

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*

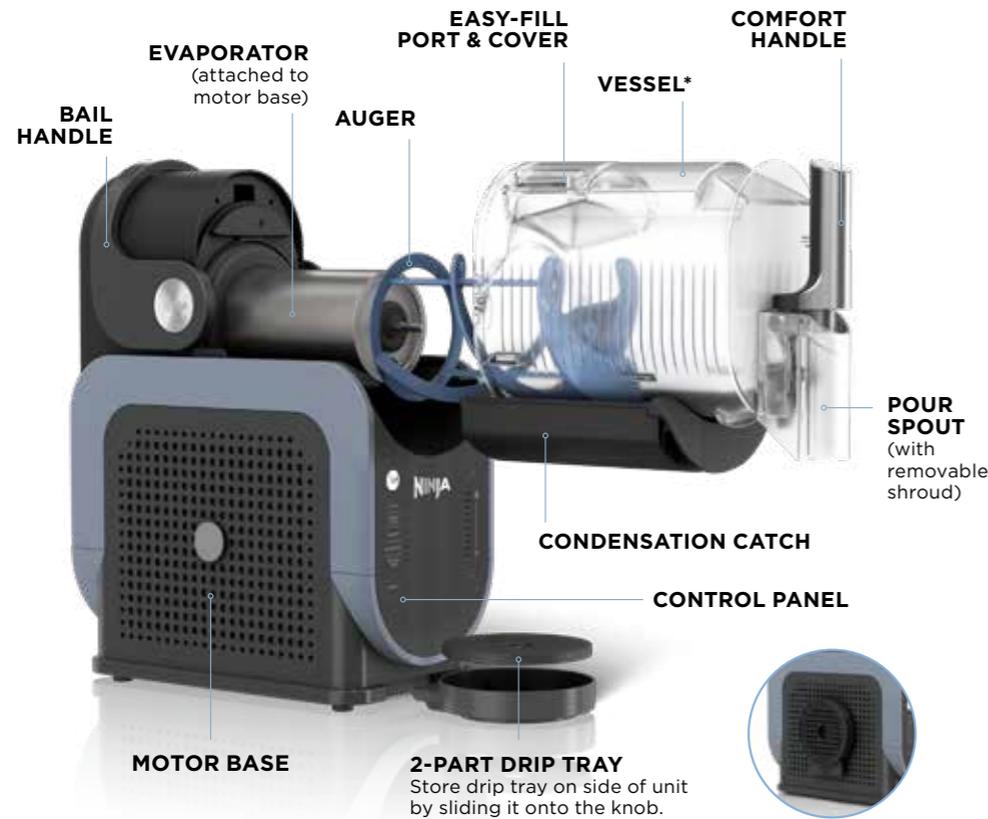
QUICK START GUIDE

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.

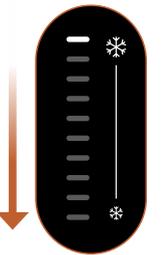
LOW-SUGAR/HIGH-ALCOHOL ALERTS

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.



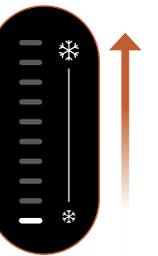
High-Alcohol Alert

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

Conçu pour transformer
vos boissons quotidiennes.

BARBOTINE ALCOOLISÉE

Conçu pour les boissons
contenant de l'alcool.

JUS GLACÉ

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 prépréparé 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.

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

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: Au besoin, répétez ces étapes
jusqu'à ce que la boisson glacée soit rincée
et 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

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

GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE

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 pré-réglage 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 pré-réglage 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.

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.



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

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



POUR LES ENFANTS

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 pré-réglage 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.



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 pré-réglage avant que la boisson glacée n'ait été vidée.

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

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

PRÉRÉGLAGES

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

RÉGLAGES DE LA TEMPÉRATURE

Chaque pré-réglage 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.

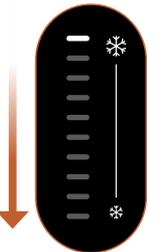
Pour obtenir des boissons glacées plus froides et épaisses, augmentez la température d'un niveau en appuyant sur la flèche vers le haut du panneau de commande.

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 pré-réglages clignoteront et l'appareil émettra deux signaux sonores chaque minute pendant 15 minutes.

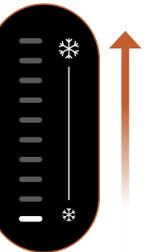


Si une boisson ne satisfait pas les exigences minimales en matière de quantité totale de sucre:

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.