



**SLUSHI™ PROFESSIONAL FROZEN DRINK MAKER WITH RAPIDCHILL TECHNOLOGY**  
**FS305CCO | Owner's Guide**



# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

	<b>Read and review instructions for operation and use.</b>
	<b>Indicates the presence of a hazard that can cause personal injury, death, or substantial property damage if the warning included with this symbol is ignored.</b>
	<b>Combustible material. May burst if heated. (Indicated by a flame symbol with white background, surrounded by a red diamond.)</b>
	<b>Flammable material. (Indicated by a flame symbol with yellow background, surrounded by a black triangle.)</b>
	<b>For indoor and household use only.</b>
<b>When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:</b>	

**⚠DANGER:** Risk of fire or explosion. Flammable refrigerant used. **DO NOT** puncture refrigerant tubing. Dispose of product properly in accordance with the applicable federal or local regulations pertaining to flammable refrigerants.

**⚠WARNING:** To reduce the risk of injury, fire, electrical shock or property damage, basic safety precautions must always be followed, including the following numbered warnings and subsequent instructions. **DO NOT** use appliance for other than intended use.

- 1 Read all instructions prior to using the appliance and its accessories.
- 2 Carefully observe and follow all warnings and instructions. This unit contains electrical connections and moving parts that potentially present risk to the user.
- 3 Take inventory of all contents to ensure you have all parts needed to properly and safely operate your appliance.
- 4 Turn the appliance **OFF**, then unplug the appliance from the outlet when not in use, before assembling or disassembling parts, and before cleaning. To unplug, grasp the plug by the body and pull from the outlet. **NEVER** unplug by grasping and pulling the flexible cord.
- 5 Before use, wash all parts that may contact food. Follow washing instructions covered in this instruction manual.
- 6 **DO NOT** operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or is dropped or damage in any manner. This appliance has no user-serviceable parts. If damaged, contact SharkNinja for servicing.
- 7 This appliance has important markings on the plug. The entire supply cord is not suitable for replacement. If damaged, please contact SharkNinja for service.
- 8 Extension cords should **NOT** be used with this appliance.
- 9 To protect against the risk of electric shock, **DO NOT** submerge the appliance or allow the power cord to contact any form of liquid.
- 10 **DO NOT** allow the cord to hang over the edges of tables or counters. The cord may become snagged and pull the appliance off the work surface.
- 11 **DO NOT** allow the unit or the cord to contact hot surfaces, including stoves, and other heating appliances.
- 12 **ALWAYS** use the appliance on a dry and level surface.
- 13 **DO NOT** allow children to operate this appliance or use as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
- 14 This appliance is **NOT** intended to be used by people with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

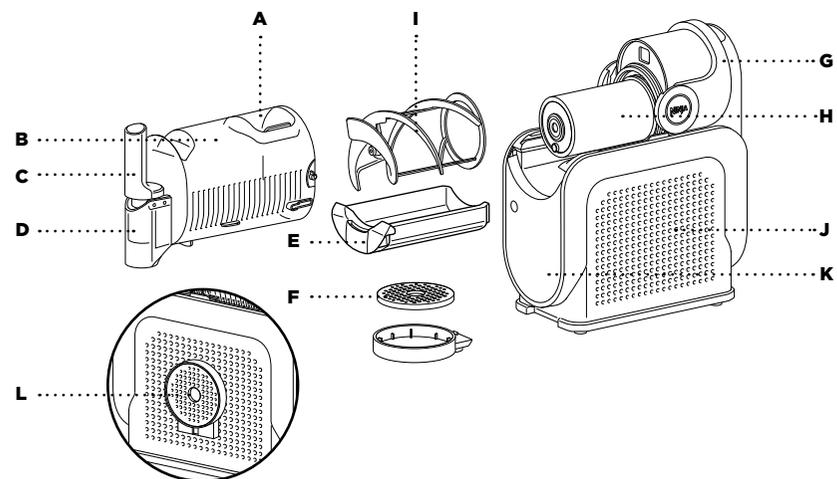
# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

- 15 ONLY** use attachments and accessories that are provided with the product or are recommended by SharkNinja. The use of attachments not recommended or sold by SharkNinja may cause fire, electric shock, or injury.
- 16** Keep hands, hair, and clothing out of the container when loading and operating.
- 17** During operation and handling of the appliance, avoid contact with moving parts.
- 18 DO NOT** microwave the containers or accessories provided with the appliance.
- 19 ALWAYS** keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
- 20 DO NOT** use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- 21 DO NOT** damage the refrigerant circuit. This warning is only applicable for appliances with refrigerating circuits which are accessible by the user.
- 22 DO NOT** use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- 23 DO NOT** add frozen fruit, frozen vegetables, or ice to the unit.
- 24 DO NOT** add hot ingredients to the unit.
- 25 DO NOT** submerge the motor base or control panel in water or other liquids.
- 26 DO NOT** fill vessel past the MAX FILL line.
- 27 NEVER** leave the appliance unattended while in use.
- 28** Before operation, ensure all utensils are removed from containers. Failure to remove utensils can cause containers to shatter and potentially result in personal injury and property damage.
- 29 DO NOT** carry the unit by the bail handle. Hold the unit by grasping both sides of the unit under the motor base.
- 30 DO NOT** process hard, loose ingredients or ice. This appliance is not intended to process loose frozen fruit, a block of solid ice, or ice cubes.
- 31 ALWAYS** keep the unit upright.
- 32** After unboxing the unit for the first time, ensure the unit is upright for at least 2 hours before operating to let the refrigerant oils settle in the air conditioning system for best performance.
- 33** 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 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.
- 34** The supply cord cannot be replaced. If the cord is damaged the appliance should be scrapped.
- 35** Keep rear and sides of the unit open in order for the compressor to operate properly and not over heat.
- 36** Keep ventilation openings, in the appliance enclosure or in the built-in structure, clear of obstruction.
- 37 DO NOT** use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- 38 DO NOT** damage the refrigerant circuit. This warning is applicable only for appliances with refrigerating circuits that are accessible by the user.
- 39** When using appliance, make sure both sides and back of it are at least four inches away from walls.
- 40** When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
- 41 DO NOT** locate multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## PARTS



- |   |  |
|---|--|
| <b>A</b> Easy-Fill Port and Cover         | <b>G</b> Bail Handle                                 |
| <b>B</b> Vessel*                          | <b>H</b> Evaporator (Attached to Motor Base)         |
| <b>C</b> Comfort Handle                   | <b>I</b> Auger                                       |
| <b>D</b> Pour Spout with Removable Shroud | <b>J</b> Motor Base                                  |
| <b>E</b> Condensation Catch               | <b>K</b> Control Panel                               |
| <b>F</b> 2-Part Drip Tray                 | <b>L</b> Drip Tray Storage (Left side of Motor Base) |

\*16-oz (480-ml) minimum liquid capacity. 74-oz (2.19-L) maximum liquid capacity.

To find great recipes, visit [ninjakitchen.ca](http://ninjakitchen.ca).

## BEFORE FIRST USE

**IMPORTANT:** Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.

- 1** Remove all packaging materials from the unit.
- 2** Wash all parts in warm, soapy water.
- 3** Thoroughly rinse and air-dry all parts.
- 4** Wipe control panel, motor base, and evaporator with a soft cloth. Allow to dry completely before using.
- 5 Place the unit on countertop for at least 2 hours before operating. This allows the refrigerant to settle in the condenser for optimal and safe use.**

**NOTE:** All attachments are BPA free. Accessories are dishwasher safe but should **NOT** be cleaned with a heated dry cycle.

## USING THE CONTROL PANEL

### POWER

- Press to power the unit on and off.

### RINSE CYCLE

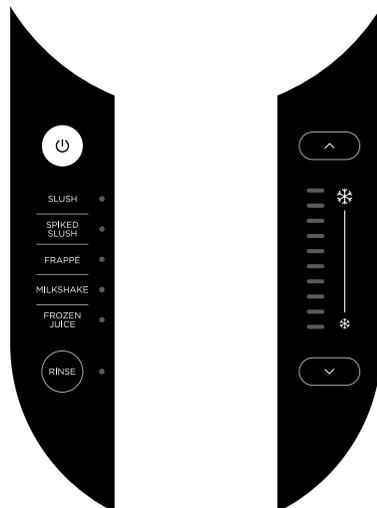
- This cycle agitates, without cooling, to rinse the unit.

### PRESETS

- 5 unique presets 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 desired texture after 60 minutes, increase the temperature by one level. Wait 10–15 minutes to test recipe texture. If still not desired, increase 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.

## PRESETS

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

PRESET	DEFAULT/OPTIMAL TEMPERATURE	DESIGNED FOR	RECIPE EXAMPLES
SLUSH		Transforming your everyday beverages	Soda, lemonade
SPIKED SLUSH		Beverages with alcohol content	Margarita, rosé
FRAPPÉ		Coffee shop lovers to make frozen treats	Store-bought frappé
MILKSHAKE		Dairy- and creamier-based beverages	Chocolate milk, blended milkshake
FROZEN JUICE		Naturally sweetened beverages	Orange juice, apple cider

## REQUIRED SUGAR CONTENT

Too little sugar or too much alcohol will prevent proper freezing of a slush output. Follow guidelines below for a perfect slush every time.

All inputs must contain at least 4% sugar.

**NOTE:** Pre-frozen ingredients taste sweeter. Worried your drink might be too sweet? Don't worry, it won't taste as sweet after you freeze and slush it into a frozen drink.

### SUGAR GUIDELINES

Refer to drink/liquid nutrition label to ensure sugar content meets the recommended minimums below:

SERVING SIZE	Minimum Total Sugar Amount
8 oz (240 ml)	8 g
12 oz (355 ml)	11 g
20 oz (591 ml)	18 g

### EXAMPLE: Apple juice

Nutrition Facts		Valeur nutritive	
Per 1 cup (250 mL)			
pour 1 tasse (250 mL)			
<b>Calories 110</b>		<b>% Daily Value*</b>	
		<b>% valeur quotidienne*</b>	
Fat / Lipides 0 g		0 %	
Saturated / saturés 0 g		0 %	
+ Trans / trans 0 g			
<b>Carbohydrate / Glucides 27 g</b>			
Fibre / Fibres 0 g		0 %	
<b>Sugars / Sucres 22 g</b>		<b>22 %</b>	
Protein / Protéines 0 g			
Cholesterol / Cholestérol 0 mg			
Sodium 10 mg		1 %	
Potassium 250 mg		5 %	
Calcium 10 mg		1 %	
Iron / Fer 0.4 mg		2 %	
Vitamin C / Vitamine C 90 mg		100 %	
* 5% or less is a little, 15% or more is a lot			
* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup			

Serving Size

Total Sugars  
(22 g meets the minimum requirements)

### TROUBLESHOOTING TIPS

**Low-sugar alert:** If the sugar content of the input is too low, the unit will detect it and provide an 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 requirements 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 in unit. Reset the unit by pressing the preset. Restart by pressing the preset again.

**NOTE:** Sugar-free substitutes or artificial sweeteners will not aid in meeting total minimum or maximum sugar requirements.

## ALCOHOL GUIDELINES

The perfect balance for your favorite frozen cocktails at home. When using the SPIKED SLUSH preset, all premade inputs (wine, beer, etc.) must be between 2.8% and 16% alcohol.

### HARD ALCOHOL/SPIRIT GUIDELINES

To create frozen cocktails, see chart below for the maximum hard alcohol/spirit (vodka, tequila, etc.) content per total recipe size.

Total Recipe Size	Maximum Alcohol Amount
3 cups (24 oz/710 ml))	1/2 cup (4 oz/120 ml)
4 1/2 cups (36 oz/1.1 L)	3/4 cup (6 oz/180 ml)
6 cups (48 oz/1.4 L)	1 cup (8 oz/240 ml)
9 1/4 cups (74 oz/2.19 L)	1 1/2 cup (12 oz/354 ml)

Chart above is a guide for incorporating hard alcohol/spirits (35%+) **ONLY**. When using other alcohols such as wine, beer, seltzer, or premade cocktails, refer to the Inspiration Guide.

### TIPS

- **When using LIGHT or LOWER SUGAR drink mixes**, omit water from the recipe and replace with additional light drink mix in the equal amount.
- **When using premade mixes containing alcohol**, omit addition of alcohol from chart instructions and replace with additional drink mix in equal amount.
- **When using full sugar premade mixes with blender instructions**, use 1/2 the amount of ice recommended on package instructions in the form of water (e.g. 1 cup ice = 1/2 cup water).
- **When using light sugar premade mixes with blender instructions**, use 1/4 the amount of ice recommended on package instructions in the form of water (e.g. 1 cup ice = 1/4 cup water).

### TROUBLESHOOTING TIPS

**High-alcohol/high-sugar alert:** If the alcohol and sugar content of the input is too high, the unit will detect it and provide an 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 amount:** Add 1/4 cup (2 oz/60 ml) water per serving (8 oz/240 ml) to dilute the input. Reset the unit by pressing the preset. Restart by pressing the preset again.

## TIPS & TRICKS

- Keep unit upright for at least 2 hours before first use.
- **DO NOT** add hot ingredients.
- **DO NOT** add ice or solid ingredients like fruit, ice cream, or frozen fruit.
- Pre-frozen ingredients taste sweeter. Worried your drink might be too sweet? Don't worry, it won't taste as sweet after you freeze and slush it into a frozen drink.
- All inputs must include at least 4% sugar.
- When using the Spiked Slush preset, all premade inputs must contain between 2.8% and 16% alcohol.
- For best results, chill liquid(s) or blended ingredients before adding to the unit.
- For the frostiest results, chill serving glasses before dispensing your frozen drink.
- For your ideal frozen drink texture, use the temperature control setting to adjust.
- When using the Milkshake or Frappé preset, dispense contents within 30 minutes of the preset ending to avoid a foamy output.
- Prior to dispensing the slush into to a cup, remove the cup lid to ensure a clean dispense experience. For the best dispensing experience, fill the unit to the max-fill line 74 oz (2.19 L).
- You can run the unit up to 12 hours.
- All parts except the motor base, including the evaporator, are dishwasher safe but should **NOT** be cleaned with a heated dry cycle.

**Minimum input = 2 cups (16 oz/480 ml) Maximum input = 9 1/2 cups (74 oz/2.19 L)**

**This is NOT a blender.**

**DO NOT** process a solid block of ice or ice cubes.

**DO NOT** make a smoothie or process hard, loose ingredients.

**DO NOT** attempt to blend or macerate non-liquid ingredients.

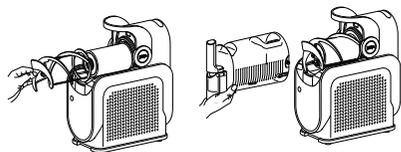
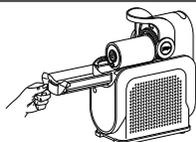
# USING THE NINJA SLUSHI™ PROFESSIONAL FROZEN DRINK MAKER

**IMPORTANT:** Review all warnings at the beginning of this Owner's Guide before proceeding.

**NOTE:**

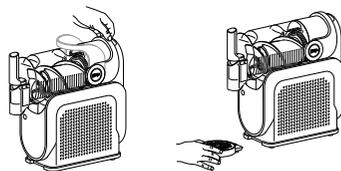
- Components and features vary between models.
- Minimum 16-oz (480-ml) input required for using the unit.
- Maximum 74-oz (2.19 L) liquid capacity.
- **DO NOT** add ice or solid ingredients like fruit, ice cream, or frozen fruit.
- **DO NOT** add hot ingredients.

- 1 Ensure all parts are fully cleaned and the motor base is level on a flat, solid surface.
- 2 Install the condensation catch by sliding it into the rail grooves.

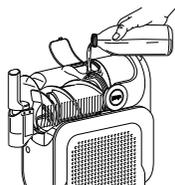


- 3 Install the auger by sliding it over the evaporator and rotating until it fits into place onto the pin.
- 4 With the bail handle up, slide the vessel over the installed auger and evaporator.

- 5 Lock the vessel in place by pushing the bail handle back to seal the vessel.
- 6 Insert the drip tray in front of the motor base until it clicks in place.

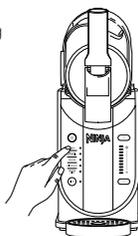


**NOTE:** Make sure the unit has been sitting upright on the countertop for at least 2 hours before first use, so the refrigerant can settle in the condenser for optimal and safe use.



- 7 Plug the unit in.
- 8 Open the cover on the top of the vessel.
- 9 Add liquid(s) and/or blended ingredients through the easy-fill port and close the cover. To prevent leaking and spills, ensure the vessel is locked into place before adding liquid(s) to the vessel.
- 10 Press the power button to turn the unit on.

- 11 Choose your desired preset.
- 12 The preset will start at the default/optimal temperature for ideal texture. If desired, adjust the temperature for your perfect frozen drink texture.

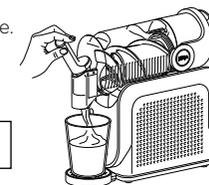


**NOTE:**

- Temperature Control Setting LEDs will pulse while frozen drink is freezing to your set temperature level. Once frozen drink reaches the desired temperature, LEDs will remain solid and unit will beep. Unit will continue running to keep your frozen drink at the ideal temperature and be ready to dispense.
- Creating drinks can take up to 15-60 minutes depending on ingredients, volume, and starting temperature.
- Pre-frozen ingredients taste sweeter. Worried your drink might be too sweet? Don't worry, it won't taste as sweet after you freeze and slush it into a frozen drink.

- 13 Place a cup with the lid removed on the drip tray, under the handle.
- 14 To dispense, slowly pull the handle. To stop, release the handle back in place.
- 15 Enjoy your latest frozen drink creation.
- 16 Run the unit for up to 12 hours.

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



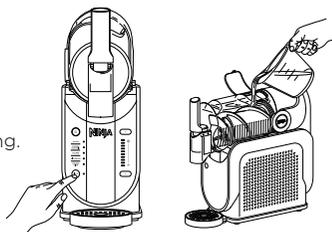
## CARE & MAINTENANCE

### USING THE RINSE CYCLE

**NOTE:** Liquids from rinsing will dispense quickly from vessel pour spout. Ensure you use a large cup or bowl to capture this liquid.

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 the unit off.

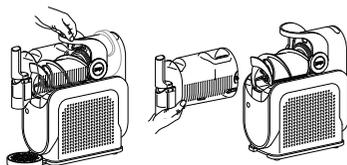


**NOTE:** If needed, repeat until frozen drink is rinsed off the evaporator.

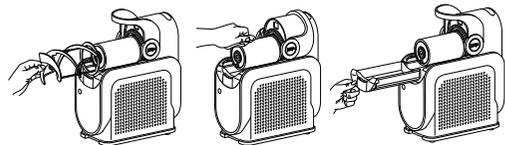
### DISASSEMBLY & CLEANING

For best results, use the Rinse cycle before disassembling and cleaning all parts.

- 1 Unlock the bail handle by pulling forward and remove the vessel by gently pulling it off the unit. Ensure the vessel is tipped downward to prevent remaining liquid from spilling out the back of the vessel. Set aside.
- 2 Slide the auger off the evaporator. Set aside.



- 3 Wipe down the evaporator with a sanitized or warm, damp cloth.
- 4 Gently slide the condensation catch out of the unit, since there may be residual liquid in the condensation catch. Set aside.
- 5 Wipe down unit underneath the evaporator with a sanitized or warm, damp cloth.
- 6 If needed, remove the drip tray and/or spout shroud.

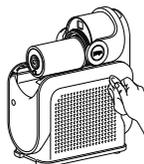


**NOTE:** Drip tray cover can be removed for easy cleaning.

- 7 Hand-wash all parts in hot, soapy water, or use a dishwasher. If needed, repeat until all parts are fully clean.

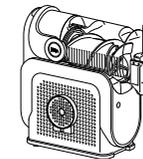
**NOTE:** All parts, except the motor base and evaporator, are top-rack dishwasher safe, and should **NOT** be cleaned with a heated dry cycle.

- 8 Wipe down the motor base with a sanitized or warm, damp cloth.
- 9 Allow all parts to dry thoroughly before reassembling and/or storing the unit.



### STORING

For cord storage, wrap cord with the hook-and-loop fastener near the back of the motor base. **DO NOT** wrap the cord around the bottom of the base. Store the unit upright and store all parts assembled. Store the drip tray on the left side of the unit by hanging it in place. When moving the unit, lift from the bottom of the motor base.



**DO NOT** store ingredients inside the vessel.

### RESETTING THE MOTOR

This unit features a unique safety system that prevents damage to the motor and drive system should you inadvertently overload it. If the unit is overloaded, the motor will be temporarily disabled. Should this occur, follow the reset procedure below.

- 1 Unplug the unit from the electrical outlet.
- 2 Allow the unit to cool for approximately 15 minutes.
- 3 Remove all parts and accessories. Ensure no ingredients are jamming the auger.

**IMPORTANT:** Ensure that maximum capacity is not exceeded. This is the most typical cause of appliance overload.

**DO NOT** process a solid block of ice or ice cubes. **DO NOT** make a smoothie or process hard, loose ingredients. If your unit needs servicing, please call Customer Service at 1 855 520-7816. So we may better assist you, please register your product online at [ninjakitchen.ca/register/guarantee](http://ninjakitchen.ca/register/guarantee) and have the product on hand when you call.

## ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, visit [ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories](http://ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories).

## PRODUCT REGISTRATION

Please visit [ninjakitchen.ca/register/guarantee](http://ninjakitchen.ca/register/guarantee) to register your new Ninja product within ten (10) days of purchase. You will be asked to provide the store name, date of purchase, and model number along with your name and address.

The registration will enable us to contact you in the unlikely event of a product safety notification. By registering, you acknowledge you have read and understood the instructions for use and warnings set forth in the accompanying instructions.

**⚠️ WARNING:** To reduce the risk of shock and unintended operation, turn power off and unplug unit before troubleshooting.

**Unit is difficult to remove from counter for storage.**

- Place your hands underneath both sides of the motor base and gently pull the unit up and toward you.

**Can I add frozen fruit or ice?**

- No. **DO NOT** add frozen ingredients or ice when using this unit.

**Vessel not installed alert: If the vessel is not installed correctly, the unit will detect it and provide an alert. All preset LEDs will flash.**

- To prevent leaking and spills, ensure the vessel is empty before assembling or disassembling onto the motor base. With the bail handle up, slide the vessel over the installed auger and evaporator.
- Lock the vessel in place by pushing the bail handle back to seal the vessel.
- Press the Power button to turn unit on, and the preset LEDs will illuminate, indicating the unit is ready for use.

**Low-sugar alert: If the sugar content of the input is too low, the unit will detect it and provide an 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.**

- Check the sugar content in your recipe to ensure it contains at least 4% sugar.
- If using a premade beverage, check the ingredient list to ensure the sugar content is at least 4% and ensure the beverage doesn't include artificial sweeteners. Refer to the Required Sugar Content section for more details.
- If a drink does not meet minimum requirements 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).
- Reset the unit by pressing the preset. Restart by pressing the preset again to resume creating your frozen drink.

**High-alcohol/high-sugar alert: If the alcohol and sugar content of the input is too high, the unit will detect it and provide an 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.**

- Check the alcohol content in your recipe to ensure it contains between 2.8% and 16% alcohol.
- If using hard alcohol/spirits (35%+), use 4 oz (120 ml) for every 24 oz (710 ml) of total recipe size. Refer to the Alcohol Guidelines section for more details.
- If a drink exceeds the maximum alcohol amount, add 1/4 cup (2 oz/60 ml) water per serving (8 oz/240 ml) to dilute the input.
- Reset the unit by pressing the preset. Restart by pressing the preset again to resume creating your frozen drink.

**Motor stall alert: If the motor stalls while running, the unit will detect it and provide an alert. Every Temperature Control LED will flash, and the unit will beep every minute for 15 minutes.**

- This unit features a unique safety system that prevents damage to the motor and drive system should you inadvertently overload it. If the unit is overloaded, the motor will be temporarily disabled.
- Unplug the unit from the electrical outlet.
- Allow the unit to cool for approximately 15 minutes.
- Remove all parts and accessories. Ensure no ingredients are jamming the auger.
- Plug in the unit again and reassemble all parts to resume unit use.

**Unit failure alert: If the unit fails, the unit will detect it and provide an alert. Every other Temperature Control LED will flash alternately, and the unit will beep every minute for 15 minutes.**

- If the unit fails, please call Customer Service at 1 855 520-7816.

**Unit sideways alert: If the unit is on its side during use, the unit will detect it and provide an alert. The top 5 and bottom 5 Temperature Control LEDs will flash alternately, and the unit will beep every minute for 15 minutes.**

- Place the unit upright and let it stand for at least 2 hours before using.

## ONE (1) YEAR LIMITED WARRANTY

The One (1) Year Limited Warranty applies to purchases made from authorized retailers of **SharkNinja Operating LLC**. Warranty coverage applies to the original owner and to the original product only and is not transferable.

SharkNinja warrants that the unit shall be free from defects in material and workmanship for a period of one (1) year from the date of purchase when it is used under normal household conditions and maintained according to the requirements outlined in the Owner's Guide, subject to the following conditions and exclusions:

### What is covered by this warranty?

1. The original unit and/or non-wearable parts deemed defective, in SharkNinja's sole discretion, will be repaired or replaced up to one (1) year from the original purchase date.
2. In the event a replacement unit is issued, the warranty coverage ends six (6) months following the receipt date of the replacement unit or the remainder of the existing warranty, whichever is later. SharkNinja reserves the right to replace the unit with one of equal or greater value.

### What is not covered by this warranty?

1. Normal wear and tear of wearable parts (such as blending vessels, lids, cups, blades, blender bases, removable pots, racks, pans, etc.), which require regular maintenance and/or replacement to ensure the proper functioning of your unit, are not covered by this warranty. Replacement parts are available for purchase at [ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories](http://ninjakitchen.ca/page/parts-and-accessories).
2. Any unit that has been tampered with or used for commercial purposes.
3. Damage caused by misuse, abuse, negligent handling, failure to perform required maintenance (e.g., failure to keep the well of the motor base clear of food spills and other debris), or damage due to mishandling in transit.
4. Consequential and incidental damages.
5. Defects caused by repair persons not authorized by SharkNinja. These defects include damages caused in the process of shipping, altering, or repairing the SharkNinja product (or any of its parts) when the repair is performed by a repair person not authorized by SharkNinja.
6. Products purchased, used, or operated outside North America.

### How to get service

If your appliance fails to operate properly while in use under normal household conditions within the warranty period, visit [support.ninjakitchen.ca](http://support.ninjakitchen.ca) for product care and maintenance self-help. Our Customer Service Specialists are also available at **1 855 520-7816** to assist with product support and warranty service options, including the possibility of upgrading to our VIP warranty service options for select product categories. So we may better assist you, please register your product online at [ninjakitchen.ca/register/guarantee](http://ninjakitchen.ca/register/guarantee) and have the product on hand when you call.

SharkNinja will cover the cost for the customer to send in the unit to us for repair or replacement. A fee of \$20.95 (subject to change) will be charged when SharkNinja ships the repaired or replacement unit.

### How to initiate a warranty claim

You must call **1 855 520-7816** to initiate a warranty claim. You will need the receipts proof of purchase. We also ask that you register your product online at [ninjakitchen.ca/register/guarantee](http://ninjakitchen.ca/register/guarantee) and have the product on hand when you call, so we may better assist you. A Customer Service Specialist will provide you with return and packing instruction information.

### How state law applies

This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from one province or one state to another. Some US states and some Canadian provinces do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above may not apply to you.



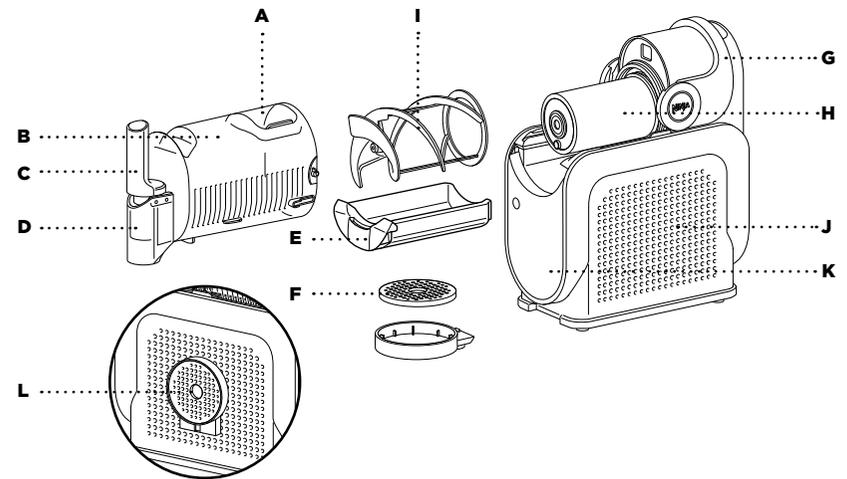
# CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

**VEUILLEZ LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT TOUTE UTILISATION  
DESTINÉ À UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT**

- 13 NE PERMETTEZ PAS** aux enfants d'utiliser l'appareil ou de s'en servir comme jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé en présence d'enfants.
- 14** Cet appareil n'est **PAS** prévu pour être utilisé par des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles ne soient supervisées ou qu'elles n'aient été instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- 15 Utilisez SEULEMENT** les accessoires fournis avec le produit ou recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par SharkNinja peut causer des incendies, des décharges électriques ou des blessures.
- 16** Gardez les mains, les cheveux et les vêtements hors du contenant lors du remplissage et du fonctionnement.
- 17** Pendant le fonctionnement et la manipulation de l'appareil, évitez tout contact avec des pièces mobiles.
- 18 NE METTEZ PAS** les contenants ou les accessoires fournis avec l'appareil au four à micro-ondes.
- 19** Gardez **TOUJOURS** les ouvertures de ventilation, dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure intégrée, à l'écart de toute obstruction.
- 20 N'UTILISEZ PAS** de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de décongélation, autres que ceux recommandés par le fabricant.
- 21 N'ENDOMMAGEZ PAS** le circuit de refroidissement. Cet avertissement ne s'applique qu'aux appareils munis de circuits de refroidissement accessibles à l'opérateur.
- 22 N'UTILISEZ PAS** d'appareils électriques à l'intérieur des compartiments d'entreposage des aliments de l'appareil à moins qu'ils ne soient du type recommandé par le fabricant.
- 23 N'AJOUTEZ PAS** de fruits surgelés, de légumes surgelés ou de glace dans l'appareil.
- 24 N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients chauds dans l'appareil.
- 25 N'IMMERGEZ PAS** le bloc moteur ou le panneau de commande dans de l'eau ou dans un autre liquide.
- 26 NE REMPLISSEZ PAS** le récipient au-dessus de la ligne MAX FILL (REPLISSAGE MAXIMAL).
- 27 NE LAISSEZ JAMAIS** l'appareil en marche sans surveillance.
- 28** Avant l'utilisation, assurez-vous que tous les ustensiles sont enlevés des contenants. Omettre d'enlever des ustensiles peut mener au bris des contenants et potentiellement causer des blessures et des dommages matériels.
- 29 NE TRANSPORTEZ PAS** l'appareil par l'anse. Tenez l'appareil en saisissant les deux côtés de l'appareil sous le bloc moteur.
- 30 N'UTILISEZ PAS** cet appareil avec des ingrédients durs, en vrac ou de la glace. Cet appareil n'est pas conçu pour transformer les morceaux de fruits surgelés, un bloc de glace ou des cubes de glace.
- 31** Gardez **TOUJOURS** l'appareil à la verticale.
- 32** Après avoir déballé l'appareil pour la première fois, assurez-vous que celui-ci est à la verticale pendant au moins deux heures avant la première utilisation afin que les fluides réfrigérants se déposent dans le système de climatisation pour une meilleure performance.
- 33** Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles soient supervisées ou aient été instruites concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- 34** Le cordon d'alimentation ne peut pas être remplacé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, l'appareil doit être déposé au rebut.
- 35** Gardez l'arrière et les côtés de l'appareil ouverts, afin que le compresseur puisse opérer adéquatement et ne surchauffe pas.
- 36** Gardez les ouvertures de ventilation, dans l'enceinte de l'appareil ou dans la structure intégrée, à l'écart de toute obstruction.
- 37 N'UTILISEZ PAS** de dispositifs mécaniques pour accélérer le processus de décongélation, autres que ceux recommandés par le fabricant.
- 38 N'ENDOMMAGEZ PAS** le circuit de refroidissement. Cet avertissement ne s'applique qu'aux appareils munis de circuits de refroidissement accessibles à l'opérateur.
- 39** Lorsque vous utilisez l'appareil, assurez-vous que les deux côtés et l'arrière sont à au moins quatre pouces (dix centimètres) des murs.
- 40** Lorsque vous positionnez l'appareil, assurez-vous que le cordon d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé.
- 41 N'INSTALLEZ PAS** de prises de courant portables multiples ou de blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

## PIÈCES



- |  |   |
|--|---|
| <b>A</b> Port facile à remplir et couvercle  | <b>G</b> Anse   |
| <b>B</b> Récipient*                          | <b>H</b> Évaporateur (fixé au bloc moteur)                |
| <b>C</b> Poignée confortable                 | <b>I</b> Système à tarière                                |
| <b>D</b> Bec verseur avec couvercle amovible | <b>J</b> Bloc moteur                                      |
| <b>E</b> Capteur de condensation             | <b>K</b> Panneau de commande                              |
| <b>F</b> Plateau d'égouttage en deux parties | <b>L</b> Plateau d'égouttage (côté gauche du bloc moteur) |

\* Capacité minimale de liquide 16 oz (480 ml). Capacité maximale de liquide de 74 oz (2,19 L).

Pour trouver de bonnes recettes, visitez [ninjakitchen.ca/fr/](http://ninjakitchen.ca/fr/).

## AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

**IMPORTANT :** Prenez connaissance de tous les avertissements au début de ce guide de l'utilisateur avant de poursuivre.

- 1** Retirez tous les matériaux d'emballage de l'unité.
- 2** Lavez toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse.
- 3** Rincez à fond toutes les pièces et laissez-les sécher à l'air.
- 4** Essuyez le panneau de commande, le bloc moteur et l'évaporateur avec un chiffon doux. Laissez-les sécher complètement avant l'utilisation.
- 5** **Placez l'appareil sur le comptoir pendant au moins deux heures avant son utilisation. Cela permet au fluide réfrigérant de se déposer dans le condenseur pour une utilisation optimale et sécuritaire.**

**REMARQUE :** Tous les accessoires sont exempts de BPA. Les accessoires sont lavables au lave-vaisselle, mais ne doivent **PAS** être nettoyés avec un cycle de séchage chauffé.

## UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

### POWER (MISE EN MARCHÉ)

- Appuyez pour mettre l'appareil sous ou hors tension.

### CYCLE DE RINÇAGE

- Ce cycle agite le liquide sans le refroidir afin de rincer l'appareil.

### PRÉRÉGLAGES

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

### RÉGLAGES DE CONTRÔLE 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 vers le bas, sur la flèche 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, augmentez la température d'un niveau. Attendez de 10 à 15 minutes pour tester la texture de la recette. Si la recette n'a toujours pas atteint la texture désirée, augmentez à nouveau 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.

## PRÉRÉGLAGES

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.

PRÉRÉGLAGE	TEMPÉRATURE PAR DÉFAUT/OPTIMALE	CONÇU POUR	EXEMPLES DE RECETTES
BARBOTINE		Transformer vos boissons de tous les jours	Soda, limonade
BARBOTINE ALCOOLISÉE		Les boissons avec teneur en alcool	Margarita, rosé
FRAPPÉ		Préparer des délices glacées comme dans un café	Frappés achetés en magasin
LAIT FRAPPÉ		Les boissons à base de produits laitiers et plus crémeuses	Lait au chocolat, lait frappé
JUS GLACÉ		Les boissons naturellement sucrées	Jus d'orange, cidre de pomme

## TENEUR EN SUCRE REQUISE

Trop peu de sucre ou trop d'alcool empêchera la boisson de se glacer au point d'atteindre la texture d'une barbotine. Suivez les lignes directrices ci-dessous afin d'obtenir une barbotine parfaite à chaque fois.

Tous les mélanges doivent contenir au moins 4 % de sucre.

**REMARQUE :** Les ingrédients précongelés ont un goût plus sucré. Vous craignez que votre boisson soit trop sucrée? Ne vous en faites pas, elle ne sera pas aussi sucrée après que vous l'ayez transformée en boisson glacée.

### LIGNES DIRECTRICES CONCERNANT LE SUCRE

**Veillez consulter l'étiquette nutritionnelle des boissons ou des liquides afin d'assurer que la teneur en sucre correspond aux niveaux recommandés ci-dessous :**

TAILLE DE PORTION	Quantité minimale totale de sucre
8 oz (240 ml)	8 g
12 oz (355 ml)	11 g
20 oz (591 ml)	18 g

### EXEMPLE: Jus de pomme

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 cup (250 mL) pour 1 tasse (250 mL)	
<b>Calories 110</b>	% Daily Value*
<b>Fat / Lipides 0 g</b>	0 %
<b>Saturated / saturés 0 g</b>	0 %
<b>+ Trans / trans 0 g</b>	0 %
<b>Carbohydrate / Glucides 27 g</b>	
<b>Fibre / Fibres 0 g</b>	0 %
<b>Sugars / Sucres 22 g</b>	22 %
<b>Protéine / Protéines 0 g</b>	
<b>Cholesterol / Cholestérol 0 mg</b>	
<b>Sodium 10 mg</b>	1 %
<b>Potassium 250 mg</b>	5 %
<b>Calcium 10 mg</b>	1 %
<b>Iron / Fer 0.4 mg</b>	2 %
<b>Vitamin C / Vitamine C 90 mg</b>	100 %
* 5% or less is a little, 15% or more is a lot	
* 5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

Taille de portion

Quantité totale de sucre  
(22 g satisfaits aux exigences minimales)

### CONSEILS DE DÉPANNAGE

**Alerte de faible niveau de sucre :** Si la teneur en sucre du mélange est trop faible, l'appareil le détectera et émettra une alerte. 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 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 1 à 2 c. 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 oz/240 ml). Mélangez le sucre à ajouter à votre mélange de base avant de le verser dans l'appareil. Réinitialisez l'appareil en appuyant sur le préréglage. Redémarrez l'appareil en appuyant à nouveau sur le préréglage.

**REMARQUE :** Les substituts sans sucre ou les édulcorants artificiels n'aideront pas à répondre aux exigences minimales ou maximales de teneur totale en sucre.

## LIGNES DIRECTRICES CONCERNANT L'ALCOOL

L'équilibre parfait pour vos cocktails glacés préférés à la maison. Lors de l'utilisation du pré-réglage SPIKED SLUSH (BARBOTINE ALCOOLISÉE), tous les mélanges préparés à l'avance (vin, bière, etc.) doivent contenir 2,8 % à 16 % d'alcool.

### LIGNES DIRECTRICES CONCERNANT L'ALCOOL FORT ET LES SPIRITUEUX

**Pour créer des cocktails glacés, voir le tableau ci-dessous pour la quantité maximale en alcool fort ou spiritueux (vodka, tequila, etc.) selon la taille totale de la recette.**

Taille totale de la recette	Teneur maximale en alcool
3 tasses (24 oz/710 ml)	1/2 tasse (4 oz/120 ml)
4 1/2 tasses (36 oz/1,1 L)	3/4 tasses (6 oz/180 ml)
6 tasses (48 oz/1,4 L)	1 tasse (8 oz/240 ml)
9 1/4 tasses (74 oz/2,19 L)	1 1/2 tasse (12 oz/354 ml)

Le tableau ci-dessus est un guide pour l'incorporation d'alcool fort ou de spiritueux (35 % et plus) **SEULEMENT**. Lorsque vous utilisez d'autres alcools tels que le vin, la bière, ou les cocktails préparés à l'avance, veuillez consulter le guide d'inspiration.

### CONSEILS

- **Lorsque vous utilisez des mélanges à boisson LÉGERS OU FAIBLES EN SUCRE**, n'ajoutez pas l'eau indiquée dans la recette et remplacez-la par une quantité équivalente de mélange à boisson léger.
- **Lorsque vous utilisez des mélanges préparés d'avance contenant de l'alcool**, n'ajoutez pas l'alcool indiqué dans les instructions et remplacez-le par une quantité équivalente de mélange à boisson.
- **Lorsque vous utilisez des mélanges préparés d'avance entièrement sucrés avec des instructions pour le mélangeur**, utilisez 1/2 fois la quantité de glaçons recommandée sur l'emballage sous forme d'eau (par ex. 1 tasse de glaçons = 1/2 tasse d'eau).
- **Lorsque vous utilisez des mélanges préparés d'avance faibles en sucre avec des instructions pour le mélangeur**, utilisez le 1/4 de la quantité de glaçons recommandée sur l'emballage sous forme d'eau (par ex. 1 tasse de glaçons = 1/4 de tasse d'eau).

### CONSEILS DE DÉPANNAGE

**Alerte de haute teneur en alcool/sucre** : Si la teneur en alcool et en sucre du mélange est trop élevée, l'appareil le détectera et émettra une alerte. Les voyants DEL du contrôle de la température clignoteront un à la fois de façon croissante en partant du 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** : Ajoutez 1/4 de tasse (2 oz/60 ml) d'eau par portion (8 oz/240 ml) pour diluer le mélange. Réinitialisez l'appareil en appuyant sur le pré-réglage. Redémarrez l'appareil en appuyant à nouveau sur le pré-réglage.

## CONSEILS ET ASTUCES

- Gardez l'appareil à la verticale pendant au moins deux heures avant la première utilisation.
- **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients chauds.
- **N'AJOUTEZ PAS** de glace ou d'ingrédients solides tels que des fruits, de la crème glacée ou des fruits surgelés.
- Les ingrédients précongelés ont un goût plus sucré. Vous craignez que votre boisson soit trop sucrée? Ne vous en faites pas, elle ne sera pas aussi sucrée après que vous l'ayez transformée en boisson glacée.
- Tous les mélanges doivent contenir au moins 4 % de sucre.
- Lors de l'utilisation du pré-réglage Spiked Slush (Barbotine alcoolisée), tous les mélanges préparés à l'avance doivent contenir de 2,8 % à 16 % d'alcool.
- Pour de meilleurs résultats, refroidissez les liquides ou les ingrédients mélangés avant de les ajouter à l'appareil.
- Pour des boissons plus glacées, refroidissez les verres avant de verser vos boissons glacées.
- Pour obtenir votre texture de boisson glacée préférée, utilisez le réglage de contrôle de la température pour ajuster la température.
- Lorsque vous utilisez le pré-réglage Milkshake (Lait frappé) ou Frappé (Frappé), videz le contenu dans les 30 minutes suivant la fin du pré-réglage pour éviter que la boisson soit trop mousseuse.
- Avant de distribuer la neige fondante dans une tasse, retirez le couvercle de la tasse pour garantir une expérience de distribution propre. Pour une meilleure expérience de distribution, remplissez l'appareil jusqu'à la ligne de remplissage maximale de 74 oz (2,19 L).
- Vous pouvez faire fonctionner l'appareil pendant un temps maximal de 12 heures.
- Toutes les pièces à l'exception du bloc moteur, incluant l'évaporateur, sont lavables au lave-vaisselle, mais ne doivent **PAS** être nettoyées avec un cycle de séchage chauffé.

**Mélange minimal = 2 tasses (16 oz/480 ml) Mélange maximal = 9 1/4 tasses (74 oz/2,19 L)**

**Ce n'est PAS un mélangeur.**

**NE TRANSFORMEZ PAS** un bloc de glace solide ou des glaçons.

**NE FAITES PAS** un frappé ou ne transformez pas de morceaux d'ingrédients surgelés.

**N'ESSAYEZ PAS** de mélanger ou de macérer des ingrédients non liquides.

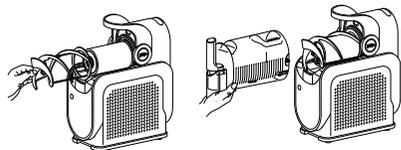
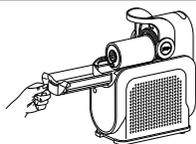
# UTILISATION DE LA MACHINE À BOISSONS GLACÉES PROFESSIONNELLE NINJA SLUSHI™

**IMPORTANT :** Prenez connaissance de tous les avertissements au début de ce guide de l'utilisateur avant de poursuivre.

## REMARQUE :

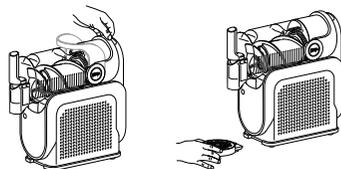
- Les composants et les fonctionnalités peuvent varier d'un modèle à l'autre.
- Mélange minimal de 16 oz (480 ml) requis pour l'utilisation de l'appareil.
- Capacité liquide maximale de 74 oz (2,19 L).
- **N'AJOUTEZ PAS** de glace ou d'ingrédients solides tels que des fruits, de la crème glacée ou des fruits surgelés.
- **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients chauds.

- 1 Assurez-vous que toutes les pièces sont entièrement nettoyées et que le bloc moteur est de niveau sur une surface plane et solide.
- 2 Installez le capteur de condensation sous l'évaporateur en le faisant glisser dans les rainures du rail.

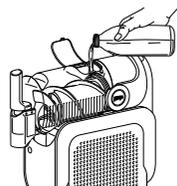


- 3 Installez la tarière en la faisant glisser sur l'évaporateur et en la faisant pivoter jusqu'à ce qu'elle soit en place sur la goupille.
- 4 Avec l'anse vers le haut, faites glisser le récipient sur la tarière et l'évaporateur installés.

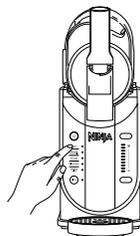
- 5 Verrouillez le récipient en place en poussant l'anse vers l'arrière pour sceller le récipient.
- 6 Insérez le plateau d'égouttage devant le bloc moteur jusqu'à ce qu'il clique en place.



**REMARQUE :** Assurez-vous que l'appareil est resté à la verticale pendant au moins deux heures avant la première utilisation, afin que le fluide réfrigérant se dépose dans le condenseur pour une utilisation optimale et sécuritaire.



- 7 Branchez l'appareil.
- 8 Ouvrez le couvercle sur le dessus du récipient.
- 9 Ajoutez le ou les liquides ou les ingrédients mélangés par l'intermédiaire du port facile à remplir et fermez le couvercle. Pour éviter les fuites et les déversements, assurez-vous que le récipient est verrouillé en place avant d'ajouter un ou des liquides dans le récipient.
- 10 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil en marche.



- 11 Sélectionnez le pré réglage désiré.
- 12 Le pré réglage commencera à 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.

## REMARQUE :

- Les voyants DEL de contrôle de la température pulsent pendant que la boisson glacée gèle à votre niveau de température défini. Une fois que la boisson glacée aura atteint la température désirée, les lumières DEL resteront allumées et l'appareil émettra un signal sonore. L'appareil continuera de fonctionner pour conserver votre boisson glacée à la température idéale et être prêt à être vidée.
- La préparation des boissons peut prendre jusqu'à 15 à 60 minutes en fonction des ingrédients, du volume et de la température de départ.
- Les ingrédients précongelés ont un goût plus sucré. Vous craignez que votre boisson soit trop sucrée? Ne vous en faites pas, elle ne sera pas aussi sucrée après que vous l'avez transformée en boisson glacée.

- 13 Placez une tasse sans couvercle sur le plateau d'égouttage, sous la poignée.
- 14 Pour vider, tirez lentement sur la poignée. Pour arrêter, relâchez la poignée pour qu'elle reprenne la position originale.
- 15 Savourez votre plus récente préparation de boisson glacée.
- 16 Faites fonctionner l'appareil jusqu'à un maximum de 12 heures.

**REMARQUE :** N'ÉTEIGNEZ PAS le cycle du pré réglage avant que toutes les boissons glacées n'aient été vidées.



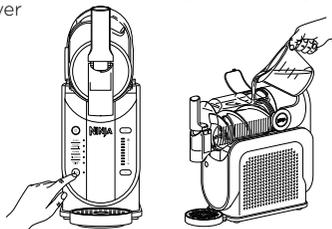
## SOINS ET ENTRETIEN

### UTILISER LE CYCLE DE RINÇAGE

**REMARQUE :** Les liquides provenant du rinçage se videront rapidement par l'intermédiaire du bec verseur du récipient. Assurez-vous d'utiliser un grand contenant ou un bol pour contenir ce liquide.

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 Videz toute boisson glacée restante.
- 2 Arrêtez le cycle du pré réglage actuel. Appuyez sur le bouton RINCE (RINCER).
- 3 Ajoutez de l'eau chaude dans le récipient jusqu'à la ligne de remplissage maximal 74 oz (2,19 L).
- 4 Videz doucement l'eau de l'appareil immédiatement après l'avoir rempli.
- 5 Arrêtez le cycle de rinçage en appuyant de nouveau sur le bouton RINCE (RINCER).
- 6 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil en marche.

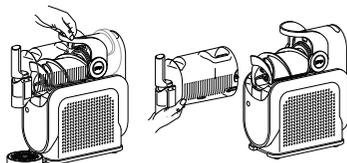


**REMARQUE :** Au besoin, répétez ces étapes jusqu'à ce que la boisson glacée soit rincée de l'évaporateur.

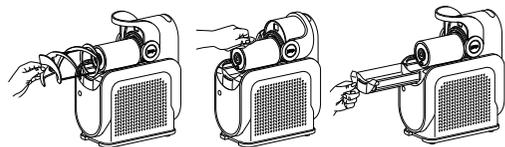
### DÉMONTAGE ET NETTOYAGE

Pour de meilleurs résultats, utilisez le cycle de rinçage avant de démonter et de rincer toutes les pièces.

- 1 Déverrouillez l'anse en tirant vers l'avant et retirez le récipient en tirant doucement de l'appareil. Assurez-vous que le récipient est incliné vers le bas afin d'éviter que le liquide restant ne se déverse du récipient. Réservez.
- 2 Faites glisser la tarière de l'évaporateur. Réservez.



- 3 Essuyez l'évaporateur avec un chiffon aseptisé ou chaud et humide.
- 4 Faites glisser doucement le capteur de condensation hors de l'appareil, car il peut contenir du liquide résiduel. Réservez.
- 5 Essuyez l'appareil sous l'évaporateur avec un chiffon aseptisé ou chaud et humide.
- 6 Au besoin, retirez le plateau d'égouttage et le couvercle du bec.

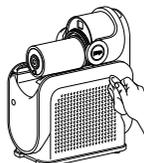


**REMARQUE :** Le couvercle du plateau d'égouttage peut être retiré pour un nettoyage facile.

- 7 Lavez toutes les pièces à la main à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle. Au besoin, répétez ces étapes jusqu'à ce que toutes les pièces soient entièrement nettoyées.

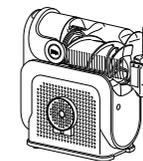
**REMARQUE :** Toutes les pièces à l'exception du bloc moteur, incluant l'évaporateur, sont lavables au lave-vaisselle, mais ne doivent **PAS** être nettoyées avec un cycle de séchage chauffé.

- 8 Essuyez le bloc moteur avec un chiffon aseptisé ou chaud et humide.
- 9 Laissez sécher soigneusement toutes les pièces avant de remonter ou de ranger l'appareil.



### RANGEMENT

Pour ranger le cordon, enroulez-le avec l'attache autoagrippante près de l'arrière du bloc moteur. **N'ENROULEZ PAS** le cordon autour de la base. Rangez l'appareil à la verticale et rangez toutes les pièces assemblées. Rangez le plateau d'égouttage sur le côté gauche de l'appareil en le suspendant en place. Lorsque vous déplacez l'appareil, soulevez-le par la base du bloc moteur.



**NE LAISSEZ PAS** d'ingrédients à l'intérieur du récipient.

### RÉINITIALISATION DU MOTEUR

Cet appareil est doté d'un système de sécurité unique protégeant le moteur et le système d'entraînement des dommages en cas de surcharge par inadvertance. En cas de surcharge de l'appareil, le moteur s'arrêtera temporairement. Dans ce cas, suivez la procédure de réinitialisation ci-dessous.

- 1 Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- 2 Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.
- 3 Retirez toutes les pièces et tous les accessoires. Assurez-vous qu'aucun ingrédient ne coince la tarière.

**IMPORTANT :** Assurez-vous que la capacité maximale n'est pas dépassée. Il s'agit de la cause de surcharge de l'appareil la plus fréquente.

**NE TRANSFORMEZ PAS** un bloc de glace solide ou des glaçons. **NE FAITES PAS** un frappé ou ne transformez pas de morceaux d'ingrédients surgelés.

Si l'appareil a besoin d'être réparé, veuillez communiquer avec le service à la clientèle en composant le 1 855 520-7816. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne au [ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee](http://ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee). Ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

### COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, consultez le site [ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories](http://ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories).

### ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Veuillez consulter le site [ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee](http://ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee) pour enregistrer votre nouveau produit Ninja au plus tard dix (10) jours après l'achat. Le nom du magasin, la date d'achat, le numéro de modèle ainsi que votre nom et votre adresse vous seront demandés.

L'enregistrement nous permettra de vous joindre dans le cas peu probable d'un avis de sécurité touchant le produit. Lorsque vous enregistrez votre produit, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions et les avertissements présentés dans le guide d'utilisation inclus.

## **⚠️ AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques d'électrocution et de mise en marche involontaire, éteignez et débranchez l'appareil avant tout dépannage.**

### **L'appareil est difficile à retirer du comptoir pour le rangement.**

- Placez vos mains sous les deux côtés du bloc moteur et tirez doucement l'appareil vers vous et vers le haut.

### **Puis-je ajouter des fruits surgelés ou de la glace?**

- Non. **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients surgelés ou de la glace lorsque vous utilisez cet appareil.

### **Alerte de récipient non installé : Dans l'éventualité où le récipient est installé incorrectement, l'appareil le détectera et émettra une alerte. Tous les voyants DEL prédéfinis clignoteront.**

- Pour éviter les fuites et les déversements, assurez-vous que le récipient est vide avant de le monter ou de le démonter sur le bloc moteur. Avec l'anse vers le haut, faites glisser le récipient sur la tanière et l'évaporateur installés.
- Verrouillez le récipient en place en poussant l'anse vers l'arrière pour sceller le récipient.
- Appuyez sur le bouton d'alimentation pour mettre l'appareil en marche et les voyants DEL prédéfinis s'illumineront, indiquant que l'appareil est prêt à être utilisé.

### **Alerte de faible niveau de sucre : Si la teneur en sucre du mélange est trop faible, l'appareil le détectera et émettra une alerte. 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 un signal sonore chaque minute pendant 15 minutes.**

- Vérifiez la teneur en sucre de votre recette pour vous assurer qu'elle contient au moins 4 % de sucre.
- Si une boisson préparée à l'avance est utilisée, vérifiez la liste d'ingrédients pour vous assurer que la teneur en sucre est d'au moins 4 % et que celle-ci ne contient aucun édulcorant artificiel. Consultez la section concernant la teneur en sucre requise pour plus de détails.
- Si une boisson ne répond pas aux exigences minimales en matière de quantité totale de sucre, ajoutez 1 à 2 c. 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 oz/240 ml).
- Réinitialisez l'appareil en appuyant sur le pré-réglage. Redémarrez en appuyant à nouveau sur le pré-réglage pour reprendre la préparation de votre boisson glacée.

### **Alerte de haute teneur en alcool/sucre : Si la teneur en alcool et en sucre du mélange est trop élevée, l'appareil le détectera et émettra une alerte. Les voyants DEL du contrôle de la température clignoteront un à la fois de façon croissante en partant du voyant inférieur, les voyants des pré-réglages clignoteront et l'appareil émettra un signal sonore chaque minute pendant 15 minutes.**

- Vérifiez la teneur en alcool de votre recette pour vous assurer qu'elle contient de 2,8 % à 16 % d'alcool.
- Si vous utilisez de l'alcool fort ou des spiritueux (35 % +), utilisez 4 oz (120 ml) pour chaque 24 oz (710 ml) de la taille totale de la recette. Veuillez consulter la section sur les lignes directrices sur l'alcool pour plus de détails.
- Si une boisson excède la teneur maximale en alcool, ajoutez  $\frac{1}{4}$  de tasse (2 oz/60 ml) d'eau par portion (8 oz/240 ml) pour diluer le mélange.
- Réinitialisez l'appareil en appuyant sur le pré-réglage. Redémarrez en appuyant à nouveau sur le pré-réglage pour reprendre la préparation de votre boisson glacée.

### **Alerte de blocage du moteur : Si le moteur bloque alors qu'il est en marche, l'appareil le détectera et émettra une alerte. Chaque DEL de contrôle de la température clignotera, et l'appareil émettra un signal sonore chaque minute pendant 15 minutes.**

- Cet appareil est doté d'un système de sécurité unique protégeant le moteur et le système d'entraînement des dommages en cas de surcharge par inadvertance. En cas de surcharge de l'appareil, le moteur s'arrêtera temporairement.
- Débranchez l'appareil de la prise électrique.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.
- Retirez toutes les pièces et tous les accessoires. Assurez-vous qu'aucun ingrédient ne coince la tanière.
- Rebranchez l'appareil et réassemblez toutes les pièces pour reprendre l'utilisation de l'appareil.

### **Alerte de défaillance de l'appareil : Si l'appareil tombe en panne, l'appareil le détectera et émettra une alerte. Chaque DEL de contrôle de la température clignotera alternativement et l'appareil émettra un signal sonore chaque minute pendant 15 minutes.**

- Si l'unité tombe en panne, veuillez contacter le service à la clientèle au 1 855 520-7816.

### **Alerte d'appareil sur le côté : Si l'appareil est sur le côté lors de l'utilisation, l'appareil le détectera et émettra une alerte. Les cinq DEL supérieurs et inférieurs du contrôle de la température du bas clignoteront alternativement et l'appareil émettra un signal sonore chaque minute pendant 15 minutes.**

- Placez l'appareil à la verticale et laissez-le reposer pendant au moins deux heures avant de l'utiliser.

## **GARANTIE LIMITÉE D'UN (1) AN**

La garantie limitée d'un (1) an s'applique aux achats effectués auprès des détaillants autorisés de **SharkNinja Operating LLC**. La garantie s'applique uniquement au premier propriétaire et au produit original et n'est pas transférable.

SharkNinja garantit ce produit contre toute défectuosité de matériau ou de main-d'œuvre pour une période d'un (1) an à compter de la date d'achat, dans le cadre d'un usage domestique normal et si le produit est entretenu conformément aux exigences décrites dans le guide de l'utilisateur, sujet aux conditions, aux exclusions et aux exceptions ci-dessous.

### **Qu'est-ce qui est couvert par cette garantie?**

1. L'appareil d'origine et/ou des pièces inusables considérés comme défectueux, à la seule discrétion de SharkNinja, seront réparés ou remplacés jusqu'à un (1) an à compter de la date d'achat initiale.
2. Dans le cas d'un remplacement de l'appareil, la garantie prendra fin six (6) mois après la date de réception de l'appareil de remplacement ou pendant le reste de la période de garantie existante, selon la période la plus longue. SharkNinja se réserve le droit de le remplacer par un appareil de valeur égale ou supérieure.

### **Qu'est-ce qui n'est pas couvert par cette garantie?**

1. L'usure normale des pièces (comme les contenants de mélange, les couvercles, les tasses, les lames, les marmites amovibles, les grilles, les moules et les bases de mélangeur, etc.) qui nécessitent un entretien ou un remplacement périodique afin d'assurer le bon fonctionnement de votre appareil n'est pas couverte par cette garantie. Vous pouvez faire l'achat de pièces de rechange en visitant le [ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories](https://ninjakitchen.ca/fr/page/parts-and-accessories).
2. La garantie ne s'applique pas aux appareils utilisés de façon abusive ou à des fins commerciales.
3. Les dommages causés par une mauvaise utilisation, un abus, une négligence lors de la manipulation, un manquement à l'entretien nécessaire (par exemple : le fait de ne pas laisser le bloc moteur à l'abri de renversements d'aliments et d'autres débris), ou un dommage dû à une mauvaise manipulation pendant le transport.
4. Les dommages indirects et accessoires.
5. Les défectuosités causées par des réparateurs non autorisés par SharkNinja. Ces défectuosités incluent les dommages causés lors du processus d'expédition, de modification ou de réparation du produit SharkNinja (ou de l'une de ses pièces) lorsque la réparation est effectuée par un réparateur non autorisé par SharkNinja.
6. Les produits achetés, utilisés ou mis en fonction à l'extérieur de l'Amérique du Nord.

### **Comment obtenir du service**

Si votre appareil ne fonctionne pas comme il le devrait lors d'un usage domestique normal pendant la période de garantie, visitez le [support.ninjakitchen.ca/hc/fr-ca](https://support.ninjakitchen.ca/hc/fr-ca) pour obtenir de l'information sur les soins et l'entretien du produit que vous pouvez effectuer vous-même. Nos spécialistes du service à la clientèle sont aussi disponibles au **1 855 520-7816** pour de l'assistance sur les produits et les options de garantie de service offertes, y compris la possibilité de passer à nos options de garantie de service VIP pour certaines catégories de produits. Afin que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne à [ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee](https://ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee) et ayez le produit à portée de main lorsque vous appelez.

SharkNinja assumera les frais de retour de l'appareil à nos sites par le consommateur en vue de la réparation ou du remplacement de l'appareil. Un montant de 20,95 \$ (sujet à modification) sera facturé lorsque SharkNinja expédiera l'appareil réparé ou remplacé.

### **Comment présenter une demande de service sous garantie**

Veuillez noter que vous devez téléphoner au **1 855 520-7816** pour soumettre une réclamation au titre de la garantie. Vous aurez besoin du reçu comme preuve d'achat. Un spécialiste du service à la clientèle vous fournira les directives d'emballage et de retour. Nous vous demandons également d'enregistrer votre produit en ligne à [ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee](https://ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee) et d'avoir le produit à portée de main lorsque vous appelez, afin que nous puissions mieux vous aider.

### **De quelle manière les lois d'État s'appliquent-elles?**

Cette garantie vous accorde des droits légaux spécifiques et vous pouvez aussi bénéficier d'autres droits qui varient d'une province ou d'un État à l'autre. Certains États américains ou certaines provinces Canadiennes n'acceptent pas l'exclusion ou la limitation de dommages accessoires ou indirects, ce qui fait que cette disposition peut ne pas s'appliquer à votre cas.



## REGISTER YOUR PURCHASE ENREGISTREZ VOTRE ACHAT



ninjakitchen.ca/register/guarantee/  
ninjakitchen.ca/fr/register/guarantee



Scan QR code using mobile device  
Lisez le code QR à l'aide de votre appareil mobile

## RECORD THIS INFORMATION CONSIGNEZ LES RENSEIGNEMENTS CI-DESSOUS

Model Number:  
Numéro de modèle: \_\_\_\_\_

Serial Number:  
Numéro de série: \_\_\_\_\_

Date of Purchase:  
(Keep receipt)  
Date d'achat: \_\_\_\_\_  
(conservez le reçu)

Store of Purchase:  
Magasin où l'appareil a été acheté: \_\_\_\_\_

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

Voltage: 120V-, 60Hz  
Power: 200 Watts

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension: 120 V-, 60 Hz  
Alimentation: 200 watts

**SharkNinja Operating LLC**  
**US: Needham, MA 02494**  
**CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7**  
**1 855 520-7816**  
**ninjakitchen.ca**

Illustrations may differ from actual product. We are constantly striving to improve our products, therefore the specifications contained herein are subject to change without notice.

NINJA SLUSHI is a trademark of SharkNinja Operating LLC.

**SharkNinja Operating LLC**  
**É.-U.: Needham, MA 02494**  
**CAN: Ville St-Laurent (QC) H4S 1A7**  
**1 855 520-7816**  
**ninjakitchen.ca/fr**

Les illustrations peuvent différer du produit réel. Nous tentons constamment d'améliorer nos produits; par conséquent, les caractéristiques indiquées dans le présent document peuvent être modifiées sans préavis.

NINJA SLUSHI est de marque de commerce de SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

FS305CCO\_IB\_E\_F\_MP\_Mv4



@ninjakitchencanada