**CSC122X**

crock-pot BRAND




# 4.3L Manual Slow Cooker

**Instruction manual • Notice d'utilisation • Bedienungsanleitung • Manual de instrucciones • Manual de instruções • Manuale di istruzioni • Gebruiksaanwijzing • Bruksanvisning • Ohjeet • Betjeningsvejledning • Instruksjonshåndbok • Instrukcja obsługi • Uživatelská příručka • Návod na použitie • Használati utasítás • Manual de utilizare • Ръководство за употреба • Priručnik za upotrebu • Εγχειριδιο χρησης**

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 1 2026/5/22 15:56

## GARANTI

Ta vare på kvitteringen din da den må fremlegges ved ethvert krav under denne garantien.

Dette apparatet er garantert i 2 år etter at du kjøpte det slik som beskrevet i dette dokumentet.

I løpet av denne garantiperioden, hvis apparatet mot formodning skulle slutte å fungere på grunn av en feil i design eller produksjon, skal du ta det med til stedet der det ble kjøpt, sammen med salgskvitteringen og en kopi av denne garantien.

Rettighetene og fordelene under denne garantien er i tillegg til dine lovfestede rettigheter som ikke påvirkes av denne garantien.

Anvendelse av dine lovfestede rettigheter i tilfelle feil er gratis.

Kun det aktuelle Newell foretaket som er beskrevet nedenfor ("Newell") har rett til å endre disse vilkårene.

Newell påtar seg innenfor garantiperioden å reparere eller erstatte hele apparatet eller deler av apparatet som viser seg å ikke fungere som det skal gratis og under forutsetning av at:

- du straks informerer stedet der du kjøpte det eller Newell om problemet; og
- apparatet ikke har blitt endret på noen måte eller vært utsatt for skade, feilaktig bruk, mishandling, reparasjon eller endringer utført av en person som ikke er autorisert av Newell.

Feil som oppstår på grunn av feilaktig bruk, skade, mishandling, bruk med feil spenning, naturhandlinger, situasjoner utenfor Newells kontroll, reparasjoner eller endringer som er utført av en person som ikke er autorisert av Newell eller unnlatelse av å følge bruksanvisningen, dekkes ikke av denne garantien. I tillegg dekkes ikke normal slitasje, inkludert men ikke begrenset til, små uregelmessigheter i fargen og riper, av denne garantien.

Rettighetene under denne garantien gjelder kun for den originale kjøperen og gjelder ikke for kommersiell eller felles bruk.

Hvis apparatet ditt leveres med en garanti som gjelder spesielt for landet der du bor, vennligst se vilkårene og betingelsen i en slik garanti i stedet for i denne garantien, eller ta kontakt med din lokale autoriserte forhandler for å få mer informasjon.

Denne enheten er merket i samsvar med EU-direktiv 2012/19/EU med symbolet på en avfallsbeholder med kryss over. Slik merking informerer om at dette utstyret ikke kan kastes sammen med annet husholdningsavfall ved slutten av driftsperioden. Brukeren av utstyret er forpliktet til å overlevere det til innsamlere av avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr. Innsamlingssteder drives blant annet av grossister og forhandlere av dette utstyret og av kommunale organisasjonsenheter som driver avfallsinnsamlingsaktiviteter. Riktig håndtering av avfall fra elektrisk og elektronisk utstyr bidrar til å unngå konsekvenser som er skadelige for menneskers helse og det naturlige miljøet som følge av tilstedeværelsen av farlige komponenter og feil lagring og behandling av slikt utstyr.

Brukte elektriske produkter skal ikke kastes i husholdningsavfallet. De skal leveres på en miljøstasjon. Send en e-post til oss på CrockpotEurope@newellco.com for mer informasjon om resirkulering og avhending av EE-avfall (WEEE).

Hvis du har spørsmål angående krav under denne garantien, vennligst kontakt:

Newell Poland Services Sp. z o.o.Plac Andersa 7

Poznan 61-894

Polen

Spania: 0900 81 65 10

Frankrike: 0805 542 055

Storbritannia: 0800 028 7154

For alle andre land, ring +44 800 028 7154

Utenlandspriser kan gjelde.

Eller du kan sende en e-post til CrockpotEurope@newellco.com



## ENERGIFORBRUK OG STRØMSTYRINGSINFORMASJON:

Strømforbruk i av-modus: Når apparatet ikke utfører sin primære funksjon, bruker det maksimalt 0,0 W strøm.

Strømstyring: Apparatet har ikke en automatisk strømstyringsfunksjon og vil bytte til av-modus etter 0 minutter når det er stilt inn på av.



## POLSKI

## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

**NALEŻY UWAŻNIE ZAPOZNAĆ SIĘ Z NINIEJSZĄ INSTRUKCJĄ I ZACHOWAĆ DO WGLĄDU W PRZYSZŁOŚCI**

**Urządzenia mogą używać dzieci od 8. roku życia, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub psychicznej oraz osoby niemające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy, pod warunkiem że korzystają z urządzenia pod nadzorem lub zostały poinstruowane odnośnie do bezpiecznego używania urządzenia oraz mają świadomość ryzyka związanego z jego użytkowaniem. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem. Dzieci nie powinny czyścić ani konserwować urządzenia, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane. Przechowuj urządzenie i przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8. roku życia. W przypadku użytkowania dowolnego urządzenia w pobliżu dzieci konieczne jest stosowanie ścisłego nadzoru. Dzieci nie powinny bawić się urządzeniem.**
**Podczas korzystania z urządzeń elektrycznych zawsze należy stosować podstawowe środki ostrożności w celu ograniczenia ryzyka pożaru, porażenia prądem elektrycznym i/lub urazów, a także wykonać następujące czynności:**

1. Przed użyciem produktu należy przeczytać wszystkie instrukcje.
2. Niniejsze urządzenie wytwarza ciepło podczas pracy. Nie dotykaj gorących powierzchni. Użyj uchwytów lub gałek.
3. W celu ochrony przed porażeniem prądem elektrycznym nie wolno umieszczać ani zanurzać przewodu, wtyczek ani obudowy urządzenia w wodzie ani innych cieczach.
4. Odłączaj urządzenie od gniazdka, gdy nie jest używane, przed montażem lub demontażem części oraz przed czyszczeniem. Przed instalacją lub zdejmowaniem części oraz przed czyszczeniem należy odczekać, aż urządzenie się schłodzi. Aby odłączyć, ustaw dowolny element sterujący w pozycji WYŁ., a następnie odłącz przewód zasilający od gniazdka. Nie odłączaj urządzenia, ciągnąc za przewód.
5. Żadnego urządzenia nie wolno używać, jeśli wtyczka lub przewód zasilający jest uszkodzony, po awarii urządzenia lub jeśli urządzenie zostało uszkodzone w jakikolwiek sposób. Nie należy podejmować prób wymiany lub łączenia uszkodzonego przewodu. Zwróć urządzenie producentowi (patrz gwarancja) w celu sprawdzenia, naprawy lub regulacji.
6. ⚠ **OSTRZEŻENIE – Ryzyko obrażeń:** Niewłaściwe użycie urządzenia może spowodować obrażenia ciała, porażenie prądem lub uszkodzenie urządzenia. Zawsze używaj urządzenia zgodnie z instrukcją. Nie należy używać akcesoriów, przystawek ani części zamiennych niezalecanych przez producenta.
7. Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użycia w gospodarstwie domowym. Nie stosować na zewnątrz ani w celach komercyjnych.
8. Przewód zasilający nie może zwisać nad krawędzią stołu lub blatu ani dotykać gorących powierzchni.
9. Nie umieszczać na mokrych powierzchniach ani w ich pobliżu, a także na źródłach ciepła, takich jak gorący gaz lub palnik elektryczny, ani na rozgrzanym piekarniku.
10. ⚠ **UWAGA – Gorąca powierzchnia:** Element grzejny i sąsiadujące z nim powierzchnie nagrzewają się podczas użytkowania urządzenia i mogą pozostać gorące jeszcze przez jakiś czas po wyłączeniu urządzenia. Unikaj dotykania gorących powierzchni. Przed czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenia należy odczekać, aż ostygnie. Podczas użytkowania podstawa grzewcza i urządzenie generują ciepło, a także są narażone na ciepło resztkowe z cyklu gotowania. Nie dotykaj podstawy grzewczej bezpośrednio po zdjęciu kamionki. Przed użyciem odczekać, aż ostygnie.
11. Należy przedsięwziąć odpowiednie środki bezpieczeństwa w celu uniknięcia ryzyka poparzeń, oparzeń, pożaru lub innego rodzaju uszkodzeń ciała lub szkód w mieniu spowodowanych dotknięciem powierzchni zewnętrznych urządzenia podczas użytkowania lub jego stygnięcia.
12. Należy zachować szczególną ostrożność podczas przenoszenia urządzenia zawierającego gorący olej lub inne gorące płyny. Może to spowodować poważne obrażenia u osoby lub innych osób.
13. Należy zachować ostrożność przy otwieraniu pokrywy w trakcie lub po zakończeniu cyklu gotowania. Wydobywająca się para może spowodować oparzenia.
14. Nie używaj urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem. Niewłaściwe użycie może spowodować obrażenia.
15. Wyłącznie do użytku domowego. Zachowaj odstęp 152 mm od ściany i z każdej strony. Zawsze używaj urządzenia na suchej, stabilnej i równej powierzchni.
16. Unikaj nagłych zmian temperatury, np. wrzucania schłodzonej żywności lub zimnych płynów do rozgrzanego garnka. Nie używaj, jeśli garnek ceramiczny jest pęknięty lub uszkodzony.
17. Pokrywka wolnowaru wykonana jest ze szkła hartowanego. Zawsze sprawdzaj, czy na pokrywce nie ma odprysków, pęknięć lub innych uszkodzeń. Nie należy używać szklanej pokrywki, jeśli jest uszkodzona, gdyż może pęknąć podczas użytkowania.
18. **UWAGA:** Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym i uszkodzenia produktu, nie należy gotować bezpośrednio na płycie grzewczej. Gotuj wyłącznie w dostarczonych naczyniach kamionkowych.
19. **OSTRZEŻENIE:** Rozlane jedzenie może spowodować poważne oparzenia. Trzymaj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci. Nigdy nie przewieszaj przewodu przez krawędź blatu, nie używaj gniazdka pod blatem i nie używaj przedłużacza.



ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 90-91 2026/5/22 15:56

20. Urządzenia nie są przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Umyj części w roztworze gorącej wody i łagodnego płynnego mydła. Dokładnie wysusz. Zobacz sekcję Rutynowe czyszczenie.
- Przed zdejmowaniem/instalacją części oraz przed czyszczeniem lub przechowywaniem urządzenie należy wyłączyć, odłączyć od gniazda zasilania i odczekać, aż się schłodzi.
- Nigdy nie dotykaj wtyczki ani wyłącznika zasilania wilgotnymi rękami.
- Zawsze podłączaj urządzenie do gniazdka elektrycznego o napięciu (tylko prąd zmienny) podanym na urządzeniu.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru, gdy jest używane.
- Nie należy korzystać z urządzenia, które zostało upuszczone, jeśli urządzenie nosi widoczne oznaki uszkodzeń lub jeśli cieknie.
- Unikaj rozlewania wody na złącze.

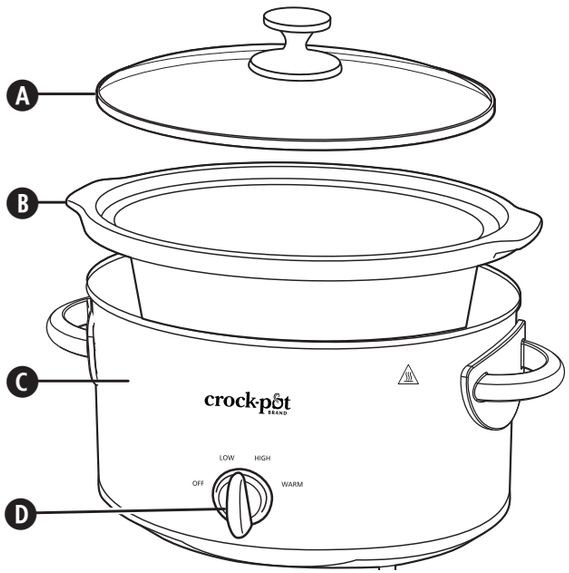
## UWAGI

1. Niektóre powierzchnie blatów i stołów nie są przystosowane do wytrzymywania długotrwałego ciepła wytwarzanego przez niektóre urządzenia. Nie należy stawiać urządzenia grzewczego na stole wykonanym z drewna. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom powierzchni, zalecamy umieszczenie pod wolnowarem podstawki.
2. Podczas pierwszego użycia urządzenia może być wyczuwalny lekki dym i/lub zapach. Jest to normalne zjawisko w przypadku wielu urządzeń grzewczych i zniknie po kilku użyciach.
3. Należy zachować ostrożność, umieszczając naczynia kamionkowe na płycie grzewczej, blacie, stole lub innej powierzchni ceramicznej lub szklanej o gładkiej powierzchni. Ze względu na właściwości kamionki jej szorstkie dno może porysować niektóre powierzchnie, jeśli nie zachowa się ostrożności. Przed położeniem naczynia na stole, blacie lub innej powierzchni należy zawsze podłożyć pod nie odporną na ciepło podkładkę ochronną.

## INSTRUKCJA DOTYCZĄCA KABLA ZASILAJĄCEGO:

Krótki przewód zasilający jest stosowany w celu zmniejszenia ryzyka względem dzieci, które mogłyby go złapać, zaplątać się w dłuższy przewód lub potknąć się o niego.

## NALEŻY ZACHOWAĆ TĘ INSTRUKCJĘ.
## TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO






## CZĘŚCI

- **A** Pokrywa
- **B** Kamionkowe naczynie do gotowania
- **C** Moduł podstawy grzewczej
- **D** Regulator

## PRZYGOTOWANIE DO UŻYTKU

Przed użyciem wolnowar Crock-Pot® wyjmij wypełnienie zabezpieczające i umyj pokrywę oraz kamionkowe naczynie ciepłą wodą ze środkiem pieniącym, a następnie dokładnie wysusz. PRZESTROGA! Nie wolno zanurzać podstawy grzewczej, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

**WAŻNE UWAGI:** Niektóre blaty i powierzchnie stołowe nie są odporne na długotrwałe działanie ciepła wytwarzanego przez określone urządzenia. Nie stawiaj nagrzanego urządzenia na powierzchniach nieodpornych na wysoką temperaturę. Zalecamy postawienie wolnowaru na podkładce izolacyjnej lub podstawce w celu ochrony powierzchni.

Należy uważać podczas stawiania kamionkowego naczynia na delikatnej powierzchni, np. szklanej lub ceramicznej płycie kuchenki czy szklanym lub ceramicznym blacie, stole itp. Ze względu na szorstkie dno kamionkowe naczynie może zarysować niektóre powierzchnie w przypadku nieostrożnej obsługi. Przed ustawieniem naczynia kamionkowego na stole lub blacie należy umieścić pod nim podkładki ochronne.

W początkowym okresie użytkowania urządzenia może pojawić się lekki dym lub zapach. Jest to normalne zjawisko w przypadku wielu urządzeń grzewczych i po kilkukrotnym użyciu nie będzie już występować.

## SPOSÓB UŻYWANIA WOLNOWARA

1. Postaw kamionkowe naczynie na podstawie grzewczej, umieść w nim składniki i przykryj pokrywą.
2. Podłącz wolnowar do źródła zasilania i wybierz wysoką (HIGH) lub niską (LOW) temperaturę gotowania za pomocą regulatora.

   **UWAGA!** Ustawienie PODTRZYMANIE TEMPERATURY (WARM) służy WYŁĄCZNIE do utrzymania w cieple potrawy, która już jest ugotowana. NIE wykorzystuj ustawienia PODTRZYMANIE TEMPERATURY do gotowania. Nie zalecamy stosowania ustawienia PODTRZYMANIE TEMPERATURY dłużej niż przez 4 godziny.
3. Po zakończeniu gotowania odłącz wolnowar od zasilania i odstaw do ostygnięcia przed czyszczeniem.

### UWAGI DOTYCZĄCE UŻYTKOWANIA

- Można także ręcznie przełączyć urządzenie na ustawienie PODTRZYMANIE TEMPERATURY (WARM) po zakończeniu gotowania potrawy.
- Aby uniknąć niedogotowania, należy zawsze napełniać kamionkowe naczynie do ½–¾ objętości i przestrzegać zalecanych czasów gotowania.
- Nie przepełniaj naczynia. Aby zapobiec wylewaniu się zawartości, napełniaj kamionkowe naczynie maksymalnie do ¾ objętości.
- Zawsze gotuj przez zalecany czas z nałożoną pokrywą. Aby zapewnić wydajne nagrzewanie urządzenia, nie zdejmuj pokrywy podczas pierwszych dwóch godzin gotowania.
- Dotykając pokrywy lub kamionkowego naczynia, zawsze korzystaj z rękawic kuchennych.
- Po zakończeniu gotowania i przed czyszczeniem urządzenia odłącz je od zasilania.
- Wyjmowane kamionkowe naczynie i pokrywa nadają się do stosowania w piekarniku. Nie należy stawiać kamionkowego naczynia na palniku (gazowym ani elektrycznym) ani pod grillem.

## WSKAZÓWKI I PORADY DOTYCZĄCE GOTOWANIA

- Odkrój tłuszcz i dobrze wypłucz mięso, aby usunąć zanieczyszczenia. (Jeśli mięso zawiera dużo tłuszczu, zrumień je w rondlu i starannie osącz). Przyprawy solą i pieprzem. Umieść mięso w naczyniu do gotowania, kładąc je na warzywach.
- Przygotowując pieczeń lub gulasz, polej mięso płynem. Użyj tylko tyle płynu, ile wskazano w przepisie. Podczas powolnego gotowania w mięsie i warzywach pozostaje więcej soku niż w trakcie normalnego gotowania.



ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 92-93 2026/5/22 15:56

- Większość warzyw należy pokroić na cienkie plasterki albo umieścić w pobliżu dna lub boków kamionkowego naczynia. W wolnowarze mięso najczęściej gotuje się szybciej niż większość warzyw.
- Aby potrawy gotowane w wolnowarze miały bogaty smak i intensywny zapach, używaj całych liści ziół.
- Ponieważ wolnowar nie jest bezpośrednio ogrzewany z dołu, napełniaj go co najmniej do połowy objętości, aby uzyskać zgodność z czasami wskazanymi w przepisie. Przyrządzanie mniejszych ilości jedzenia może wymagać modyfikacji czasu gotowania.
- Płyn wskazany w przepisie można zamienić na inny, zachowując tę samą objętość. Można na przykład zastąpić puszkę zupy puszką pomidorów, a filiżankę bulionu wołowego lub drobiowego filiżanką wina.
- Przed dodaniem do słodkich lub kwaśnych potraw nasiona fasoli muszą być zupełnie miękkie. (UWAGA! Cukier i kwas powodują twardnienie fasoli, uniemożliwiając mięknięcie).

## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE MODYFIKACJI PRZEPISÓW

Niniejsze wskazówki mają ułatwić dostosowywanie normalnych przepisów pod kątem wolnowara. Podczas korzystania z wolnowara wiele standardowych etapów przygotowawczych można pominąć. W większości przypadków wszystkie składniki można umieścić w wolnowarze od razu i gotować przez cały dzień. Uwagi ogólne:

- Potrawa musi gotować się wystarczająco długo.
- Gotuj z nałożoną pokrywą.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty oraz zapobiec wysychaniu i przypalaniu się potraw, zawsze stosuj odpowiednią ilość płynu, przygotowując przepis.
- Może się wydawać, że nasze przepisy zawierają dość małą ilość cieczy, jednak proces powolnego gotowania różni się od innych metod gotowania w taki sposób, że dodana ilość płynu w trakcie gotowania niemal dwukrotnie rośnie. Jeśli więc dostosowujesz przepis pod kątem wolnowaru, przed rozpoczęciem gotowania zredukuj dodawaną ilość płynu.

| CZAS W PRZEPISIE | USTAWIENIE NISKIEJ TEMPERATURY | USTAWIENIE NISKIEJ TEMPERATURY |
|---|---|---|
| 15 - 30 minut | 4 - 6 godzin | 1½ - 2 godzin |
| 30 - 45 minut | 6 - 10 godzin | 3 - 4 godzin |
| 50 minut–3 godziny | 8 - 10 godzin | 4 - 6 godzin |

### MAKARONY I RYŻ:

- W celu uzyskania najlepszych rezultatów stosuj ryż długoziarnisty, chyba że w przepisie przewidziano inaczej. Jeśli po wskazanym czasie ryż nie jest w pełni ugotowany, dodaj 1–1½ szklanki płynu na każdą szklankę ryżu i gotuj dalej przez 20 do 30 minut.
- Makaron dodaj do wolnowara na 30–60 minut przed końcem gotowania.

### FASOLA:

- Nasiona fasoli muszą zostać poddane w pełni zmiękczeniu przed dodaniem ich do słodkich i (lub) kwaśnych potraw. Cukier i kwas powodują twardnienie fasoli i zapobiegają jej mięknięciu.
- Suche nasiona fasoli, szczególnie fasoli czerwonej należy ugotować przed dodaniem ich w ramach przepisu.
- Jako zamiennik suchej fasoli stosować można w pełni gotową fasolę w puszkach.

### WARZYWA:

- Powolne gotowanie ma pozytywny wpływ na wiele warzyw i pozwala w pełni wydobyć ich smak. W przypadku gotowania w wolnowarze nie mają one takiej tendencji do rozgotowywania się, jak w przypadku kuchenki czy piekarnika.
- Gotując potrawy z warzywami i mięsem, umieszczaj warzywa w wolnowarze przed włożeniem mięsa. Warzywa gotują się zazwyczaj wolniej w wolnowarze niż mięso i częściowe zanurzenie w płynie podczas gotowania pozytywnie na nie wpływa.
- Aby ułatwić gotowanie, umieść warzywa blisko dna naczynia do gotowania.

### ZIOŁA I PRZYPRAWY:

- Świeże zioła dodają smaku i koloru, powinny jednak być dodawane na sam koniec gotowania, gdyż długi czas gotowania powoduje zmniejszenie ich aromatu.
- Mielone i (lub) suszone zioła i przyprawy doskonale nadają się do powolnego gotowania, więc mogą być dodawane już na początku.
- Intensywność ziół i przypraw może się znacznie różnić w zależności od stopnia ich aromatyczności i okresu przechowywania. Używaj przypraw z umiarem, próbując potrawy pod koniec gotowania i doprawiając do smaku przed podaniem.



### MLEKO:

- Mleko, śmietanka i kwaśna śmietana mają tendencję do warzenia się podczas długiego gotowania. Jeśli to możliwe, należy dodawać je na 15 do 30 minut przed końcem gotowania.
- Zupy skondensowane mogą stanowić substytut mleka i mogą być gotowane przez dłuższy czas.

### MIĘSO:

- Odetnij tłuszcz, dobrze wypłucz, a następnie osusz mięso papierowym ręcznikiem.
- Wcześniejsze zrumienienie mięsa pozwala, by tłuszcz wysmażył się przed rozpoczęciem wolnego gotowania, i zapewnia większą głębię smaku.
- Mięso powinno być umieszczane wewnątrz naczynia do gotowania w taki sposób, aby nie dotykało pokrywy.
- W zależności od wielkości kawałków mięsa dostosuj odpowiednio ilość warzyw lub ziemniaków tak, aby naczynie było zawsze wypełnione od ½ do ¾ pojemności.
- Wielkość mięsa i zalecany czas gotowania są jedynie wartościami przybliżonymi i mogą być różne w zależności od konkretnego kawałka, jego rodzaju i struktury kości. Chude mięso, jak kurczak czy polędwica wieprzowa, ma tendencję do szybszego gotowania niż mięso z większą ilością tkanki łącznej i tłuszczu, takie jak karkówka wołowa czy łopatka wieprzowa. Mięso z kością wymaga także dłuższego czasu gotowania niż mięso bez kości.
- Potnij mięso na mniejsze kawałki w przypadku gotowania razem z wcześniej gotowanymi składnikami, jak np. fasolą lub owocami albo delikatnymi warzywami, jak grzyby, posiekana cebula, bakłażan czy drobno pokrojone warzywa. Pozwala to na ugotowanie wszystkich składników w tym samym czasie.

### RYBY:

- Ryby gotują się szybko i powinny być dodawane pod koniec gotowania potrawy w ciągu ostatnich 15 minut do godziny gotowania.

## PRZEPISY

Więcej przepisów na stronie www.crockpot.pl/ & www.facebook.com/CrockPotPL

### BEEF BOURGUIGNON, 3–4 porcje

Mąka
Sól morska, pieprz
700 g wołowiny bez kości, pokrojonej w kostkę o boku 2,5 cm
1½ duże marchewki, obrane i pokrojone w plasterki
½ średniej cebuli, pokrojonej na plasterki
3 plasterki parzonego boczku, pokrojone w kawałki o boku 2,5 cm
150 ml bulionu wołowego
240 ml czerwonego wina (np. burgunda)
7–8 g koncentratu pomidorowego
1 ząbek czosnku, posiekany
1½ gałązki świeżego tymianku (bez łodyżki)
1 liść laurowy
225 g pieczarek, pokrojonych w plasterki

1. Obtocz wołowinę w mące wymieszanej z solą i pieprzem. Obsmaż wołowinę na patelni na kuchence (opcjonalnie).
2. Przełóż mięso do wolnowaru crock-pot® i dodaj pozostałe składniki.
3. Przykryj i duś przez 8–10 godzin w niskiej temperaturze lub przez 6 godzin w wysokiej temperaturze, aż mięso zmięknie.



ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 94-95 2026/5/22 15:56

**CACCIATORE Z KURCZAKA,** 2–4 porcje

1–1½ cebuli, pokrojonej w cienkie plasterki
500 g kurczaka (piersi lub udka), bez skóry
200 g pomidorów w puszce, posiekanych
2 ząbki czosnku, posiekane
200 ml wytrawnego białego wina lub bulionu
15 g kaparów
10 drylowanych oliwek Kalamata, grubo posiekanych
Garść świeżej natki pietruszki lub bazylii, bez łodyżek, grubo posiekanej
Sól morska, pieprz
Ugotowany makaron

1. Umieść pokrojoną w plasterki cebulę w wolnowarze crock-pot®, na wierzchu ułóż kawałki kurczaka.
2. W misce wymieszaj pomidory, sól, pieprz, czosnek i białe wino. Polej kurczaka.
3. Przykryj i duś przez 6 godzin w niskiej temperaturze lub przez 4 godziny w wysokiej temperaturze, aż kurczak zmięknie.
4. Tuż przed podaniem dodaj kapary, oliwki i zioła, wymieszaj.
5. Podawaj z ugotowanym makaronem.
6. **UWAGA:** W przypadku kawałków kurczaka z kośćmi czas gotowania może wydłużyć się o 30 minut do 1 godziny.

**WOŁOWINA PIECZONA W GARNKU,** 3–5 porcji

800 g–1 kg łopatki wołowej
1½ cebuli, pokrojonej w plasterki
Mąka
1 łodyga selera naciowego, pokrojona w plasterki
Sól morska, pieprz
120 g pieczarek, pokrojonych w plasterki
1½ marchewki, pokrojonej w plasterki
120 ml bulionu wołowego lub wina
1½ ziemniaka, obranego i pokrojonego w ćwiartki

1. Obtocz wołowinę w mące wymieszanej z solą i pieprzem. Obsmaż na patelni na kuchence (opcjonalnie).
2. Warzywa (poza pieczarkami) włóż do wolnowaru crock-pot®. Włóż mięso, posyp pieczarkami. Wlej płyn.
3. Przykryj i duś przez 10 godzin w niskiej temperaturze lub przez 6 godzin w wysokiej temperaturze do miękkości.

**GULASZ WOŁOWY,** 3–4 porcje

500–600 g łopatki wołowej, pokrojonej w kostkę
Mąka
Sól morska, pieprz
350 ml bulionu wołowego
7,5 ml sosu Worcestershire
1½ ząbka czosnku, posiekanego
1 liść laurowy
3 małe ziemniaki, obrane i pokrojone w ćwiartki
1–1½ cebuli, pokrojonej w drobną kostkę
1½ łodygi selera naciowego, pokrojonej w plasterki

1. Mięso oprósz solą i pieprzem. Włóż mięsa do wolnowaru crock-pot®.
2. Dodaj pozostałe składniki i dobrze wymieszaj.
3. Przykryj i duś przez 8–10 godzin w niskiej temperaturze lub przez 6 godzin w wysokiej temperaturze, aż mięso zmięknie. Dokładnie wymieszaj przed podaniem.



## CZYSZCZENIE

**Przed umyciem należy ZAWSZE wyłączyć wolnowar z gniazdka elektrycznego i odstawić do ostygnięcia**.

**PRZESTROGA!** Nie wolno zanurzać podstawy grzewczej, przewodu zasilającego ani wtyczki w wodzie ani w żadnej innej cieczy.

Pokrywę i kamionkowe naczynie można myć w zmywarce lub ręcznie, gorącą wodą z płynem do naczyń. Nie używaj ostrej myjki ani środków czyszczących o właściwościach ściernych. Do usunięcia pozostałości jedzenia zazwyczaj wystarcza miękka ściereczka, gąbka lub gumowa łopatka. Do usuwania plam z wody używaj octu lub delikatnego środka czyszczącego (bez właściwości ściernych).

Podobnie jak delikatna ceramika, kamionkowe naczynie ani pokrywa nie są odporne na nagłe zmiany temperatury. Nie myj kamionkowego naczynia ani pokrywy zimną wodą, dopóki nie ostygnie.

Zewnętrzne powierzchnie podstawy grzewczej można myć miękką szmatką i ciepłą wodą z detergentem. Wytrzyj do sucha. Nie używaj środków czyszczących o właściwościach ściernych.

Nie należy wykonywać żadnych innych czynności obsługowych ani napraw.

**UWAGA!** Po umyciu kamionkowego naczynia ręcznie odstaw je do wyschnięcia, zanim zostanie schowane.

## OBSŁUGA POSPRZEDAŻOWA I CZĘŚCI ZAMIENNE

W przypadku, gdy urządzenie nie działa, ale jest objęte gwarancją, należy zwrócić produkt do miejsca zakupu w celu wymiany. Należy pamiętać, że wymagany jest ważny dowód zakupu. Aby uzyskać dodatkową pomoc, prosimy o kontakt z działem obsługi klienta: Wielka Brytania: 0800 028 7154 | Hiszpania: 0900 81 65 10 | Francja: 0805 542 055. Inne kraje: +44 800 028 7154. Mogą obowiązywać stawki międzynarodowe. Można także napisać wiadomość e-mail: CrockpotEurope@newellco.com.

## GWARANCJA

Uprzejmie prosimy o zachowanie paragonu, ponieważ będzie on wymagany w przypadku ewentualnych roszczeń z tytułu niniejszej gwarancji.

Zgodnie z treścią niniejszego dokumentu, urządzenie objęte jest 2-letnią gwarancją, której obowiązywanie liczone jest od daty zakupu.

Jeśli w trakcie okresu gwarancyjnego urządzenie przestanie działać z powodu wady konstrukcyjnej lub produkcyjnej (co jest mało prawdopodobne), prosimy o dostarczenie urządzenia wraz z paragonem oraz kopią niniejszej gwarancji do miejsca, w którym zostało zakupione.

Przysługujące Państwu prawa i świadczenia wynikające z zapisów niniejszej gwarancji stanowią element dodatkowy względem Państwa praw ustawowych, na które niniejsza gwarancja nie ma wpływu.

Wykonanie Państwa praw ustawowych w przypadku wad jest bezpłatne.

Prawo do zmiany tych warunków ma wyłącznie właściwa spółka Newell („Newell"), wymieniona poniżej.

Firma Newell zobowiązuje się, w ramach okresu gwarancyjnego, do bezpłatnej naprawy lub wymiany urządzenia lub dowolnej jego części, w przypadku której stwierdzono nieprawidłowe działanie, pod warunkiem, że:

- niezwłocznie powiadomią Państwo punkt, w którym produkt został zakupiony lub firmę Newell o zaistniałym problemie; oraz
- urządzenie nie zostało w żaden sposób poddane modyfikacjom lub uszkodzone, nie było użytkowane w sposób niewłaściwy, nadużywane, naprawiane ani zmieniane przez osobę inną niż osoba upoważniona przez firmę Newell.

Usterki powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania, uszkodzenia, nadużywania, użytkowania z wykorzystaniem niewłaściwego napięcia, działania sił natury, zdarzeń niezależnych od firmy Newell, naprawy lub przeróbki przez osobę inną niż upoważniona przez firmę Newell lub nieprzestrzegania instrukcji obsługi nie są objęte niniejszą gwarancją. Dodatkowo, normalne zużycie, w tym m. in. drobne odbarwienia i zarysowania nie są objęte niniejszą gwarancją.

Prawa wynikające z niniejszej gwarancji przysługują wyłącznie pierwotnemu nabywcy i nie dotyczą użytku komercyjnego lub wspólnego.



ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 96-97 2026/5/22 15:56

Jeśli zamiast niniejszej gwarancji, urządzenie dostarczane jest wraz z gwarancją właściwą dla danego kraju lub wkładką gwarancyjną, należy zapoznać się z warunkami takiej gwarancji lub wkładką gwarancyjną bądź skontaktować się z lokalnym autoryzowanym sprzedawcą w celu uzyskania dalszych informacji.

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE symbolem przekreślonego pojemnika na odpady. Takie oznaczenie informuje, że po zakończeniu eksploatacji, sprzętu nie można wyrzucać wraz z innymi odpadami domowymi. Użytkownik sprzętu jest zobowiązany do przekazania go podmiotom zajmującym się zbiórką zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Punkty zbiórki prowadzone są między innymi przez hurtowników i detalistów sprzedających ten sprzęt oraz przez miejskie jednostki organizacyjne zajmujące się zbiórką odpadów. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym pomaga uniknąć skutków szkodliwych dla zdrowia ludzkiego i środowiska naturalnego wynikających z obecności niebezpiecznych składników oraz niewłaściwego przechowywania i przetwarzania takiego sprzętu.

Zabrania się usuwania zużytych produktów elektrycznych wraz z odpadami z gospodarstwa domowego. Tam gdzie to możliwe wymagane jest przekazanie do recyklingu. W celu uzyskania dalszych informacji na temat recyklingu i WEEE, prosimy o skontaktowanie się z nami pod adresem CrockpotEurope@newellco.com.

W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących roszczeń z tytułu niniejszej gwarancji, prosimy o kontakt:

Newell Poland Services Sp. z o.o.Plac Andersa 7

Poznań 61-894

Polska

Hiszpania: 0900 81 65 10

Francja: 0805 542 055

Wielka Brytania: 0800 028 7154

W przypadku wszystkich pozostałych krajów prosimy o kontakt pod numerem telefonu +44 800 028 7154

Obowiązywać mogą stawki międzynarodowe.

Mogą Państwo również napisać do nas na adres CrockpotEurope@newellco.com



## INFORMACJE O ZUŻYCIU ENERGII I ZARZĄDZANIU ENERGIĄ:

Zużycie energii w trybie wyłączonym: Gdy urządzenie nie wykonuje swojej podstawowej funkcji, zużywa maksymalnie 0,0 W.

Zarządzanie energią: Urządzenie nie posiadafunkcji automatycznego zarządzania energią i wyłączy się po upływie 0 minut od momentu przełączenia w tryb wyłączenia.



# ČESKY
# DŮLEŽITÁ OCHRANNÁ OPATŘENÍ

## PŘEČTĚTE SI POZORNĚ A USCHOVEJTE PRO BUDOUCÍ POTŘEBU

**Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud jsou pod dohledem nebo byly poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí souvisejícím nebezpečím. Děti si se spotřebičem nesmí hrát. Čištění a údržbu nesmí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dohledem. Uchovávejte spotřebič a jeho kabel mimo dosah dětí mladších 8 let. Při používání jakéhokoli spotřebiče v blízkosti dětí je nutný přísný dohled. Děti by si se spotřebičem neměly hrát.**

**Při používání elektrických spotřebičů je třeba vždy dodržovat základní bezpečnostní opatření, aby se snížilo riziko požáru, úrazu elektrickým proudem a/nebo zranění osob, včetně níže uvedeného:**

1. Před použitím si přečtěte všechny pokyny.
2. Tento spotřebič při používání generuje teplo. Nedotýkejte se horkých povrchů. Používejte rukojeti nebo regulátory.
3. Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem neponořujte kabel, zástrčky ani hlavní část spotřebiče do vody nebo jiné kapaliny.
4. Odpojte spotřebič ze zásuvky, když jej nepoužíváte, před nasazením nebo sejmutím dílů a před čištěním. Před nasazením nebo sejmutím dílů a před čištěním jej nechte vychladnout. Chcete-li spotřebič odpojit, otočte všechny ovládací prvky do polohy OFF a poté odpojte napájecí kabel ze zásuvky. Neodpojujte je taháním za kabel.
5. Nepoužívejte žádný spotřebič s poškozeným kabelem nebo zástrčkou nebo po poruše spotřebiče nebo po jeho jakémkoli poškození. Poškozený kabel se nepokoušejte vyměnit nebo napojit. Vraťte spotřebič výrobci (viz záruka) k prohlídce, opravě nebo seřízení.
6. ⚠ **VAROVÁNÍ** – **Nebezpečí zranění:** Nesprávné používání spotřebiče může vést ke zranění osob, úrazu elektrickým proudem nebo poškození spotřebiče. Spotřebič vždy používejte v souladu s pokyny. Nepoužívejte příslušenství, nástavce ani náhradní díly, které nejsou doporučeny výrobcem.
7. Tento spotřebič je určen výhradně pro domácí použití. Nepoužívejte ve venkovním prostředí ani pro komerční účely.
8. Nenechávejte kabel viset přes okraj stolu nebo linky a nedotýkejte se horkých povrchů.
9. Nepokládejte na mokré povrchy ani do jejich blízkosti, ani na zdroje tepla, jako jsou horké plynové nebo elektrické hořáky, ani na zahřátou troubu.
10. ⚠ **POZOR** – **horký povrch:** Topné těleso a přilehlé povrchy se během používání zahřívají a mohou nějakou dobu po vypnutí spotřebiče zůstat horké. Vyvarujte se dotyku horkých povrchů. Před čištěním nebo uskladněním nechte spotřebič dostatečně dlouho vychladnout. Topná základna a spotřebič generují během používání teplo a jsou vystaveny zbytkovému teplu z cyklu vaření. Nedotýkejte se topné základny ihned po vyjmutí kameninového nádobí. Před manipulací nechte vychladnout.
11. Je třeba přijmout odpovídající bezpečnostní opatření, aby se zabránilo riziku popálení, opaření, požáru nebo jiného poškození osob nebo majetku způsobeného dotykem vnějšího povrchu během používání nebo chladnutí.
12. Při přemisťování spotřebiče obsahujícího horký olej nebo jiné horké kapaliny je třeba postupovat s maximální opatrností. To může způsobit vážné zranění sobě i ostatním.
13. Při otevírání víka během nebo po skončení cyklu vaření buďte opatrní. Unikající pára může způsobit popáleniny.
14. Spotřebič nepoužívejte k jiným účelům, než ke kterým je určen. Nesprávné použití může způsobit zranění.
15. Určeno pouze pro použití na kuchyňské lince. Udržujte odstup 152 mm od stěny a ze všech stran. Spotřebič vždy používejte na suchém, stabilním a rovném povrchu.
16. Vyhněte se náhlým změnám teploty, jako je přidávání chlazených potravin nebo studených tekutin do ohřívaného hrnce. Nepoužívejte, pokud je keramický hrnec prasklý nebo poškozený.
17. Víko pomalého hrnce je vyrobeno z tvrzeného skla. Vždy zkontrolujte, zda není víko naštípnuté, prasklé nebo jinak poškozené. Nepoužívejte skleněné víko, pokud je poškozené, protože by se mohlo při používání rozbít.
18. **UPOZORNĚNÍ:** Z důvodu ochrany před úrazem elektrickým proudem a poškozením výrobku nevařte přímo v topné základně. Vařte pouze v dodaném kameninovém nádobí.
19. **VAROVÁNÍ:** Rozlité jídlo může způsobit vážné popáleniny. Udržujte spotřebič a kabel mimo dosah dětí. Nikdy nepokládejte kabel přes okraj linky, nikdy nepoužívejte zásuvku pod linkou a nikdy nepoužívejte prodlužovací kabel.
20. Spotřebiče nejsou určeny k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného dálkového ovládání.

- Díly umyjte v roztoku horké vody a jemného tekutého mýdla. Důkladně osušte. Viz část „Pravidelné čištění“.
- Před demontáží/montáží dílů a před čištěním spotřebič vždy vypněte, odpojte od sítě a nechte vychladnout.
- Před manipulací se zástrčkou nebo před zapnutím zařízení se ujistěte, že máte suché ruce.
- Vždy používejte zařízení z elektrické zásuvky s napětím (pouze střídavý proud) uvedeným na zařízení.
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru během používání.



ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA).indd 98-99 2026/5/22 15:56

crock-pot BRAND



**www.crockpoteurope.com**

**email:** CrockpotEurope@newellco.com

© 2026 Newell Brands UK Limited. All rights reserved.
Newell Brands UK Limited, Halifax Avenue, Fradley Park, Lichfield, Staffs, WS13 8SS, UK.
Holmes Products (Europe) Limited, 420 Rue d'Estienne d'Orves, Colombes, Cedex 92705, France.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Poland.
Holmes Products (Europe) Limited and Newell Poland Services Sp. z o.o. are subsidiaries of Newell Brands Inc.

© 2026 Newell Brands UK Limited. Tous droits réservés.
Newell Brands UK Limited, Halifax Avenue, Fradley Park, Lichfield, Staffs, WS13 8SS, UK.
Holmes Products (Europe) Limited, 420 Rue d'Estienne d'Orves, Colombes, Cedex 92705, France.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Pologne.
Holmes Products (Europe) Limited et Newell Poland Services Sp. z o.o. sont des filiales de Newell Brands Inc.

© 2026 Newell Brands UK Limited. Todos los derechos reservados.
Newell Brands UK Limited, Halifax Avenue, Fradley Park, Lichfield, Staffs, WS13 8SS, UK.
Holmes Products (Europe) Limited, 420 Rue d'Estienne d'Orves, Colombes, Cedex 92705, France.
Newell Poland Services Sp. z o.o., Plac Andersa 7, Poznan, 61-894, Polonia.
Holmes Products (Europe) Limited y Newell Poland Services Sp. z o.o. son filiales de Newell Brands Inc.

Made in China / Fabriqué en Chine / Wyprodukowano w Chinach / Hecho en China

CE

22
PAP

ICOOK559_CSC122X_26MLM1 (EMEA)_GCDS-LD

P.N: NWL0001897493