

POUR & SLUSH

NO-PREP SLUSHES

SIMPLY FILL & SELECT

Add 2-9 1/4 cups (16-74 oz/480 ml-2.19 L) to the unit, then select desired preset.



PRESET	PREPARED DRINK	DIRECTIONS
SLUSH TOTAL TIME: 2-3 SERVINGS 15 MINUTES 4-6 SERVINGS 30 MINUTES 7-9 SERVINGS 50 MINUTES	Sports drinks, energy drinks, sweetened iced tea, kombucha, lemonade, limeade	Select SLUSH . The preset will start at the default level—adjust temperature control to illuminate 1 bar.
	Soda, fruit punch	Select SLUSH . The preset will start at the default level—adjust temperature control to illuminate 3 bars.
SPIKED SLUSH TOTAL TIME: 2-3 SERVINGS 30 MINUTES 4-6 SERVINGS 40 MINUTES 7-9 SERVINGS 55 MINUTES	Hard seltzers	Select SPIKED SLUSH . The preset will start at the default level—adjust temperature control to illuminate 3 bars.
	Sour beers, hard tea, hard cider	Select SPIKED SLUSH . The preset will start at the default level—adjust temperature control to illuminate 5 bars.
	Hard kombucha, hard lemonade, Paloma, Moscow Mule	Select SPIKED SLUSH . The preset will start at the default level—adjust temperature control to illuminate 6 bars.
	Rum & Cola, wine (white or rosé)	Select SPIKED SLUSH . The preset will start at the default level—adjust temperature control to illuminate 9 bars.
	Premixed margaritas	Select SPIKED SLUSH . The preset will start at the default level—adjust temperature control to illuminate 10 bars.
FROZEN JUICE TOTAL TIME: 2-3 SERVINGS 15 MINUTES 4-6 SERVINGS 25 MINUTES 7-9 SERVINGS 40 MINUTES	Cranberry juice, orange juice, mango juice, watermelon juice, tropical juice	Select FROZEN JUICE . The preset will start at the default level—adjust temperature control to illuminate 1 bar.
	Apple juice/apple cider	Select FROZEN JUICE . The preset will start at the default level—adjust temperature control to illuminate 2 bars
	Bottled premade smoothies, pineapple juice	Select FROZEN JUICE . The preset will start at the default level—adjust temperature control to illuminate 3 bars
	Grape juice, cherry juice	Select FROZEN JUICE . The preset will start at the default level—adjust temperature control to illuminate 5 bars

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 hot water up to the vessel's max fill line 74 oz (2.19 L).
4. Slowly dispense the water from the unit immediately after filling.
5. Stop Rinse cycle by pressing the **RINSE** button again.
6. Press the power button to turn off the unit.

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

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

Refer to the Inspiration Guide for more details on cleaning parts after using the Rinse cycle.



NINJA SLUSHi™

PROFESSIONAL FROZEN DRINK MAKER

© 2024 SharkNinja Operating LLC.
 NINJA SLUSHI is a trademark of SharkNinja Operating LLC.
 FS305CCO_QSG_E_MP_Mv4

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.

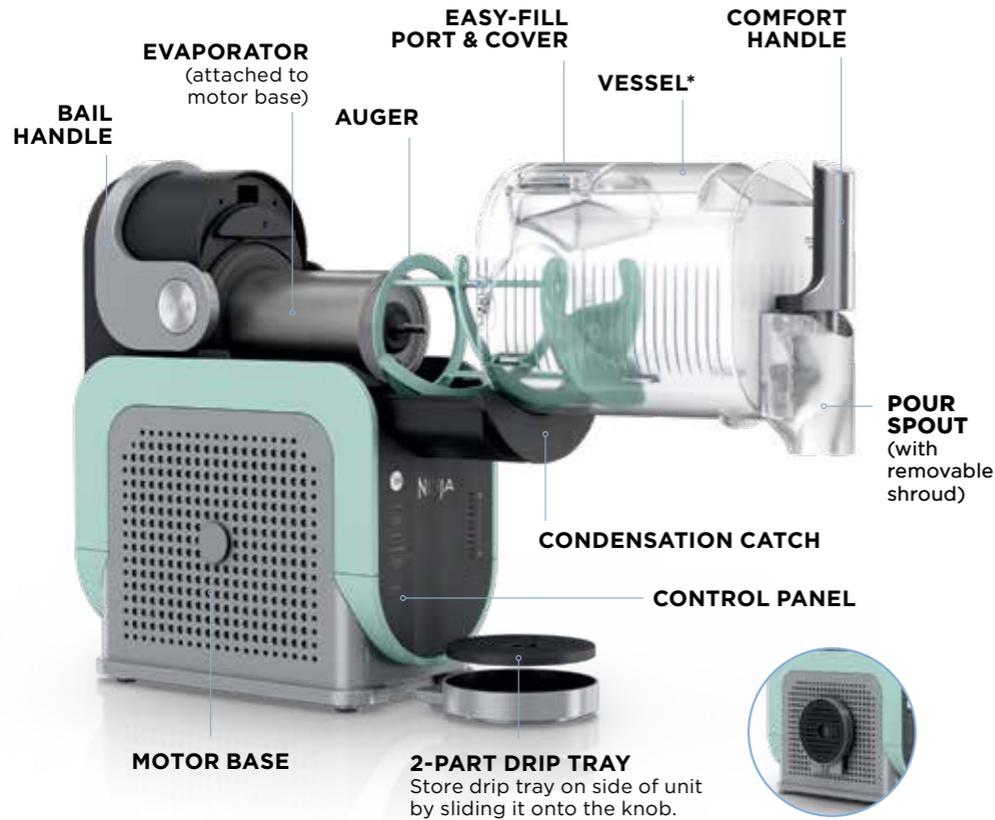


*For recipes excluding dairy.

NOTE: Colours, components, and functions may vary by model.

WHAT'S IN THE BOX

NOTE: Colours, components, and functions may vary by model.



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 and LEDs will remain solid once frozen drink reaches 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.
74-oz (2.19-L) maximum liquid capacity.

TEMPERATURE PROGRESS Temperature Control LEDs pulse showing progress to reach temperature. Unit will beep and LEDs will remain solid once complete.

KICKSTARTER

ONE-INGREDIENT SODA SLUSH

TOTAL TIME: 2-3 SERVINGS: 15 MINUTES
4-6 SERVINGS: 40 MINUTES
7-9 SERVINGS: 60 MINUTES

INGREDIENTS

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS
2 (12-oz) cans (or 3 cups) soda	4 (12-oz) cans (or 6 cups) soda	6 (12-oz) cans (or 9 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. Dispense and enjoy.

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.



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



KID FRIENDLY

KICKSTARTER

FROZEN MANGO MARGARITA

TOTAL TIME: 2-3 SERVINGS: 30 MINUTES
4-6 SERVINGS: 45 MINUTES
7-9 SERVINGS: 60 MINUTES

INGREDIENTS

2-3 SERVINGS	4-6 SERVINGS	7-9 SERVINGS
1 2/3 cups mango margarita mix 2/3 cup water 1/3 cup lime juice 1/3 cup tequila	3 1/3 cups mango margarita mix 1 1/3 cups water 2/3 cup lime juice 2/3 cup tequila	5 cups mango margarita mix 2 cups water 1 cup lime juice 1 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. Dispense and enjoy.



MAKE IT A MOCKTAIL: Swap out the tequila for zero-proof tequila and run on the **SLUSH** program. The preset will start at the default level—adjust temperature control to illuminate 5 bars.

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

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



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.

TROUBLESHOOTING TIPS

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.

SLUSH NOT DISPENSING? For the best dispensing experience, fill the unit to the max fill line and ensure the unit is running. For a smoother dispense experience, decrease the temperature level by pressing the bottom arrow on the control panel. More sippable frozen drinks will dispense smoother.

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 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 (8 oz/240 ml). Combine additional sugar with the base prior to pouring into unit.

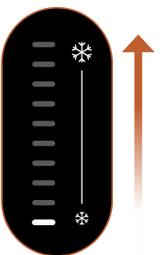
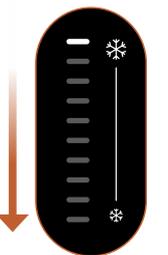
High-Alcohol/High-Sugar Alert

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

If a drink exceeds the maximum alcohol and sugar amounts:

Add 1/4 cup (2 oz/60 ml) water per serving (8 oz/240 ml) to dilute the input.

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



VERSEZ ET
TRANSFORMEZ

BARBOTINES SANS PRÉPARATION

REMPLEZ SIMPLEMENT
ET SÉLECTIONNEZ

Ajoutez 2 à 9 1/4 tasses (16 à 74 onces/480 ml à 2,19 litre)
dans l'appareil et sélectionnez le pré réglage désiré.



PRÉRÉGLAGE	BOISSON PRÉPARÉE	INSTRUCTIONS
BARBOTINE DURÉE TOTALE : 2 À 3 PORTIONS 15 MINUTES 4 À 6 PORTIONS 30 MINUTES 7 À 9 PORTIONS 50 MINUTES	Boissons pour sportifs, boissons énergétiques, thé glacé sucré, kombucha, limonade, limade	Sélectionnez SLUSH (BARBOTINE) . Le pré réglage commencera au niveau par défaut. Ajustez le contrôle de la température pour illuminer 1 barre.
	Soda, cocktail de jus de fruits	Sélectionnez SLUSH (BARBOTINE) . Le pré réglage commencera au niveau par défaut. Ajustez le contrôle de la température pour illuminer 3 barres.
BARBOTINE ALCOOLISÉE DURÉE TOTALE : 2 À 3 PORTIONS 30 MINUTES 4 À 6 PORTIONS 40 MINUTES 7 À 9 PORTIONS 55 MINUTES	Sodas alcoolisés	Sélectionnez SPIKED SLUSH (BARBOTINE ALCOOLISÉE) . Le pré réglage commencera au niveau par défaut. Ajustez le contrôle de la température pour illuminer 3 barres.
	Bières acidulées, thé glacé alcoolisé, cidre alcoolisé	Sélectionnez SPIKED SLUSH (BARBOTINE ALCOOLISÉE) . Le pré réglage commencera au niveau par défaut. Ajustez le contrôle de la température pour illuminer 5 barres.
	Kombucha alcoolisé, limonade alcoolisée, Paloma, Moscow mule	Sélectionnez SPIKED SLUSH (BARBOTINE ALCOOLISÉE) . Le pré réglage commencera au niveau par défaut. Ajustez le contrôle de la température pour illuminer 6 barres.
	Rhum et cola, vin (blanc ou rosé)	Sélectionnez SPIKED SLUSH (BARBOTINE ALCOOLISÉE) . Le pré réglage commencera au niveau par défaut. Ajustez le contrôle de la température pour illuminer 9 barres.
	Margaritas prémélangées	Sélectionnez SPIKED SLUSH (BARBOTINE ALCOOLISÉE) . Le pré réglage commencera au niveau par défaut. Ajustez le contrôle de la température pour illuminer 10 barres.
JUS GLACÉ DURÉE TOTALE : 2 À 3 PORTIONS 15 MINUTES 4 À 6 PORTIONS 25 MINUTES 7 À 9 PORTIONS 40 MINUTES	Jus de canneberge, jus d'orange, jus de mangue, jus de melon d'eau, jus tropical	Sélectionnez FROZEN JUICE (JUS GLACÉ) . Le pré réglage commencera au niveau par défaut. Ajustez le contrôle de la température pour illuminer 1 barre.
	Jus de pomme/ cidre de pomme	Sélectionnez FROZEN JUICE (JUS GLACÉ) . Le pré réglage commencera au niveau par défaut. Ajustez le contrôle de la température pour illuminer 2 barres.
	Boissons frappées préparées à l'avance en bouteille, jus d'ananas	Sélectionnez FROZEN JUICE (JUS GLACÉ) . Le pré réglage commencera au niveau par défaut. Ajustez le contrôle de la température pour illuminer 3 barres.
	Jus de raisin, jus de cerise	Sélectionnez FROZEN JUICE (JUS GLACÉ) . Le pré réglage commencera au niveau par défaut. Ajustez le contrôle de la température pour illuminer 5 barres.

Consultez le guide d'inspiration pour accéder au tableau Créer vos propres lait frappés 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.

Consultez le guide d'inspiration pour plus de détails sur le nettoyage des pièces après avoir utilisé le cycle de rinçage.



NINJA SLUSHi™

MACHINE À BOISSONS GLACÉES PROFESSIONNELLE

© SharkNinja Operating LLC, 2024.

NINJA SLUSHi est une marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.
FS305CCO_QSG_F_MP_Mv4

Veuillez 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.

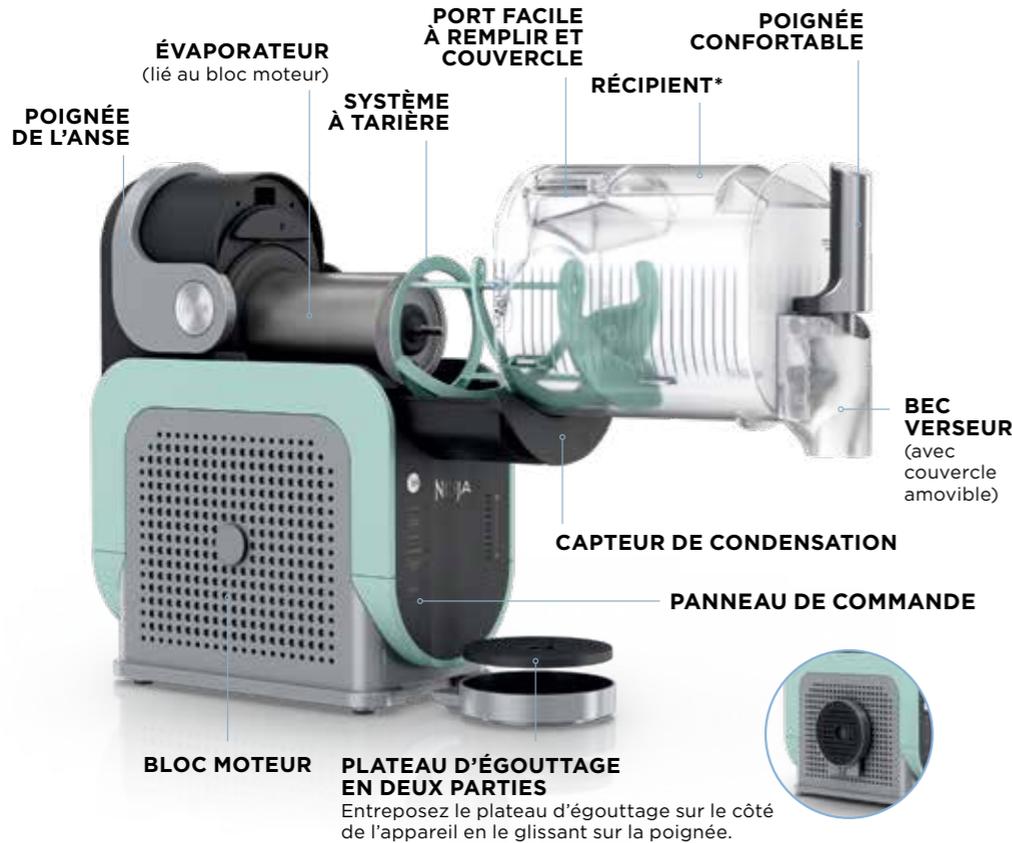


*Pour les recettes sans produits laitiers.

REMARQUE : Les couleurs, composants et fonctions peuvent varier selon le modèle.

CE QU'IL Y A DANS LA BOÎTE

REMARQUE : Les couleurs, composants et fonctions peuvent varier selon le modèle.



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 74 onces (2,19 litre).

PROGRÈS DE LA TEMPÉRATURE Les voyants DEL de contrôle de la température clignotent pour indiquer le progrès vers la température cible. Lorsque la température sera atteinte, l'appareil émettra un signal sonore et les DEL resteront allumées.

RECETTE DE DÉPART BARBOTINE À UN SEUL INGRÉDIENT

DURÉE TOTALE: 2 À 3 PORTIONS : 15 MINUTES
4 À 6 PORTIONS : 40 MINUTES
7 À 9 PORTIONS : 60 MINUTES

INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	7 À 9 PORTIONS
2 canettes de 12 onces (ou 3 tasses) de soda	4 canettes de 12 onces (ou 6 tasses) de soda	6 canettes de 12 onces (ou 9 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.



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



RECETTE DE DÉPART MARGARITA AUX MANGUES CONGELÉES

DURÉE TOTALE: 2 À 3 PORTIONS : 30 MINUTES
4 À 6 PORTIONS : 45 MINUTES
7 À 9 PORTIONS : 60 MINUTES

INGRÉDIENTS

2 À 3 PORTIONS	4 À 6 PORTIONS	7 À 9 PORTIONS
1 2/3 tasses de mélange à margarita à la mangue 2/3 de tasse d'eau 1/3 de tasse de jus de lime 1/3 de tasse de téquila	3 1/3 tasses de mélange à margarita à la mangue 1 1/3 de tasses 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 2 de tasses d'eau 1 tasse de jus de lime 1 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.

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



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.

CONSEILS DE DÉPANNAGE

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.

LA BARBOTINE NE SE DISTRIBUE PAS? Pour une meilleure expérience de distribution, remplissez l'appareil jusqu'à la ligne de remplissage maximal et assurez-vous que l'appareil est en marche. Pour une expérience de distribution plus onctueuse, réduisez la température d'un niveau en appuyant sur la flèche vers le bas située sur le panneau de commande. Les boissons glacées plus faciles à siroter seront plus onctueuses lors de la distribution.

Alerte: faible niveau de sucre

Les voyants DEL de contrôle de la température clignoteront un à la fois **de façon décroissante** en commençant par le voyant supérieur, les voyants des pré-réglages clignoteront et l'appareil émettra un signal sonore 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 (8 onces/240 ml). Mélangez le sucre à ajouter à votre mélange de base avant de le verser à l'intérieur du récipient.

Alerte de haute teneur en alcool/sucre

Les voyants DEL de contrôle de la température clignoteront un à la fois **de façon croissante** en commençant par le voyant inférieur, les voyants des pré-réglages clignoteront et l'appareil émettra un signal sonore chaque minute pendant 15 minutes.

Si une boisson excède la teneur maximale en alcool et en sucre : Ajoutez 1/4 de tasse (2 oz/60 ml) d'eau par portion (8 oz/240 ml) pour diluer le mélange.

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

