para eliminar la obstrucción
Sinfín roto	Mezcla incorrecta	Sustitúyalo por un sinfín nuevo (código de pieza AK943). Nota: se trata de una pieza consumible y no está cubierta por la garantía

Especificaciones Técnicas

Nota: Debido a nuestro proceso de mejora continua, las especificaciones del producto están sujetas a cambios sin previo aviso.

Modelo	Tensión	Potencia	Corriente	Depósitos	Capacidad (litros)	Refrigerante
DB331	220-240V~ 50Hz	400W	2,1A	1	12	R290
DB332		740W	3,5A	2	24	R290
DB843		1150W	5,8A	3	36	R290

Modelo	Dimensiones a x a x p mm	Peso (kg)	Nivel de ruido
DB331	810 x 270 x 515	31,9	<70 dB
DB332	810 x 470 x 515	50,7	
DB843	810 x 670 x 515	66,2	

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_20260112.indb 66 2026/1/12 14:54

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

Cableado Eléctrico

El enchufe tiene que conectarse a una toma eléctrica adecuada.

Este aparato está conectado de la forma siguiente:

- Cable cargado (de color marrón) al terminal marcado como L
- Cable neutro (de color azul) al terminal marcado como N
- Cable de tierra (de color verde / amarillo) al terminal marcado como E

Este aparato debe conectarse a una toma de tierra.

Si tiene alguna duda, consulte a un electricista cualificado.

Los puntos de aislamiento eléctrico deben mantenerse libres de cualquier obstrucción. En caso de precisarse una desconexión de emergencia, deben estar disponibles de forma inmediata.

Desecho

Las normativas de la UE requieren que los productos de refrigeración sean desechados por compañías especializadas que extraigan o reciclen todos los gases, componentes metálicos y de plástico.

Consulte a su autoridad local de recogida de residuos a la hora de desechar su aparato. Las autoridades locales no están obligadas a eliminar los equipos de refrigeración comerciales pero pueden ofrecer consejo sobre cómo desechar los equipos localmente.

Otra opción es llamar a la línea de asistencia de POLAR para pedir información sobre las compañías nacionales de desechos de la UE.

Cumplimiento

El logotipo WEEE en este producto o su documentación indica que no debe eliminarse como un residuo doméstico. Para ayudar a prevenir posibles daños a la salud humana y/o el medio ambiente, el producto debe eliminarse en un proceso de reciclaje aprobado y medioambientalmente seguro. Para obtener más información sobre cómo eliminar correctamente este producto, póngase en contacto con el proveedor del mismo o la autoridad local responsable de la eliminación de residuos en su zona.

Las piezas POLAR han pasado estrictas pruebas de productos para cumplir las especificaciones y normas reguladoras establecidas por las autoridades internacionales, independientes y federales.

Los productos POLAR han sido autorizados para llevar el símbolo siguiente:

Reservados todos los derechos. Puede estar prohibida la reproducción o transmisión en cualquier forma o por cualquier medio electrónico, mecánico, de fotocopiado, registro o de otro tipo, de cualquier parte de estas instrucciones sin la autorización previa y por escrito de POLAR.
Se ha hecho todo lo posible para garantizar que todos los datos son correctos en el momento de su publicación; sin embargo,POLAR se reserva el derecho a modificar las especificaciones sin que medie notificación previa.

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

DECLARATION OF CONFORMITY

• Conformiteitsverklaring • Déclaration de conformité • Konformitätserklärung • Dichiarazione di conformità • • Declaración de conformidad

Equipment Type • Uitrustingstype • Type d'équipement • Gerätetyp • Tipo di apparecchiatura • Tipo de equipo		**Model** • Modèle • Modell • Modello • Modelo
Slush Machine 1 x 12L Bowl Slush Machine 2 x 12L Bowl Slush Machine 3 x 12L Bowl		DB331 (-E & -A) DB332 (-E & -A) DB843 (-E & -A)
Application of Territory Legislation & Council Directives(s) Toepassing van Europese Richtlijn(en) • Application de la/des directive(s) du Conseil • Anwendbare EU-Richtlinie(n) • Applicazione delle Direttive • Aplicación de la(s) directiva(s) del consejo	**Machinery Directive 2006/42/EC** Supply of Machinery (Safety) Regulations 2008 EN 60335-1:2012 +A11:2014 +A13:2017 +A1:2019 +A14:2019 +A2:2019 +A15:2021 EN 60335-2-75:2004 +A1:2005 +A11:2006 +A2:2008 +A12:2010 IEC 60335-1:2010 +A1:2013 +A2:2016 IEC 60335-2-75:2012 +A1:2015 +A2:2018 EN 62233:2008 **Electro-Magnetic Compatibility (EMC) Directive 2014/30/EU - recast of 2004/108/EC** Electromagnetic Compatibility Regulations 2016 (S.I. 2016/1091) EN 55014-1:2017+A11:2020; EN IEC 55014-1:2021 EN 55014-2:2015; EN IEC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2: 2019+A1:2021 EN 61000-3-3: 2013+A1:2019+A2:2021 **Regulation (EU) 2019/2024 - Ecodesign direct sales refrigerators** ISO 23953-2:2015 **Restriction of Hazardous Substances Directive (RoHS) 2015/863 amending Annex II to Directive 2011/65/EU** Restriction of the Use of Certain Hazardous Substances in Electrical and Electronic Equipment Regulations 2012 (S.I. 2012/3032)	**Electrical Safety** IEC 60335-1:2010 +A1:2013 +A2:2016 IEC 60335-2-75:2012 +A1:2015 +A2:2018 **Electromagnetic Compatibility** EN IEC 55014-1:2021 EN IEC 55014-2:2021 EN IEC 61000-3-2: 2019+A1:2021 EN 61000-3-3: 2013+A1:2019+A2:2021
Manufacturer Name • Naam fabrikant • Nom du producteur • Name des Herstellers • Nome del produttore • Nombre del fabricante		**Polar**

I, the undersigned, hereby declare that the equipment specified above conforms to the above Territory Legislation, Directive(s) and Standard(s).

Ik, de ondergetekende, verklaar hierbij dat de hierboven gespecificeerde uitrusting goedgekeurd is volgens de bovenstaande Richtlijn(en) en Standaard(en).

Je soussigné, confirme la conformité de l'équipement cité dans la présente à la / aux Directive(s) et Norme(s) ci-dessus

Ich, der/die Unterzeichnende, erkläre hiermit, dass das oben angegebene Gerät der/den oben angeführten Richtlinie(n) und Norm(en) entspricht.

Il sottoscritto dichiara che l'apparecchiatura di sopra specificata è conforme alle Direttive e agli Standard sopra riportati.

El abajo firmante declara por la presente que el equipo arriba especificado está en conformidad con la(s) directiva(s) y estándar(es) arriba mencionadas.

Date • Data • Date • Datum • Data • Fecha • Data	**12th Jan 2024**		
Signature • Handtekening • Signature • Unterschrift Firma • Firma	DocuSigned by: Ashley Hooper	DocuSigned by: Eoghan Donnellan	DocuSigned by: Brendan Denmeade
Full Name • Volledige naam • Nom et prénom • Vollständiger Name • Nome completo • Nombre completo	**Ashley Hooper**	**Eoghan Donnellan**	**Brendan Denmeade**
Position • Functie • Fonction • Position • Qualifica • Posición	**Group Head of Product Quality & Compliance**	**Commercial Manager/ Importer**	**Commercial Manager/ Responsible Supplier**
Manufacturer Address • Adres fabrikant Adresse du producteur • Anschrift des Herstellers • Indirizzo del produttore • Dirección del fabricante	**Fourth Way, Avonmouth, Bristol, BS11 8TB United Kingdom**	**Unit 9003, Blarney Business Park, Blarney, Co. Cork Ireland**	**15 Badgally Road, Campbelltown NSW 2560**

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

UK	**0117 3075655**	**Service@technical-sales.co.uk**
Eire	**021 4946777**	**Sale@nisbets.ie**
NL	**040 2628080**	**Service@nisbets.nl**
FR	**01 60342880**	**sav@nisbets.fr**
BE-NL	**0800-29129**	**Service@nisbets.be**
BE-FR	**0800-29229**	**Service@nisbets.be**
DE	**0800 1860806**	**Service@nisbets.de**
ES	**901 100 133**	
AU	**1300 225 960**	
NZ	**0800 222 700**	

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

KW COMMERCIAL KITCHEN
Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au

http://www.polar-refrigerator.com/

DB331_DB332_DB843_ML_A5_v5_2026/01/12

Distributed by KW Commercial Kitchen | 1300 001 366
www.kwcommercial.com.au | sales@kwcommercial.com.au