

POUR & SLUSH

NO-PREP SLUSHES

SIMPLY FILL & SELECT

Add 2-8 cups (16-64 oz/480 ml-1.9 L) to the unit, then select desired preset.

PRESET		
SLUSH Designed for transforming your everyday beverages.	SPIKED SLUSH Designed for beverages with alcohol content.	FROZEN JUICE Designed for naturally sweetened beverages.
PREPARED DRINK		
Sports Drinks Energy drinks Soda (cola, orange, lemon-lime, cream, root beer, ginger ale, grape, or any other flavoured soda) Sweetened iced tea Kombucha Lemonade Limeade Fruit Punch	Bottled or Canned Hard seltzers Sour beers Hard kombucha Hard lemonade Premixed margaritas Hard tea Hard cider Wine (white or rosé) Premixed Canned Cocktails Paloma Moscow Mule Rum & Cola	Apple juice/apple cider Bottled premade smoothies Cranberry juice Orange juice Mango juice Pineapple juice Grape juice Cherry juice Watermelon juice Tropical juice

Refer to the Inspiration Guide for the Create Your Own Milkshake & Frappé chart.

USING THE RINSE CYCLE

This cycle agitates, without cooling, to rinse the unit. After using the Rinse cycle, wash all parts by hand or in a dishwasher to fully clean the unit after each use.

1. Dispense any remaining frozen drink.

2. Stop the current preset. Press the **RINSE** button.

3. Add warm water up to the vessel's max fill line 64 oz (1.9 L).

4. Slowly dispense the water from the unit immediately after filling.

NOTE: This water will dispense quickly. Ensure you use a large cup or bowl to capture it.

5. Stop Rinse cycle by pressing the RINSE button again.

6. Press the power button to turn off the unit.

NOTE: If needed, repeat until frozen drink is rinsed off the evaporator.

NINJA

SLUSHi™

PROFESSIONAL FROZEN DRINK MAKER

© 2024 SharkNinja Operating LLC.
NINJA SLUSHI is a trademark of SharkNinja Operating LLC.
FS301C_QSG_E_MP_Mv5

Please refer to the Owner's Guide for more detailed instructions.

NINJA

SLUSHi™

PROFESSIONAL FROZEN DRINK MAKER

KEEPS DRINKS FROZEN FOR UP TO

12 HOURS

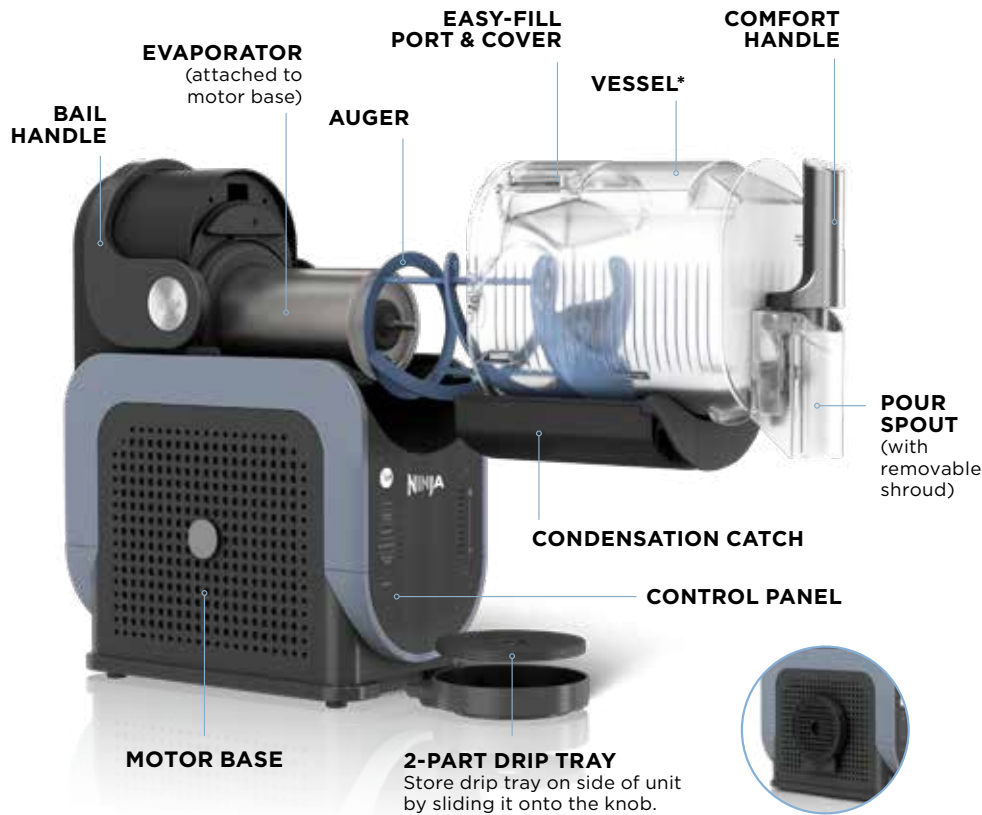
WITH NO DILUTION*

QUICK START GUIDE

For helpful tips & tricks on how to use your Ninja Slushi™, scan the QR code.

*For recipes excluding dairy.

WHAT'S IN THE BOX



USING THE NINJA SLUSHi™

1. Add liquid(s) through the easy-fill port.
2. Press the power button to turn on.
3. Select a preset to start.
4. If desired, adjust default/optimal temperature.
5. Unit will beep three times when drink reaches optimal temperature.
6. Dispense and enjoy.

NOTE: Unit will continue running to keep your frozen drink at ideal temperature.

*16-oz (480-ml) minimum liquid capacity.
64-oz (1.9-L) maximum liquid capacity.

KICKSTARTER ONE-INGREDIENT SODA SLUSH

TOTAL TIME: < 1 HOUR

INGREDIENTS

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	6-8 SERVINGS
2 (12-oz) cans (or 3 cups) soda	4 (12-oz) cans (or 6 cups) soda	5 (12-oz) cans (or 7 1/2 cups) soda

DIRECTIONS

1. Pour soda into the vessel.
2. Select **SLUSH**. Preset will start at the recommended temperature for ideal texture. If desired, adjust temperature.
3. Once frozen drink reaches optimal temperature, unit will beep three times. Dispense and enjoy.



USE ANY OF THE FOLLOWING:
cola, orange, lemon-lime, cream, root beer, ginger ale, grape, or any other soda

TIPS:

- Diet soda (or soda made with sugar alternatives) will **NOT** work in this unit.
- For best results, chill liquid before adding to the unit.

NOTE: For easier cleaning, **DO NOT** turn off preset until all frozen drink has been dispensed.



KICKSTARTER FROZEN MANGO MARGARITA

TOTAL TIME: < 1 HOUR

INGREDIENTS

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	6-8 SERVINGS
2 cups mango margarita mix 1/3 cup water 1/3 cup lime juice 1/3 cup tequila	4 cups mango margarita mix 2/3 cup water 2/3 cup lime juice 2/3 cup tequila	5 cups mango margarita mix 3/4 cup water 3/4 cup lime juice 3/4 cup tequila

DIRECTIONS

1. Pour all ingredients into the vessel.
2. Select **SPIKED SLUSH**. Preset will start at the recommended temperature for ideal texture. If desired, adjust temperature.
3. Once frozen drink reaches optimal temperature, unit will beep three times. Dispense and enjoy.

TIP: For best results, chill liquid before adding to the unit.



MAKE IT A MOCKTAIL: Swap out the traditional tequila for the same amount of zero-proof tequila or margarita mix.

NOTE: For easier cleaning, **DO NOT** turn off preset until all frozen drink has been dispensed.



USING THE CONTROL PANEL

PRESETS

5 unique presets that use RapidChill Technology to determine the perfect temperature for the ideal frozen drink.

TEMPERATURE CONTROL SETTING

Each preset will start at a default/optimal temperature for ideal texture. If desired, adjust the temperature for your perfect frozen drink texture.

For sippable frozen drinks, decrease the temperature level by pressing the bottom arrow on the control panel.

For thicker, colder frozen drinks, increase the temperature level by pressing the top arrow on the control panel.

LOW-SUGAR/HIGH-ALCOHOL ALERTS

Too little sugar or too much alcohol will prevent proper freezing of a slush output. The following alerts will be displayed for each scenario:

Low-Sugar Alert

Temperature Control LEDs will flash one at a time in **descending order** starting with the top LED, preset LEDs will flash, and the unit will beep twice every minute for 15 minutes.

If a drink does not meet minimum requirement of total sugar:

Add 1-2 tablespoons flavoured syrup, juice, sugar, date sugar, coconut sugar, maple syrup, agave, simple syrup, or honey per serving. Combine additional sugar with the base prior to pouring into unit.

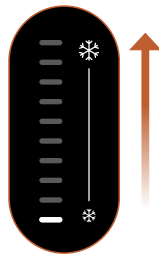
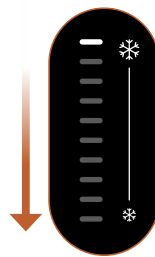
High-Alcohol Alert

Temperature Control LEDs will flash one at a time in **ascending order** starting with the bottom LED, and the unit will beep twice every minute for 15 minutes.

If a drink exceeds the maximum alcohol amount:

Add 1/4 cup (2 oz/60 ml) juice; water; non-alcoholic drink mix; soda; tonic water; seltzer; or plain, chilled coffee/tea per serving to dilute the input.

Refer to the Inspiration Guide for more sugar and alcohol guidelines.



RECIPE NOT SLUSHING?

If your recipe has not reached the desired texture after 60 minutes, use the Temperature Control Setting to increase the temperature one level.

Wait 10-15 minutes to test the recipe. If the texture still isn't what you desire, increase temperature by one level again. Repeat until desired texture is achieved.

VERSEZ ET
TRANSFORMEZ

BARBOTINES SANS PRÉPARATION

REMP LISSEZ SIMPLEMENT ET SÉLECTIONNEZ

Ajoutez 2 à 8 tasses (16 à 64 onces/480 ml à 1,9 litre)
dans l'appareil et sélectionnez le pré réglage désiré.



PRÉRÉGLAGE

BARBOTINE	BARBOTINE ALCOOLISÉE	JUS GLACÉ
Conçu pour transformer vos boissons quotidiennes.	Conçu pour les boissons contenant de l'alcool.	Conçu pour les boissons naturellement sucrées.

BOISSON PRÉPARÉE

Boisson pour sportifs Boisson énergétique Boisson gazeuse (cola, soda orange, citron-lime, soda mousse, soda racinette, soda au gingembre, raisin ou toute autre saveur de soda) Thé glacé sucré Kombucha Limonade Limade Cocktail de jus de fruits	Embouteillée ou en canette Soda alcoolisé Bière acidulée Kombucha alcoolisé Limonade alcoolisée Margarita prémélangée Thé glacé alcoolisé Cidre alcoolisé Vin (blanc ou rosé) Cocktail prémélangé en canette Paloma Moscow Mule Rhum & Cola	Jus de pomme/cidre de pomme Frappé préparé embouteillé Jus de canneberge Jus d'orange Jus de mangue Jus d'ananas Jus de raisin Jus de cerise Jus de melon d'eau Jus tropical

Consultez le guide d'inspiration pour accéder au tableau
Créer vos propres laits fouettés et frappés.

UTILISER LE CYCLE DE RINÇAGE

Ce cycle agite le liquide sans le refroidir afin de rincer l'appareil. Après avoir utilisé le cycle de rinçage, lavez toutes les pièces à la main ou au lave-vaisselle afin de nettoyer entièrement l'appareil après chaque usage.

1. Jetez toute boisson glacée restante.
2. Arrêtez le cycle du pré réglage actuel. Appuyez sur le bouton **RINCER**.
3. Ajoutez de l'eau tiède dans le récipient jusqu'à ce que vous atteigniez la ligne de remplissage maximal de 64 onces (1,9 litre).
4. Évacuez doucement l'eau de l'appareil immédiatement après l'avoir rempli.
5. Arrêtez le cycle de rinçage en appuyant de nouveau sur le bouton RINCER.
6. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.

REMARQUE: L'eau s'évacuera rapidement. Assurez-vous d'avoir un grand contenant ou un bol pour la réceptionner.

REMARQUE: Au besoin, répétez ces étapes jusqu'à ce que la boisson glacée soit rincée de l'évaporateur.



NINJA
SLUSHi™

MACHINE À BOISSONS GLACÉES PROFESSIONNELLE

© SharkNinja Operating LLC, 2024.
NINJA SLUSHi est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.
FS301C_QSG_F_MP_Mv5

Veillez consulter le guide de l'utilisateur pour de plus amples instructions.

NINJA
SLUSHi™

MACHINE À BOISSONS GLACÉES PROFESSIONNELLE

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

MAINTIEN LES BOISSONS GLACÉES JUSQU'À
12
HEURES
SANS DILUTION*

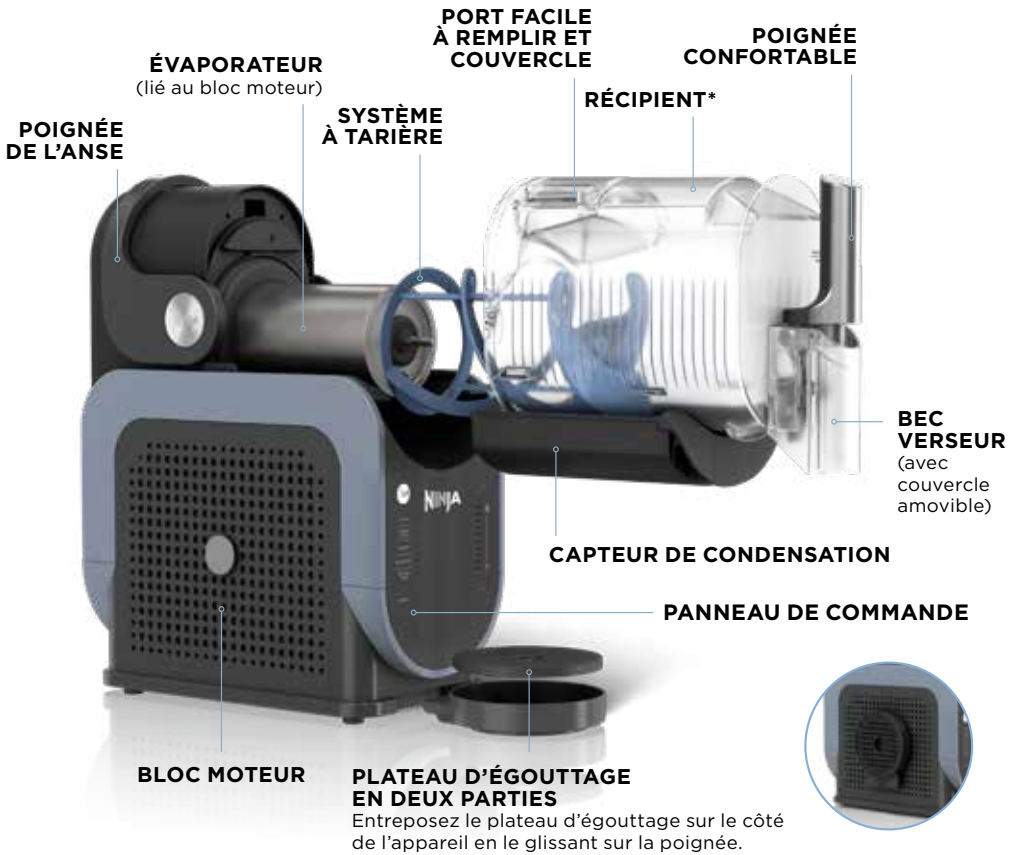


Pour obtenir
des conseils
et astuces sur
la manière d'utiliser
votre Ninja Slushi™,
balayez le code QR.



*Pour les recettes sans produits laitiers.

CE QU'IL Y A DANS LA BOÎTE



UTILISATION DU NINJA SLUSHi™

- 1. Ajoutez un ou plusieurs liquides dans le port facile à remplir.
- 2. Appuyez sur le bouton d'alimentation pour le mettre en marche.
- 3. Sélectionnez un préréglage pour commencer.
- 4. Au besoin, réglez la température par défaut ou la température optimale.
- 5. L'appareil émettra trois signaux sonores lorsque la boisson aura atteint la température optimale.
- 6. Servez et savourez.

REMARQUE: L'appareil continuera de fonctionner pour conserver la température idéale de votre boisson glacée.

*Capacité minimale de liquide 16 onces (480 ml).
Capacité maximale de liquide de 64 onces (1,9 litre).

RECETTE DE DÉPART
BARBOTINE À UN SEUL INGRÉDIENT

DURÉE TOTALE: < 1 HEURE

INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	6 À 8 PORTIONS
2 canettes de 12 onces (ou 3 tasses) de soda	4 canettes de 12 onces (ou 6 tasses) de soda	5 canettes de 12 onces (ou 7 1/2 tasses) de soda

INSTRUCTIONS

- 1. Versez le soda dans le récipient.
- 2. Sélectionnez **BARBOTINE**. Le préréglage atteindra la température recommandée pour obtenir une texture idéale. Au besoin, réglez la température.
- 3. Une fois que la boisson glacée aura atteint la température optimale, l'appareil émettra trois signaux sonores. Servez et savourez.



UTILISEZ N'IMPORTE QUELLE DES BOISSONS SUIVANTES:
cola, soda orange, citron-lime, soda mousse, soda racinette, soda au gingembre, raisin ou toute autre saveur de soda

CONSEILS:

- Le soda diète (ou tout soda fait de produits remplaçant le sucre) **NE FONCTIONNERA PAS** avec cet appareil.
- Pour de meilleurs résultats, refroidissez le liquide avant de le verser dans le récipient de l'appareil.

REMARQUE: Pour un nettoyage plus aisé, n'arrêtez **PAS** le cycle du préréglage avant que la boisson glacée n'ait été vidée.

RECETTE DE DÉPART
MARGARITA AUX MANGUES CONGELÉES

DURÉE TOTALE: < 1 HEURE

INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	6 À 8 PORTIONS
2 tasses de mélange à margarita à la mangue 1/3 de tasse d'eau 1/3 de tasse de jus de lime 1/3 de tasse de téquila	4 tasses de mélange à margarita à la mangue 2/3 de tasse d'eau 2/3 de tasse de jus de lime 2/3 de tasse de téquila	5 tasses de mélange à margarita à la mangue 3/4 de tasse d'eau 3/4 de tasse de jus de lime 3/4 de tasse de téquila

INSTRUCTIONS

- 1. Versez tous les ingrédients dans le récipient.
- 2. Sélectionnez **BARBOTINE ALCOOLISÉE**. Le préréglage atteindra la température recommandée pour obtenir une texture idéale. Au besoin, réglez la température.
- 3. Une fois que la boisson glacée aura atteint la température optimale, l'appareil émettra trois signaux sonores. Servez et savourez.

CONSEIL: Pour de meilleurs résultats, refroidissez le liquide avant de le verser dans le récipient de l'appareil.



FAITES UN COCKTAIL SANS ALCOOL: Remplacez la téquila traditionnelle par la même quantité de téquila sans alcool ou de mélange à margarita.

REMARQUE: Pour un nettoyage plus aisé, n'arrêtez **PAS** le cycle du préréglage avant que la boisson glacée n'ait été vidée.

POUR LES ENFANTS



UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

PRÉRÉGLAGES

5 préréglages uniques utilisant la technologie de refroidissement rapide afin de déterminer la température parfaite pour obtenir une boisson glacée idéale.

RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE

Chaque préréglage atteindra la température par défaut ou la température optimale pour obtenir une texture idéale. Au besoin, réglez la température pour obtenir la texture idéale pour votre boisson glacée.

Pour obtenir des boissons glacées faciles à siroter, réduisez la température d'un niveau en appuyant sur la flèche vers le bas située sur le panneau de commande.

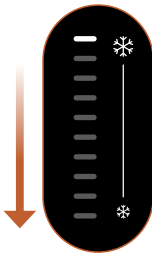
Pour obtenir des boissons glacées plus froides et épaisses, augmentez la température d'un niveau en appuyant sur la flèche vers le haut du panneau de commande.

AVERTISSEMENT AU SUJET DES BOISSONS FAIBLES EN SUCRE OU FORTES EN ALCOOL

Trop peu de sucre ou trop d'alcool empêchera la boisson de se glacer au point d'atteindre la texture d'une barbotine. Les alertes suivantes s'afficheront pour chacun des scénarios:

Alerte: faible niveau de sucre

Les voyants DEL du contrôle de la température clignoteront un à la fois de façon **décroissante** en partant du voyant supérieur, les voyants des préréglages clignoteront et l'appareil émettra deux signaux sonores chaque minute pendant 15 minutes.

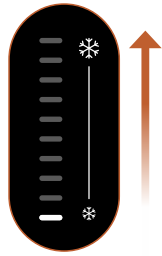


Si une boisson ne satisfait pas les exigences minimales en matière de quantité totale de sucre:

Ajoutez une à deux cuillères à soupe de sirop aromatisé, de jus, de sucre, de sucre de dattes, de sucre de noix de coco, de sirop d'érable, d'agave, de sirop simple ou de miel par portion. Mélangez le sucre à ajouter à votre mélange de base avant de le verser à l'intérieur du récipient.

Alerte: niveau d'alcool trop élevé

Les voyants DEL du contrôle de la température clignoteront un à la fois de façon **croissante** en partant du voyant inférieur et l'appareil émettra deux signaux sonores chaque minute pendant 15 minutes.



Si une boisson excède la quantité maximale d'alcool:

Ajoutez 1/4 de tasse (2 onces/60 ml) de jus, d'eau, d'un mélange non alcoolisé, de soda, de soda tonique, ou de café ou de thé refroidi pour diluer le mélange.

Consultez le Guide d'inspiration pour obtenir plus de directives au sujet du sucre et de l'alcool.

LA RECETTE NE PRODUIT PAS DE BARBOTINE?

Si votre recette n'a pas atteint la texture désirée après 60 minutes, utilisez le réglage de contrôle de la température afin d'augmenter la température d'un niveau.

Attendez 10 à 15 minutes pour essayer la recette. Si la texture n'est toujours pas celle que vous souhaitez, augmentez de nouveau la température d'un niveau. Répétez ces étapes jusqu'à ce que vous obteniez la texture désirée.