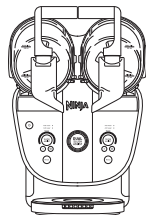




SLUSHI™ TWIST SMART FROZEN DRINK MAKER WITH RAPIDCHILL PRO TECHNOLOGY

FS700C Series | Owner's Guide



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

	Read and review instructions for operation and use.
	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.
	Combustible material. May burst if heated. (Indicated by a flame symbol with white background, surrounded by a red diamond.)
	Flammable material. (Indicated by a flame symbol with yellow background, surrounded by a black triangle.)
	For indoor and household use only.
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:	

⚠ 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.

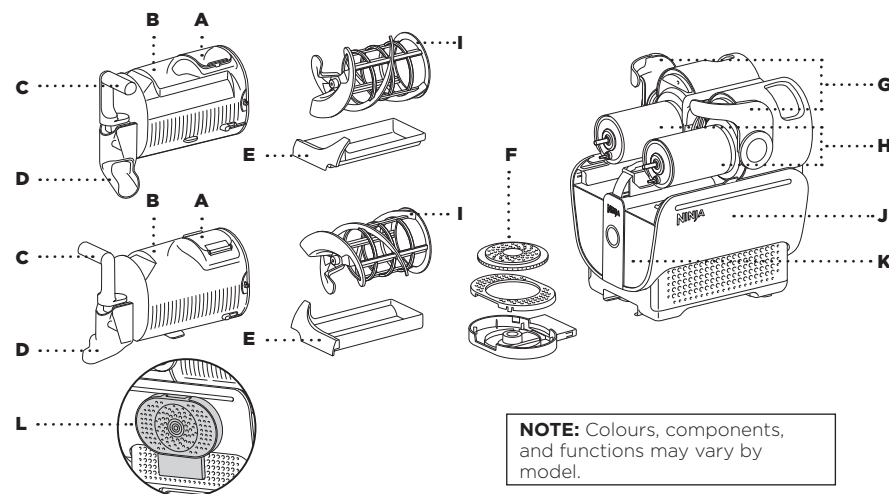
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

PLEASE READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USE • FOR HOUSEHOLD USE ONLY

- 14 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.
- 15 Use **ONLY** 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 **DO NOT** use mechanical devices or other means to accelerate the defrosting process, other than those recommended by the manufacturer.
- 20 **DO NOT** damage the refrigerant circuit. This warning is only applicable for appliances with refrigerating circuits that are accessible by the user.
- 21 **DO NOT** use electrical appliances inside the food storage compartments of the appliance, unless they are of the type recommended by the manufacturer.
- 22 **DO NOT** add frozen fruit, frozen vegetables, or ice to the unit.
- 23 **DO NOT** add hot ingredients to the unit.
- 24 **DO NOT** submerge the motor base or control panel in water or other liquids.
- 25 **DO NOT** fill vessel past the MAX FILL unless rinsing the unit.
- 26 **NEVER** leave the appliance unattended while in use.
- 27 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.
- 28 **DO NOT** carry the unit by the bail handle. Hold the unit by grasping both sides of the unit under the motor base.
- 29 **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.
- 30 **ALWAYS** keep the unit upright.
- 31 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.
- 32 The supply cord cannot be replaced. If the cord is damaged, the appliance should be discarded safely.
- 33 Keep rear and sides of the unit open so the compressor can operate properly and not overheat.
- 34 Keep ventilation openings in the appliance enclosure and built-in structure clear of obstruction.
- 35 **DO NOT** damage the refrigerant circuit. This warning is applicable only for appliances with refrigerating circuits that are accessible by the user.
- 36 When using appliance, **make sure both sides and back of it are at least 4 (four) inches away from walls.**
- 37 When positioning the appliance, ensure the supply cord is not trapped or damaged.
- 38 **DO NOT** place multiple portable socket-outlets or portable power supplies at the rear of the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

PARTS



- | | |
|---|--|
| A Easy-Fill Port and Cover | G Bail Handle |
| B Vessels* | H Evaporator (Attached to Motor Base) |
| C Comfort Handle | I Auger |
| D Pour Spout with Removable Shroud | J Motor Base |
| E Condensation Catch | K Control Panel |
| F 3-Part Drip Tray | L Drip Tray Storage (Left Side of Motor Base) |

*16-oz (475 ml) minimum liquid capacity per vessel. 48-oz (1420 ml) maximum liquid capacity per vessel.

To find great recipes, visit sharkninja.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 removable parts in warm, soapy water.
- 3 Thoroughly rinse and air-dry all parts.
- 4 Wipe control panel, motor base, and evaporator with a soft, damp cloth. Allow to dry completely before using.
- 5 **If unit was not in the upright position before use, place it upright on a countertop for at least 2 hours before operating. This allows the refrigerant to settle in the condenser for optimal and safe use.**

USING THE CONTROL PANEL

POWER

- Press to power the unit on and off.

RINSE CYCLE

- This cycle agitates, without cooling, to rinse the unit. Select the **RINSE** button to start the rinse cycle on the corresponding side of the unit.

SLUSHASSIST™ PROGRAM

- Unique program that senses combinations of ingredients, auto-adjusts settings, and delivers the optimal slush output every time. Perfect for at-home creations.
- When **SLUSHASSIST** is selected, the associated LEDs illuminate in blue. The temperature control LEDs rotate clockwise for 10-15 minutes while the optimal slush texture is being calculated.
- When “**SENSING**” has completed, the LEDs around the **SLUSHASSIST** buttons will display the set temperature and slushing will continue. If desired, adjust the texture using dial after “**SENSING**” stage is complete using temperature control buttons.

DUAL SLUSHASSIST PROGRAM

- Central program the begins **SLUSHASSIST** on both sides of the unit at once with one touch of a button.

TEMPERATURE CONTROL SETTING

- The temperature control displays temperatures from cold (left) to coldest (right). After sensing has completed, the target temperature will be solid and the left range of LEDs will blink. When each temperature is reached, the LED will become solid and the “Ready” indicator will illuminate. Your slush is complete when all LEDs in the range are solid and full **BLUE**.
- Adjust the temperature using the temperature control settings on the respective control panel sides for your perfect frozen drink texture.
- **For thinner**, more sippable frozen drinks, adjust the temperature by pressing the left button (small snowflake) under the SLUSHASSIST button on the associated control panel side.
- **For thicker**, colder frozen drinks, adjust the temperature by pressing the right button (large snowflake) under the SLUSHASSIST button on the associated control panel side.



! TROUBLESHOOTING TIPS

- **RECIPE NOT SLUSHING?** If your recipe has not reached the desired texture after 60 minutes, press the colder temperature button (larger snowflake) once and wait 5-10 minutes to see the texture thicken. 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, press the warmer temperature button (smaller snowflake) once and wait 5-10 minutes to see the texture become thinner. More sippable frozen drinks will dispense more smoothly.

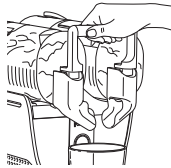
USING THE DISPENSE HANDLES AND SPINNING DRIP TRAY

When the vessels have reached their determined temperature, you are ready to dispense. Place a cup on the center of the rotating drip tray.

USING THE DISPENSE HANDLES:

To dispense a combined output, slowly pull the middle of the two handles to dispense both slush outputs at the same time. For more control, use two hands to control the flow for different dispense rates. Stop pulling when the cup is $\frac{3}{4}$ filled.

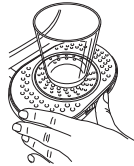
To dispense single outputs, pull each handle separately. Pull the respective handle (right or left) slowly until the cup is about $\frac{3}{4}$ full.



USING THE SPINNING DRIP TRAY:

For combined twisted outputs, slowly spin the drip tray with one hand using the front wheel. One gentle spin will be enough to twist your flavours consistently while dispensing. Test the force of your spin before dispensing so the cup does not shift.

For non-twisted outputs, keep cup placed in center without spinning and dispense pulling either one or both of the handles.



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 4.5% 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)	11 g
12 oz (355 ml)	16 g
20 oz (591 ml)	26 g

EXAMPLE: Apple juice

Nutrition Facts	
8 Servings per container	
Serving size	8 fl oz (240 ml)
Amount per serving	
Calories	120
% Daily Value*	
Total Fat 0g	0%
Sodium 25mg	1%
Total Carbohydrate 31g	11%
Total Sugars 26g	
Protein 0g	
Potassium 251mg	6%
Vitamin C 108mg	120%
Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, dietary fiber, added sugars, vitamin D, calcium and iron.	
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

Serving Size

Total Sugars
(26 g meets the minimum requirements)

! TROUBLESHOOTING TIPS

Low-sugar alert: “ADD SUGAR” LED will illuminate on the respective vessel side when sugar content is too low. Unit will continue to beep when error occurs for 15 minutes until the error is resolved.

To fix low sugar: Add 2 tablespoons simple syrup, flavoured syrup, allulose syrup (diet/low sugar drinks), honey, agave nectar, maple syrup, or grenadine per 8 oz (240 ml) liquid. Or if using granulated sugar, coconut sugar, or date sugar, dispense 8 oz (240 ml) liquid into separate container and mix to dissolve before retuning liquid to vessel. If at **MAX FILL**, dispense and extra 8 oz (240 ml) liquid to account for the addition and set aside. **Press the SLUSHASSIST button to clear error and continue slushing.**

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

ALCOHOL GUIDELINES

Ninja™ SLUSHi™ TWIST unlocks colder temperatures, which enable drinks with higher alcohol contents to slush. Use **SLUSHASSIST™** for your favourite frozen cocktails at home. Inputs can contain up to 20% 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)	³ / ₄ cup (6 oz / 180 ml)
4 ¹ / ₂ cups (36 oz / 1060 ml)	1 ¹ / ₂ cups (7 oz / 210 ml)
6 cups (48 oz / 1420 ml)	2 cups + 4 tablespoons (10 oz / 300 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. “ADD WATER” LED will illuminate on the respective vessel side.

To fix high alcohol: Add 3 tablespoons water per 8 oz (240 ml) to the vessel. After you have added water, **press the SLUSHASSIST button again to clear error and continue slushing.**

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 4.5% sugar.
- All inputs for alcoholic slushes must contain between 2.8% and 20% 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 dial to adjust.
- When preparing recipes containing dairy, dispense contents within 30 minutes of "Ready" illuminating to avoid a foamy output.
- For the best dispensing experience, fill the unit to the max-fill line (48 oz / 1420 ml) and ensure the dispense handle is fully extended for maximum liquid dispensing.
- You can run the unit up to 12 hours.
- When dispensing liquid from the **RINSE** feature, gradually pull the dispense handle for the liquid dispense flow. Do not open the dispense nozzle fully unless you are pouring into a large, open container to avoid overspill.

Minimum input = 2 cups (16oz / 475 ml) Maximum input = 6 cups (48 oz / 1420 ml)

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.

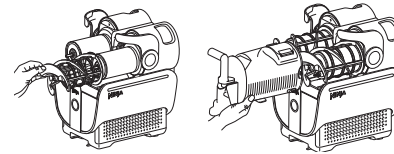
USING THE NINJA™ SLUSHI™ TWIST FROZEN DRINK MAKER

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

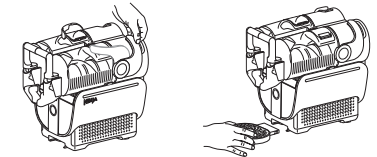
NOTE:

- Minimum 2 cups (16 oz / 475 ml) input required for using the unit.
- Maximum 48 oz (1420 ml) 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 each condensation catch under the evaporators by sliding them into the rail grooves.
- 3 Install each auger, sliding the (L) auger over the left evaporator, and sliding the (R) auger over the right evaporator. Rotate the augers they sit in place on the pins.
- 4 With the bail handle up, slide the associated left and right vessel over the installed augers. Each vessel is designed to fit only on either the right or left side. Do not force vessels onto the unit.

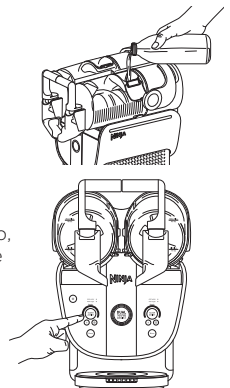


- 5 Lock the vessels in place by pushing the bail handle back to seal the vessels.
- 6 Insert the drip tray in front of the motor base until it clicks in place.



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 condensers for optimal and safe use.

- 7 Plug in the unit.
- 8 Add liquid(s) through the easy-fill ports located at the top of the vessels.
- 9 Press the power button to turn on.
- 10a When using both vessels at once, press the **DUAL SLUSHASSIST** button in the center of the control panel to activate **SLUSHASSIST** on both vessels. Slushing will begin.
- 10b When using individual (right or left) vessels, press the **SLUSHASSIST** button on the associated control panel side. Slushing will begin.
11. When the frozen drink(s) reaches determined temperature, the unit will beep. LEDs will all turn **BLUE**, and "Ready" indicator will illuminate. Vessels may be "Ready" at different times.



USING THE NINJA™ SLUSHI™ TWIST FROZEN DRINK MAKER – CONT.

NOTE:

- Temperature Control Setting LEDs will pulse while frozen drink is freezing to the set temperature level. Once frozen drink reaches the desired temperature, the unit will beep, and LEDs will remain solid. 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.

- 12 Place a cup on the center of the rotating drip tray.

For a twisted output from a single vessel, spin the drip tray with your hand using the wheel. Spin quickly but in control so the cup does not shift.

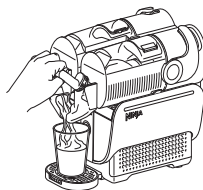
For a non-twisted output from a single vessel, keep cup placed in center without spinning.

For a combined output from both vessels, pull both handles to dispense both slushes at the same time. For more control, use two hands to control the flow for different dispense rates. Combine the two vessels' outputs with the spinning drip tray for a twisted output.

For a single output from each vessel, pull each handle separately.

- 13 Enjoy!

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



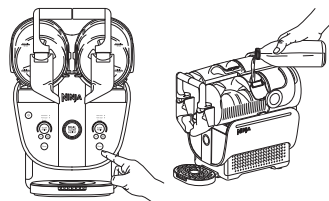
CARE & MAINTENANCE

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 to fully clean the unit after each use.

- 1 Dispense any remaining frozen drink.
- 2 Stop the unit by pressing **SLUSHASSIST**.
- 3 Place a large bowl under the shrouds or move unit to the edge of a sink.
- 4 Add warm water up to the top of the vessel (water can exceed **MAX FILL** line).
- 5 Press the **Rinse** button. Let the Rinse cycle run for 1-2 minutes.
- 6 Slowly dispense the water from each vessel. The harder you pull the handle, the faster the water will dispense.
- 7 Repeat as needed with clean water until water runs clear.
- 8 Stop Rinse cycle by pressing the **Rinse** button again.
- 9 Press the power button to turn off the unit.
- 10 Refer to the Owner's Guide for more details on cleaning parts after using the Rinse cycle.

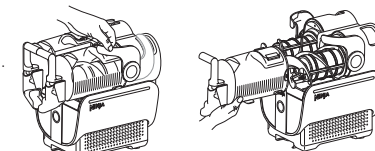


NOTE: If needed, repeat until all remaining frozen drink is rinsed off the evaporator.

DISSASSEMBLY & CLEANING

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

- 1 Unlock the bail handles by pulling them forward, and remove the vessels by gently pulling them 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 augers off the evaporator. Set aside.



- 3 Wipe down the evaporator with a sanitized or warm, damp cloth.

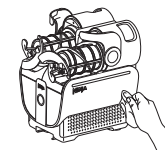
- 4 Gently slide the condensation catches out of the unit, since there may be residual liquid in the condensation catch. Set aside.

- 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.

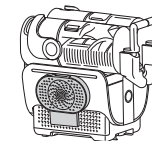
- 7 Hand-wash all parts in warm, soapy water. If needed, repeat until all parts are fully clean.
- 8 Wipe down the motor base with a sanitized or warm, damp cloth.
- 9 Allow all parts to dry thoroughly before reassembling and/or storing the unit.



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 1-877-646-5288. So we may better assist you, please register your product online at registryourninja.com and have the product on hand when you call.

ORDERING REPLACEMENT PARTS

To order additional parts and attachments, visit ninjaaccessories.com.

PRODUCT REGISTRATION

Please visit registeryourninja.com 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.

TROUBLESHOOTING GUIDE

⚠ 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 SLUSHASSIST 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 **SLUSHASSIST** 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. "ADD SUGAR" LED will illuminate the respective vessel side. The unit will beep every minute for 15 minutes.

- Check the sugar content in your recipe to ensure it contains at least 4.5% sugar.
- If using a premade beverage, check the ingredient list to ensure the sugar content is at least 4.5% 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 2 tablespoons flavoured syrup, sugar, date sugar, coconut sugar, maple syrup, agave, simple syrup, or honey per serving (8 oz / 240 ml).
- Restart the unit by pressing **SLUSHASSIST** again.

High-alcohol alert: If the alcohol and sugar content of the input is too high, the unit will detect it and provide an alert. "ADD WATER" LED will illuminate the respective vessel side. The unit will beep every minute for 15 minutes.

- Check the alcohol content in your recipe to ensure it contains between 2.8% and 20% alcohol.
- If using hard alcohol/spirits (35%+), use 4 oz for every 24 oz of total recipe size. Refer to the Alcohol Guidelines section for more details.
- If a drink exceeds the maximum alcohol amount, add 3 tablespoons water per serving (8 oz / 240 ml) to dilute the input.
- Reset the unit by pressing **SLUSHASSIST**.

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.

If the auger stops and the target temperature BLUE LED pulses, allow the unit to complete its process and do not intervene. The unit will correct itself after this behavior.

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 1-877-646-5288.

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 sharkninja.ca.
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 sharkninja.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 sharkninja.ca 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 sharkninja.ca 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.

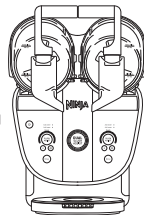
How state law applies

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.



MACHINE À BOISSONS GLACÉES INTELLIGENTE SLUSHi™ TWIST AVEC TECHNOLOGIE RAPIDCHILL PRO

*Série FS700C | Guide de l'utilisateur



CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

	Lisez et prenez connaissance des instructions de fonctionnement et d'utilisation de l'appareil.
	Indique un risque potentiel de blessures, de mort ou de dommages matériels importants si l'avertissement signalé par ce symbole est ignoré.
	Matériau combustible. Peut éclater s'il est chauffé. (Indiqué par un symbole de flamme avec un fond blanc, entouré d'un diamant rouge.)
	Matériau inflammable. (Indiqué par un symbole de flamme avec un fond jaune, entouré d'un triangle noir.)
	Pour usage intérieur et domestique seulement.
Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent toujours être suivies, notamment:	

⚠ DANGER : Risque d'incendie ou d'explosion. Fluide réfrigérant inflammable utilisé. **NE PERCEZ PAS** le tube de fluide réfrigérant. Jetez le produit correctement conformément à la réglementation fédérale ou locale applicable relative aux fluides réfrigérants inflammables.

⚠ AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de blessure, d'incendie, de choc électrique ou de dommages matériels, les précautions de sécurité de base doivent toujours être respectées, notamment les avertissements numérotés et les instructions qui suivent. **N'UTILISEZ PAS** cet appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.

- 1 Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil et ses accessoires.
- 2 Respectez et suivez attentivement l'ensemble des avertissements et des instructions. Cet appareil comporte des raccordements électriques et des pièces mobiles pouvant présenter un risque pour l'utilisateur.
- 3 Faites l'inventaire de tout le contenu afin de vous assurer que vous avez toutes les pièces nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de votre appareil.
- 4 Mettez l'appareil en position **OFF (ARRÊT)**, puis débranchez-le de la prise électrique lorsqu'il n'est pas utilisé, avant de monter ou de démonter des pièces, ainsi qu'avant son nettoyage. Pour le débrancher, saisissez le corps de la fiche électrique et retirez-le de la prise. **NE DÉBRANCHEZ JAMAIS** l'appareil en tirant sur le câble.
- 5 Avant utilisation, lavez toutes les pièces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments. Suivez les instructions de nettoyage fournies dans ce guide d'utilisation.
- 6 **N'UTILISEZ PAS** un appareil si son câble ou sa fiche est endommagé, ou après une défaillance, une chute ou tout autre dommage. Cet appareil ne comporte aucune pièce réparable par l'utilisateur. S'il est endommagé, communiquez avec SharkNinja pour la réparation.
- 7 Cet appareil comporte des marquages importants sur la fiche. Le câble d'alimentation dans son ensemble ne peut pas être remplacé. S'il est endommagé, veuillez communiquer avec SharkNinja pour la réparation.
- 8 **N'UTILISEZ PAS** de rallonges avec cet appareil.
- 9 Afin d'éviter tout risque de choc électrique, **N'IMMERGEZ PAS** l'appareil et ne laissez pas le câble d'alimentation entrer en contact avec tout type de liquide.
- 10 **NE LAISSEZ PAS** le câble pendre au bord d'une table ou d'un comptoir. Le câble pourrait s'accrocher et faire tomber l'appareil de la surface de travail.
- 11 **NE LAISSEZ PAS** l'appareil ni le câble entrer en contact avec des surfaces chaudes, y compris les cuisinières et autres appareils chauffants.
- 12 Utilisez **TOUJOURS** l'appareil sur une surface plane et sèche.
- 13 **NE LAISSEZ PAS** les enfants utiliser l'appareil ou s'en servir comme jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil est utilisé à proximité d'enfants.

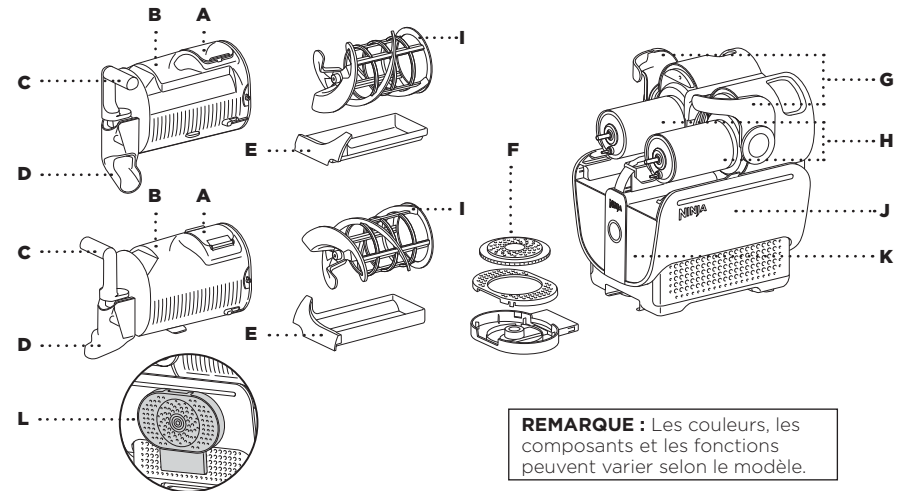
CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

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

- 14 Cet appareil **N'EST PAS** destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- 15 Utilisez **SEULEMENT** les accessoires fournis avec le produit ou recommandés par SharkNinja. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par SharkNinja pourrait provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
- 16 Gardez les mains, les cheveux et les vêtements hors du contenant lors du remplissage et lors de l'utilisation.
- 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 **N'UTILISEZ PAS** de dispositifs mécaniques ou d'autres moyens pour accélérer le processus de décongélation, autres que ceux recommandés par le fabricant.
- 20 **N'ENDOMMAGEZ PAS** le circuit de fluide réfrigérant. Cet avertissement s'applique uniquement aux appareils dont les circuits de réfrigération sont accessibles à l'utilisateur.
- 21 **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.
- 22 **N'AJOUTEZ PAS** de fruits congelés, de légumes congelés ou de glace dans l'appareil.
- 23 **N'AJOUTEZ PAS** d'ingrédients chauds dans l'appareil.
- 24 **N'IMMERGEZ PAS** le bloc moteur ou le panneau de commande dans l'eau ou dans d'autres liquides.
- 25 **NE REMPLISSEZ PAS** le récipient au-dessus de la ligne MAX FILL (REPLISSAGE MAXIMAL) sauf en rinçant l'appareil.
- 26 **NE LAISSEZ JAMAIS** l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
- 27 Avant la mise en marche, assurez-vous que tous les ustensiles ont été retirés des contenants. Si vous ne retirez pas les ustensiles, les contenants pourraient se briser et causer des blessures corporelles et des dommages matériels.
- 28 **NE TRANSPORTEZ PAS** l'appareil par l'anse. Tenez l'appareil en saisissant les deux côtés de l'appareil sous le bloc moteur.
- 29 **N'UTILISEZ PAS** des morceaux d'ingrédients durs ou des glaçons. Cet appareil n'est pas conçu pour traiter les morceaux de fruits congelés, des blocs de glace solide ou des glaçons.
- 30 Gardez **TOUJOURS** l'appareil en position verticale.
- 31 Après avoir déballé l'appareil pour la première fois, **veillez à ce qu'il reste en position verticale pendant au moins 2 heures avant de le mettre en marche** afin de permettre au fluide réfrigérant de se stabiliser dans le système de climatisation pour une performance optimale.
- 32 Le câble d'alimentation ne peut pas être remplacé. Si le câble est endommagé, l'appareil doit être mis au rebut en toute sécurité.
- 33 Gardez l'arrière et les côtés de l'appareil dégagés afin que le compresseur puisse fonctionner correctement sans surchauffer.
- 34 Veillez à ce que les ouvertures de ventilation dans le boîtier de l'appareil et la structure intégrée ne soient pas obstruées.
- 35 **N'ENDOMMAGEZ PAS** le circuit de fluide réfrigérant. Cet avertissement s'applique uniquement aux appareils dont les circuits de réfrigération sont accessibles à l'utilisateur.
- 36 Lorsque vous utilisez l'appareil, **assurez-vous que les deux côtés et l'arrière sont à au moins 4 pouces des murs**.
- 37 Lors du positionnement de l'appareil, assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas coincé ou endommagé.
- 38 **NE PLACEZ PAS** plusieurs prises de courant portables ou blocs d'alimentation portables à l'arrière de l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES



- | | |
|--|---|
| A Port facile à remplir et couvercle | G Anse |
| B Récipients* | H Évaporateur (lié au bloc moteur) |
| C Poignée confortable | I Tarière |
| D Bec verseur avec couvercle amovible | J Bloc-moteur |
| E Capteur de condensation | K Panneau de commande |
| F Plateau d'égouttage en 3 parties | L Rangement du plateau d'égouttage (situé sur le côté gauche du bloc moteur) |

*Capacité minimale de liquide par récipient : 16 oz (475 ml). Capacité maximale de liquide par récipient : 48 oz (1420 ml).

Pour trouver de délicieuses recettes, rendez-vous sur sharkninja.ca/fr.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

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

- 1 Retirez tous les matériaux d'emballage de l'appareil.
- 2 Lavez toutes les pièces amovibles à l'eau chaude savonneuse.
- 3 Rincez soigneusement 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 et humide. Laissez-les sécher complètement avant usage.
- 5 **Si l'appareil n'était pas en position verticale avant usage, placez-le à la verticale sur un comptoir pendant au moins 2 heures avant de le mettre en marche. Cela permet au fluide réfrigérant de se stabiliser dans le condenseur pour une utilisation optimale et sécuritaire.**

UTILISATION DU PANNEAU DE COMMANDE

ALIMENTATION

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

CYCLE DE RINÇAGE

- Ce cycle agite, sans refroidissement, pour rincer l'appareil. Sélectionnez le bouton **RINSE (RINCER)** pour démarrer le cycle de rinçage du côté correspondant de l'appareil.

PROGRAMME SLUSHASSIST™

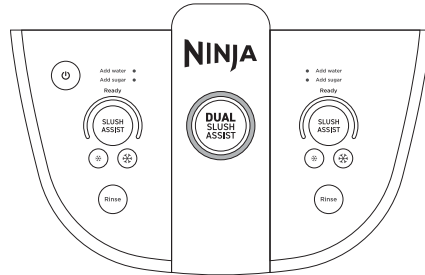
- Programme unique qui détecte les combinaisons d'ingrédients, ajuste automatiquement les paramètres et fournit la texture de barbotine optimale à chaque fois. Parfait pour les créations maison.
- Lorsque **SLUSHASSIST** est sélectionné, les DEL associées s'allument en bleu. Les DEL de contrôle de la température tournent dans le sens horaire pendant 10 à 15 minutes alors que la texture optimale de la barbotine est calculée.
- Une fois que « **SENSING (DÉTECTION)** » est terminé, les DEL situées autour des boutons **SLUSHASSIST** afficheront la température réglée et la préparation de barbotine se poursuivra. Si vous le souhaitez, vous pouvez ajuster la texture à l'aide du cadran une fois la phase « **SENSING (DÉTECTION)** » terminée en utilisant les boutons de contrôle de la température.

PROGRAMME DUAL SLUSHASSIST (DOUBLE SLUSHASSIST)

- Programme central qui lance **SLUSHASSIST** sur les deux côtés de l'appareil en une seule pression d'un bouton.

RÉGLAGE DE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

- Le contrôle de la température affiche les températures allant de froid (à gauche) à très froid (à droite). Une fois la détection terminée, la température cible s'affichera en continu et la rangée de DEL à gauche clignotera. Chaque fois qu'une température souhaitée est atteinte, les DEL s'afficheront en continu et le voyant « Ready (Prêt) » s'allumera. Votre barbotine est prête lorsque toutes les DEL de la rangée sont allumées en continu et en **BLEU**.
- Réglez la température à l'aide des contrôles de la température sur les côtés respectifs du panneau de commande pour obtenir la texture parfaite de votre boisson glacée.
- Pour des boissons glacées plus liquides**, et plus faciles à siroter, réglez la température en appuyant sur le bouton de gauche (petit flocon de neige), sous le bouton SLUSHASSIST sur le côté correspondant du panneau de commande.
- Pour obtenir des boissons glacées plus froides et épaisses**, augmentez la température en appuyant sur le bouton de droite (grand flocon de neige) sous le bouton SLUSHASSIST sur le côté correspondant du panneau de commande.



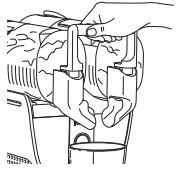
UTILISATION DES POIGNÉES DE DISTRIBUTION ET DU PLATEAU D'ÉGOUTTAGE ROTATIF

Lorsque les récipients ont atteint la température déterminée, vous êtes prêt à servir. Placez un gobelet au centre du plateau d'égouttage rotatif.

UTILISATION DES POIGNÉES DE DISTRIBUTION :

Pour une distribution combinée simultanée, tirez sur le centre des deux poignées pour distribuer les deux barbotines en même temps. Pour plus de précision, utilisez vos deux mains afin de contrôler le débit pour obtenir différents débits de distribution. Cessez de tirer lorsque le gobelet est rempli au $\frac{3}{4}$.

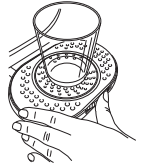
Pour obtenir une distribution simple, tirez sur chaque poignée séparément. Tirez lentement sur la poignée correspondante (droite ou gauche) jusqu'à ce que le gobelet soit rempli à environ $\frac{3}{4}$.



UTILISATION DU PLATEAU D'ÉGOUTTAGE ROTATIF :

Pour obtenir des résultats combinés et torsadés, faites tourner le plateau d'égouttage à la main à l'aide de la roue avant. Un seul tour délicat suffit pour mélanger vos saveurs de manière homogène pendant la distribution. Testez la force de votre rotation avant la distribution afin d'empêcher le gobelet de bouger.

Pour obtenir des résultats non torsadés, maintenez le gobelet au centre sans le faire tourner et distribuez en tirant sur une ou les deux poignées.



CONSEILS DE DÉPANNAGE

- LA RECETTE NE PRODUIT PAS DE BARBOTINE?** Si votre recette n'a pas atteint la texture souhaitée après 60 minutes, appuyez sur le bouton de température la plus froide (grand flocon de neige) et attendez 5 à 10 minutes pour que le mélange épaississe. Répétez ce processus jusqu'à obtenir la texture désirée.
- LA BARBOTINE NE S'ÉCOULE 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 un écoulement plus fluide, appuyez une fois sur le bouton de température plus chaude (petit flocon) et attendez 5 à 10 minutes pour que le mélange devienne plus liquide. Les boissons glacées plus faciles à siroter s'écouleront plus aisément.

TENEUR EN SUCRE REQUISE

Trop peu de sucre ou trop d'alcool empêchera la congélation adéquate pour obtenir une barbotine. Suivez les directives ci-dessous afin d'obtenir une barbotine parfaite à chaque fois.

Tous les mélanges doivent contenir au moins 4,5 % de sucre.

REMARQUE : Les ingrédients précongelés ont un goût plus sucré. Vous craignez que votre boisson soit trop sucrée? Ne vous inquiétez pas, elle aura un goût moins sucré après avoir été congelée et transformée en boisson glacée.

DIRECTIVES RELATIVES AU SUCRE

Veuillez consulter l'étiquette nutritionnelle des boissons/liquides pour vous assurer que la teneur en sucre respecte les minimums recommandés ci-dessous :

TAILLE DE LA PORTION	Quantité minimale de sucre total
8 oz (240 ml)	11 g
12 oz (355 ml)	16 g
20 oz (591 ml)	26 g

EXEMPLE : Jus de pomme

Nutrition Facts	
8 Servings per container	
Serving size	8 fl oz (240 ml)
Amount per serving	
Calories	120
	% Daily Value*
Total Fat 0g	0%
Sodium 25mg	1%
Total Carbohydrate 31g	11%
Total Sugars 26g	
Protein 0g	
Potassium 251mg	6%
Vitamin C 108mg	120%
Not a significant source of saturated fat, trans fat, cholesterol, dietary fiber, added sugars, vitamin D, calcium and iron.	
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

Taille de la portion

Sucres totaux
(26 g correspondent aux exigences minimales)

CONSEILS DE DÉPANNAGE

Alerte de faible niveau de sucre : La DEL « **ADD SUGAR (AJOUTER DU SUCRE)** » s'allumera du côté du récipient correspondant lorsque la teneur en sucre est trop faible. L'appareil continuera à émettre un signal sonore pendant 15 minutes en cas d'erreur, jusqu'à ce que celle-ci soit résolue.

Pour remédier à un faible niveau de sucre : Ajoutez 2 c. à soupe de sirop simple, de sirop aromatisé, de sirop d'allulose (boissons diététiques/à faible teneur en sucre), de miel, de nectar d'agave, de sirop d'érable ou de grenadine pour 8 oz (240 ml) de liquide. Si vous utilisez du sucre granulé, du sucre de coco ou du sucre de datte, versez 8 oz (240 ml) de liquide dans un récipient séparé et mélangez pour dissoudre le sucre avant de verser le liquide dans le récipient. Si le niveau est à **MAX FILL (REMPLISSAGE MAXIMAL)**, faites s'écouler 8 oz (240 ml) de liquide pour compenser l'ajout et réservez. **Appuyez sur le bouton SLUSHASSIST pour effacer l'erreur et continuer la préparation de la barbotine.**

REMARQUE : Les substituts sans sucre ou les édulcorants artificiels ne contribueront pas à atteindre les exigences minimales ou maximales de sucre total.

DIRECTIVES RELATIVES À L'ALCOOL

Ninja™ SLUSHi™ TWIST permet d'atteindre des températures plus froides, ce qui permet de préparer des barbotines à plus forte teneur en alcool. Utilisez **SLUSHASSIST™** pour préparer vos cocktails glacés préférés chez vous. Les mélanges peuvent contenir jusqu'à 20 % d'alcool.

DIRECTIVES RELATIVES AUX ALCOOLS FORTS/SPIRITUEUX

Pour créer des cocktails glacés, reportez-vous au tableau ci-dessous pour connaître la quantité maximale en alcool fort/spiritueux (vodka, tequila, etc.) selon la taille totale de la recette.

Taille totale de la recette	Quantité maximale d'alcool
3 tasses (24 oz/710 ml)	³ / ₄ tasse (6 oz/180 ml)
4 ¹ / ₂ tasses (36 oz/1060 ml)	1 ¹ / ₂ tasse (7 oz/210 ml)
6 tasses (48 oz/1420 ml)	2 tasses + 4 c. à soupe (10 oz/300 ml)

Le tableau ci-dessus est un guide pour l'incorporation d'alcool fort/spiritueux (35 % et plus) **SEULEMENT**. Lorsque vous utilisez d'autres alcools tels que du vin, de la bière, de l'eau pétillante alcoolisée, ou des cocktails prêts à l'emploi, reportez-vous au Guide d'inspiration.

CONSEILS

- Lorsque vous utilisez des mélanges de boissons légères ou à faible teneur en sucre**, n'ajoutez pas d'eau dans la recette et remplacez-la par une quantité équivalente de mélange de boisson légère.
- Lorsque vous utilisez des mélanges prêts à l'emploi contenant de l'alcool**, ne suivez pas les instructions du tableau concernant l'ajout d'alcool et remplacez-le par une quantité équivalente de mélange de boisson.
- Lorsque vous utilisez des mélanges prêts à l'emploi entièrement sucrés avec des instructions pour un 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 prêts à l'emploi et faibles en sucre avec des instructions pour un 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. La DEL « **ADD WATER (AJOUTER DE L'EAU)** » s'allumera sur le côté du récipient correspondant.

Pour corriger une teneur élevée en alcool : Ajoutez 3 cuillères à soupe d'eau par 8 oz (240 ml) dans le récipient. Après avoir ajouté de l'eau, **appuyez sur le bouton SLUSHASSIST à nouveau pour effacer l'erreur et continuer la préparation de la barbotine.**

CONSEILS ET ASTUCES

- Gardez l'appareil à la verticale pendant au moins 2 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 congelés.
- Les ingrédients précongelés ont un goût plus sucré. Vous craignez que votre boisson soit trop sucrée? Ne vous inquiétez pas, elle aura un goût moins sucré après avoir été congelée et transformée en boisson glacée.
- Tous les mélanges doivent contenir au moins 4,5 % de sucre.
- Toutes les barbotines alcooliques doivent contenir entre 2,8 % et 20 % d'alcool.
- Pour de meilleurs résultats, refroidissez les liquides ou les ingrédients mélangés avant de les ajouter à l'appareil.
- Pour un effet encore plus givré, refroidissez les verres avant de verser vos boissons glacées.
- Pour obtenir la texture idéale de votre boisson glacée, utilisez le bouton de contrôle de la température pour l'ajuster.
- Lorsque vous préparez une recette à base de produits laitiers, distribuez le contenu dans les 30 minutes après que le témoin « **Ready (Prêt)** » s'allume pour éviter un résultat mousseux.
- Pour une meilleure expérience de versement, remplissez l'appareil jusqu'à la ligne de remplissage maximal (48 oz/1420 ml) et assurez-vous que la poignée de distribution est complètement dépliée pour obtenir un débit maximal.
- Vous pouvez faire fonctionner l'appareil jusqu'à 12 heures.
- Lorsque vous déversez du liquide à partir de la fonction **RINSE (RINCER)**, tirez progressivement sur la poignée de distribution pour régler le débit du liquide. N'ouvrez pas complètement la buse de distribution, sauf si vous versez dans un grand récipient ouvert, afin d'éviter tout débordement.

Mélange minimal = 2 tasses (16 oz/475 ml) Mélange maximal = 6 tasses (48 oz/1420 ml)

Cet appareil n'est PAS un mélangeur.

N'UTILISEZ PAS l'appareil pour concasser un bloc de glace solide ou des glaçons.

N'UTILISEZ PAS l'appareil pour préparer une boisson frappée ou pour réduire des morceaux d'ingrédients durs en purée.

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

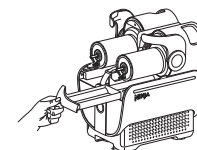
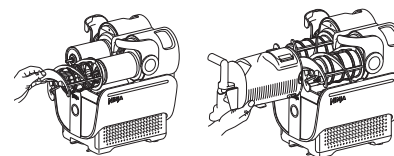
UTILISATION DE LA MACHINE À BOISSONS GLACÉES NINJA™ SLUSHI™ TWIST

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

REMARQUE :

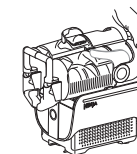
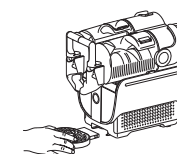
- Mélange minimal de 2 tasses (16 oz/475 ml) requis pour l'utilisation de l'appareil.
- Capacité maximale de liquide de 48 oz (1420 ml).
- **N'AJOUTEZ PAS** de glace ou d'ingrédients solides tels que des fruits, de la crème glacée ou des fruits congelés.

- 1 Assurez-vous que toutes les pièces sont parfaitement propres et que le bloc moteur est à niveau sur une surface plane et solide.
- 2 Installez les capteurs de condensation sous les évaporateurs en les engageant dans les rainures du rail.



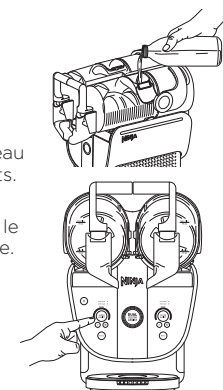
- 3 Installez chaque tarière en faisant glisser celle de gauche (L) sur l'évaporateur gauche et en faisant glisser la tarière de droite (R) sur l'évaporateur droit. Faites tourner les taries de façon à ce qu'elles soient maintenues en place sur les broches.
- 4 Avec l'anse relevée, faites glisser le récipient gauche et le récipient droit correspondants sur les taries installées. Chaque récipient est conçu pour s'installer uniquement du côté droit ou du côté gauche. Ne forcez pas les récipients sur l'appareil.

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



REMARQUE : Assurez-vous que l'appareil est positionné en position verticale sur le comptoir pendant au moins 2 heures avant la première utilisation, afin que le fluide réfrigérant puisse se stabiliser dans les condenseurs pour une utilisation optimale et sécuritaire.

- 7 Branchez l'appareil.
- 8 Ajoutez les liquides par les ports faciles à remplir situés sur le dessus des récipients.
- 9 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour le mettre en marche.
- 10a Lors de l'utilisation des deux récipients en même temps, appuyez sur le bouton **DUAL SLUSHASSIST (DOUBLE SLUSHASSIST)** au centre du panneau de commande pour activer la fonction **SLUSHASSIST** sur les deux récipients. La préparation de barbotine commencera.
- 10b Lors de l'utilisation d'un récipient individuel (droit ou gauche), appuyez sur le bouton **SLUSHASSIST** sur le côté correspondant du panneau de commande. La préparation de barbotine commencera.
11. Une fois que la boisson glacée a atteint la température souhaitée, l'appareil émettra un signal sonore, les DEL s'allumeront en **BLEU**, et l'indicateur « **Ready (Prêt)** » s'allumera. Les récipients pourraient être prêts « **Ready (Prêt)** » à des moments différents.



UTILISATION DE LA MACHINE À BOISSONS GLACÉES NINJA™ SLUSHI™ TWIST - SUITE

REMARQUE :

Les DEL de réglage de contrôle de la température clignotent pendant que la boisson glacée refroidit jusqu'à la température définie. Une fois que la boisson glacée a atteint la température souhaitée, l'appareil émettra un signal sonore et les voyants à DEL resteront allumés en continu. L'appareil continuera de fonctionner pour conserver votre boisson glacée à la température idéale et prête à servir.

- La préparation des boissons peut prendre entre 15 et 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 inquiétez pas, elle aura un goût moins sucré après avoir été congelé

- 12 Placez un gobelet au centre du plateau d'égouttage rotatif.

Pour obtenir un résultat torsadé à partir d'un seul récipient, faites tourner le plateau d'égouttage à la main en utilisant la roue. Faites tourner rapidement mais avec contrôle afin que le gobelet ne bouge pas.

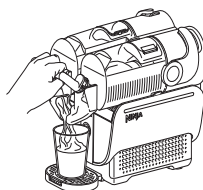
Pour un résultat non torsadé à partir d'un seul récipient, laissez le gobelet placé au centre sans le faire tourner.

Pour un résultat combiné à partir des deux récipients, tirez sur les deux poignées pour distribuer les deux barbotines simultanément. Pour plus de précision, utilisez vos deux mains afin de contrôler le débit pour obtenir différents débits de distribution. Combinez le contenu des deux récipients à l'aide du plateau d'égouttage rotatif pour obtenir un résultat torsadé.

Pour un résultat individuel de chaque récipient, tirez sur chaque poignée séparément.

- 13 Savourez!

REMARQUE : N'ÉTEIGNEZ PAS le SLUSHASSIST tant que toute la boisson glacée n'a pas été servie.



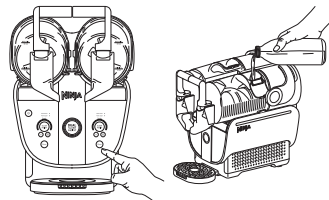
SOINS ET ENTRETIEN

UTILISATION DU CYCLE DE RINÇAGE

REMARQUE : Les liquides provenant du rinçage s'écoulent rapidement du bec verseur du récipient. Veillez à utiliser une grande tasse ou un bol pour contenir ce liquide.

Ce cycle agite, sans refroidissement, pour rincer l'appareil. Après avoir utilisé le cycle **RINSE (RINCER)**, lavez toutes les pièces à la main pour nettoyer complètement l'appareil après chaque utilisation.

- 1 Videz toute boisson glacée restante.
- 2 Arrêtez l'appareil en appuyant sur **SLUSHASSIST**.
- 3 Placez un grand bol sous les capots ou déplacez l'appareil au bord de l'évier.
- 4 Ajoutez de l'eau chaude jusqu'au bord du récipient (l'eau peut dépasser la ligne **MAX FILL (REMPLISSAGE MAXIMAL)**).
- 5 Appuyez sur le bouton **Rinse (Rincer)**. Laissez le cycle Rinse (Rincer) fonctionner pendant 1 à 2 minutes.
- 6 Distribuez lentement l'eau de chaque récipient. Plus vous tirez fort sur la poignée, plus l'eau s'écoulera rapidement.
- 7 Répétez l'opération autant de fois que nécessaire avec de l'eau propre jusqu'à ce que l'eau soit claire.
- 8 Arrêtez le cycle de rinçage en appuyant de nouveau sur le bouton **Rinse (Rincer)**.
- 9 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil.
- 10 Consultez le Guide de l'utilisateur pour plus de détails sur le nettoyage des pièces après avoir utilisé le cycle de rinçage.

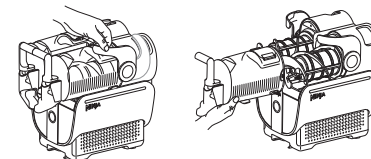


REMARQUE : Si nécessaire, répétez l'opération jusqu'à ce que toute la boisson glacée restante soit rincée de l'évaporateur.

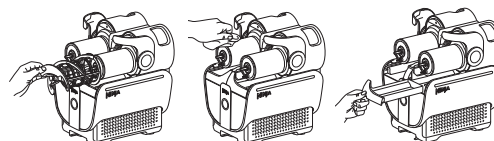
DÉMONTAGE ET NETTOYAGE

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

- 1 Déverrouillez les anses en les tirant vers l'avant et retirez les récipients en les tirant doucement hors de l'appareil. Veillez à incliner le récipient vers le bas afin d'éviter que le liquide restant ne se renverse à l'arrière du récipient. Mettez-le de côté.
- 2 Tirez la tarière hors de l'évaporateur. Mettez-le de côté.

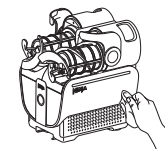


- 3 Essuyez l'évaporateur avec un chiffon aseptisé ou chaud et humide.
- 4 Retirez délicatement le capteur de condensation de l'appareil, car il peut contenir du liquide résiduel. Mettez-le de côté.
- 5 Essuyez l'appareil sous l'évaporateur avec un chiffon aseptisé ou chaud et humide.
- 6 Au besoin,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



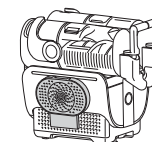
REMARQUE : Le couvercle du plateau d'égouttage peut être retiré pour un nettoyage facile.

- 7 Lavez à la main toutes les pièces à l'eau chaude savonneuse. Si nécessaire, répétez l'opération jusqu'à ce que toutes les pièces soient parfaitement propres.
- 8 Essuyez le bloc moteur avec un chiffon aseptisé ou chaud et humide.
- 9 Laissez toutes les pièces sécher complètement avant de remonter et/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 câble 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 à sa place. Lorsque vous déplacez l'appareil, soulevez-le par le fond du bloc moteur.



N'ENTREPOSEZ PAS d'ingrédients à l'intérieur du récipient.

RÉINITIALISATION DU MOTEUR

Cet appareil est équipé d'un système de sécurité unique qui empêche tout dommage au moteur et au système d'entraînement en cas de surcharge accidentelle. En cas de surcharge de l'appareil, le moteur sera temporairement désactivé. 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 bloque 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.

N'UTILISEZ PAS l'appareil pour concasser un bloc de glace solide ou des glaçons. **N'UTILISEZ PAS** l'appareil pour préparer une boisson frappée ou pour réduire des morceaux d'ingrédients durs en purée.

Si votre appareil nécessite une réparation, veuillez communiquer avec le service à la clientèle en composant le 1 877 646-5288. Pour que nous puissions mieux vous aider, veuillez enregistrer votre produit en ligne à [register.yourninja.com](https://www.sharkninja.com/register) et avoir le produit sous la main lors de votre appel.

COMMANDE DE PIÈCES DE RECHANGE

Pour commander des pièces et des accessoires supplémentaires, visitez le site ninjaaccessories.com.

ENREGISTREMENT DU PRODUIT

Veillez visiter registryourninja.com pour enregistrer votre nouveau produit Ninja dans les dix (10) jours suivant l'achat. Il vous sera demandé de fournir le nom du magasin, la date d'achat et le numéro de modèle, ainsi que votre nom et votre adresse.

L'enregistrement nous permettra de vous joindre dans le cas peu probable d'un avis de sécurité touchant le produit. En vous enregistrant, vous reconnaissez avoir lu et compris les instructions d'utilisation et les avertissements figurant dans le mode d'emploi fourni.

GUIDE DE DÉPANNAGE

⚠️ AVERTISSEMENT : Pour réduire le risque de choc électrique et de fonctionnement involontaire, éteignez l'appareil et débranchez-le avant de procéder au dépannage.

L'appareil est difficile à enlever du comptoir pour être rangé.

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

Puis-je ajouter des fruits congelés ou de la glace?

- Non. **N'AJOUTEZ PAS** de glace ni d'ingrédients congelés 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. Toutes les DEL SLUSHASSIST clignoteront.

- Afin d'éviter les fuites et les déversements, assurez-vous que le récipient est vide avant de le monter sur le bloc moteur ou de le démonter de celui-ci. Avec l'anse relevée, emboîtez le récipient sur la tარიère et l'évaporateur installés.
- Verrouillez le récipient en place en repoussant 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 SLUSHASSIST s'allumeront, indiquant que l'appareil est prêt à l'emploi.

Alerte de faible niveau de sucre : Si la teneur en sucre du mélange est trop faible, l'appareil le détectera et émettra une alerte. Le voyant à DEL « ADD SUGAR » (AJOUTER DU SUCRE) s'allumera du côté du récipient correspondant. 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 4,5 % de sucre.
- Si vous utilisez une boisson prête à l'emploi, vérifiez la liste des ingrédients pour vous assurer que la teneur en sucre est d'au moins 4,5 % et que la boisson ne contient pas d'édulcorants artificiels. 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 2 c. à soupe de sirop aromatisé, 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).
- Redémarrez l'appareil en appuyant sur **SLUSHASSIST** une fois de plus.

Alerte de niveau d'alcool trop élevé : Si la teneur en alcool et en sucre du mélange est trop élevée, l'appareil le détectera et émettra une alerte. Le voyant à DEL « ADD WATER » (AJOUTER DE L'EAU) s'allumera du côté du récipient correspondant. 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 20 % d'alcool.
- Si vous utilisez de l'alcool fort ou des spiritueux (35 % d'alcool et plus), utilisez 4 oz pour chaque 24 oz de la taille totale de la recette. Veuillez consulter la section sur les Directives relatives à l'alcool, pour plus de détails.
- Si une boisson excède la quantité maximale d'alcool, ajoutez 3 c. à soupe d'eau par portion (8 oz/240 ml) pour diluer le mélange.
- Réinitialisez l'appareil en appuyant sur **SLUSHASSIST**.

Alerte de calage du moteur : Si le moteur cale en cours de fonctionnement, l'appareil le détectera et émettra une alerte. Toutes les DEL de contrôle de la température clignoteront et l'appareil émettra un signal sonore chaque minute pendant 15 minutes.

- Cet appareil est équipé d'un système de sécurité unique qui empêche tout dommage au moteur et au système d'entraînement en cas de surcharge accidentelle. En cas de surcharge de l'appareil, le moteur sera temporairement désactivé.
- Débranchez l'appareil de la prise de courant.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 15 minutes.
- Retirez toutes les pièces et tous les accessoires. Assurez-vous qu'aucun ingrédient ne bloque la tარიère.
- Rebranchez l'appareil et remontez toutes les pièces pour reprendre son utilisation.

Si la tარიère s'arrête et que le DEL BLEU de la température cible clignote laissez l'appareil terminer son cycle et n'intervenez pas. L'appareil se corrigera de lui-même après cet événement.

Alerte de défaillance de l'appareil : En cas de défaillance, l'appareil la détectera et émettra une alerte. Toutes les autres DEL de contrôle de la température clignoteront alternativement et l'appareil émettra un signal sonore chaque minute pendant 15 minutes.

- Si l'appareil tombe en panne, veuillez appeler le Service à la clientèle au 1 877 646-5288.

Alerte « appareil sur le côté » : Si l'appareil est positionné à l'horizontale en cours d'usage, l'appareil le détecte et émettra une alerte. Les 5 voyants DEL supérieurs et inférieurs du contrôle de la température clignotent 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 2 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 sharkninja.ca/fr.
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 sharkninja.ca/fr pour obtenir de l'information sur les soins et 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 sharkninja.ca/fr 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 sharkninja.ca/fr 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: 500 Watts

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension : 120 V-, 60 Hz
Alimentation : 500 watts

SharkNinja Operating LLC
US: Needham, MA 02494
CAN: Ville St-Laurent, QC H4S 1A7
1 877 646-5288
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 and SLUSHASSIST are registered trademarks of SharkNinja Operating LLC.

SharkNinja Operating LLC
É.-U. : Needham, MA 02494
CAN : Ville St-Laurent (QC) H4S 1A7
1 877 646-5288
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 et SLUSHASSIST sont des marques de commerce de SharkNinja Operating LLC.

© 2026 SharkNinja Operating LLC.
FS700C Series_IB_E_F_MP_Mv6



@ninjakitchencanada