CSC123X

crock-pot BRAND



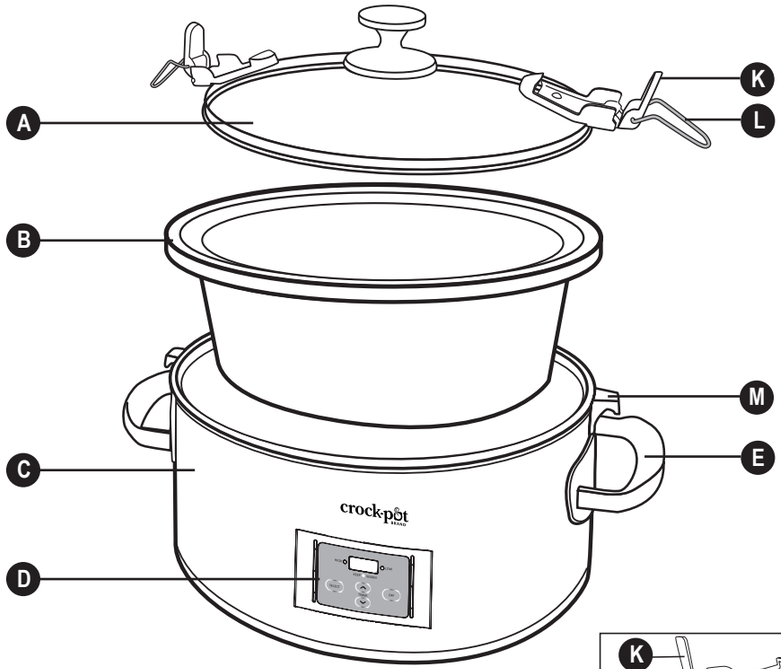
6.6L Digital Slow Cooker Countdown - Cook & Carry

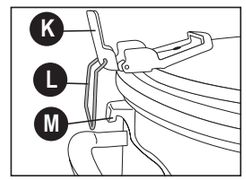
Instruction manual • Notice d'utilisation • Bedienungsanleitung • Manual de instrucciones • Manual de instruções • Manuale di istruzioni • Gebruiksaanwijzing • Bruksanvisning • Ohjeet • Betjeningsvejledning • Instruksjonshåndbok • Instrukcja obsługi • Uživatelská příručka • Návod na použitie • Használati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

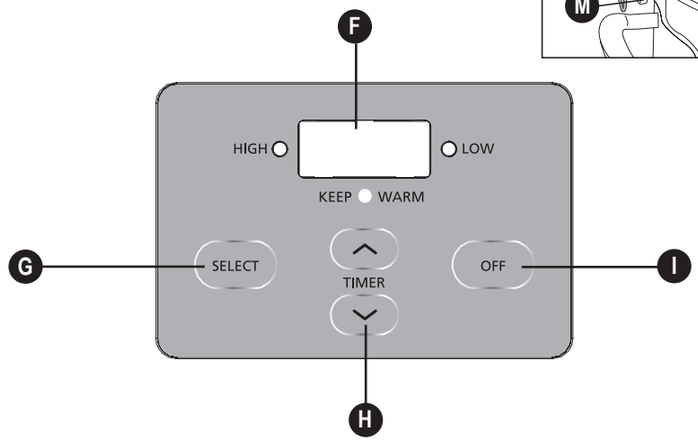
May_2026

ICOOK559_CSC123X_26MLM1 (EMEA).indd 1 2026/5/22 16:03

English 4
Français/French 12
Deutsch/German 21
Español/Spanish 30
Português/Portuguese 38
Italiano/Italian 46
Nederlands/Dutch 54
Svenska/Swedish 62
Suomi/Finnish 70
Dansk/Danish 78
Norsk/Norwegian 86
Polski/Polish 94
Česky/Czech 102
Slovenčina/Slovakian 110
Magyar/Hungarian 118
Română/Romanian 126
български/Bulgarian 134
Hrvatski/Croatian 143
ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek 151







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.
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.

W PRZYPADKU URZĄDZEŃ Z BLOKOWANYMI POKRYWKAMI:

Nigdy nie próbuj podnosić ani przenosić urządzenia za uchwyt pokrywki. Zawsze należy używać uchwytów znajdujących się po obu stronach podstawy urządzenia.

PRZESTROGA: Przed zdjęciem urządzenia z podstawki lub stojaka należy upewnić się, że jest ono wyłączone. Nie blokuj pokrywki podczas gotowania. Zablokowanie szklanej pokrywki podczas gotowania może doprowadzić do pęknięcie szkła, co może spowodować obrażenia ciała.

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



PRZYGOTOWANIE DO EKSPLOATACJI

Przed rozpoczęciem korzystania z wolnowaru crock-pot® wyjmij wypełnienie zabezpieczające i umyj pokrywę oraz wyjmowane naczynie do gotowania ciepłą wodą ze środkiem pieniącym, a następnie dokładnie wysusz.

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

ICOOK559_CSC123X_26MLM1 (EMEA).indd 94-95 2026/5/22 16:03

Należy uważać podczas stawiania kamionkowego naczynia na delikatnej powierzchni, np. szklanej lub ceramicznej płycie kuchenki albo 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.

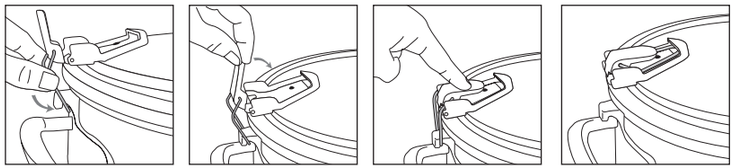
W początkowym okresie użytkowania urządzenia może pojawić się lekki dym lub zapach. Jest to normalne zjawisko w przypadku wielu urządzeń grzewczych i po kilkukrotnym użyciu nie będzie już występować.

JAK UŻYWAĆ BLOKOWANEJ POKRYWKI

BLOKOWANIE POKRYWKI

Załóż pokrywkę na garnek. Zaczep metalowy klips na haczyk (rys. 1). Podnieś zatrzask do góry (rys. 2) i dociśnij go w dół, aby bezpiecznie zablokować pokrywkę (rys. 3). Powtórz te same kroki po drugiej stronie pokrywki.

Rys. 1 Rys. 2 Rys. 3 Rys. 4



ODBLOKOWANIE POKRYWKI

1. Podnieś zatrzask do góry i obróć go, aby poluzować metalowy klips. Zdejmij metalowy klips z haczyka. Powtórz kroki po drugiej stronie pokrywki.
2. Zdejmij pokrywkę.
3. Metalowy klips powinien pozostać w podstawie zatrzasku po odblokowaniu (rys. 4)

PRZESTROGA: NIGDY nie próbuj podnosić ani przenosić wolnowaru za uchwyt pokrywki. Zawsze używaj uchwytów znajdujących się po obu stronach podstawy naczynia.

SPOSÓB UŻYWANIA WOLNOWARU SAUTÉ

1. Postaw kamionkowe naczynie na podstawie grzewczej, umieść w nim składniki i przykryj pokrywą. Podłącz wolnowar do zasilania.
2. Ustaw temperaturę za pomocą przycisku wyboru temperatury. Zaświeci się kontrolka wysokiej lub niskiej temperatury.
   UWAGA: Ustawienie PODTRZYMANIE TEMPERATURY 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. Naciśnij przyciski czasomierza w górę/w dół, aby wybrać czas gotowania. Czas można ustawiać w przedziałach co 30 minut, do 20 godzin. Ustaw czas gotowania na podstawie wartości podanej w przepisie. Czas będzie odliczany z dokładnością do jednej minuty.
4. Po zakończeniu gotowania wolnowar automatycznie przełączy się w tryb PODTRZYMANIE TEMPERATURY i zaświeci się kontrolka podtrzymywania temperatury.
5. Aby zatrzymać gotowanie, naciśnij przycisk czuwania. Aby wznowić gotowanie, wykonaj kroki 2. i 3. opisane powyżej. Aby WYŁĄCZYĆ wolnowar, wyjmij wtyczkę z gniazdka.

PRZYDATNE UWAGI:

- Jeśli nastąpiła awaria zasilania, wyświetlacz i kontrolki będą migać do momentu przywrócenia zasilania. Wszystkie ustawienia wolnowaru zostaną wyzerowane. W efekcie potrawa może nie nadawać się do spożycia. Jeśli nie wiesz, jak długo trwała przerwa w zasilaniu, sugerujemy wyrzucenie gotowanej żywności.
- Aby uniknąć niedogotowana, należy zawsze napełniać kamionkowe naczynie do ½–¾ objętości i przestrzegać zalecanych czasów gotowania.
- Nie przepełniaj naczynia do gotowania. Aby zapobiec wylewaniu się zawartości, napełniaj naczynie do gotowania maksymalnie do ¾ objętości.

- Można także ręcznie przełączyć urządzenie na ustawienie PODTRZYMANIE TEMPERATURY po zakończeniu gotowania potrawy.
- Zawsze gotuj przez zalecany czas z nałożoną pokrywą. Nie zdejmuj pokrywy podczas pierwszych dwóch godzin gotowania, by pozwolić na wydajne nagrzewanie urządzenia.
- Dotykając pokrywy lub wyjmowanego naczynia do gotowania, zawsze zakładaj rękawice kuchenne. Podczas otwierania lub zdejmowania pokrywy uważaj na gorącą parę.
- Po zakończeniu gotowania i przed czyszczeniem odłącz urządzenie od zasilania.
- Wyjmowane kamionkowe naczynie nadaje się do stosowania w piekarniku. Nie należy stawiać kamionkowego naczynia na palniku (gazowym ani elektrycznym) ani pod grillem. Dokładne informacje można znaleźć w tabeli poniżej.

Część	Można myć w zmywarce	Można stosować w piekarniku	Można stosować w kuchence mikrofalowej	Można stosować na kuchence
Pokrywka	Tak	Nie	Nie	Nie
Kamionkowe naczynie	Tak	Tak	Tak*	Nie

* Informacje na temat gotowania w kamionkowym naczyniu można znaleźć w instrukcji kuchenki mikrofalowej.

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 pokrywką.
- Aby uzyskać najlepsze rezultaty oraz zapobiec wysychaniu i przypalaniu się potraw, zawsze stosuj odpowiednią ilość płynu, przygotowując przepis.

CZAS W PRZEPISIE	USTAWIENIE NISKIEJ TEMPERATURY	USTAWIENIE WYSOKIEJ 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:

- Aby uzyskać najlepsze rezultaty, używaj ryżu długoziarnistego, chyba że w przepisie podano inaczej. Jeśli ryż nie jest całkowicie ugotowany po zalecanym czasie, dodaj od ½ do 1½ szklanki płynu na każdą szklankę ugotowanego ryżu i gotuj dalej przez 20–30 minut.
- Makaron dodaj do wolnowara na 30–60 minut przed końcem gotowania.

FASOLA:

- Suche nasiona fasoli, zwłaszcza czerwonej, należy ugotować przed dodaniem ich w ramach przepisu.
- Jako zamiennik suchej fasoli można stosować gotową fasolę z puszki.

WARZYWA:

- Powolne gotowanie ma pozytywny wpływ na wiele warzyw i pozwala w pełni wydobyć ich smak. Podczas 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 w pierwszej kolejności, przed włożeniem mięsa. Warzywa w wolnowarze gotują się zazwyczaj wolniej niż mięso.
- Aby ułatwić gotowanie, umieść warzywa blisko dna lub boków kamionkowego naczynia.

MLEKO:

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

ICOOK559_CSC123X_26MLM1 (EMEA).indd 96-97 2026/5/22 16:03

ZUPY:

- Niektóre przepisy wymagają dużych ilości wody/bulionu. Należy najpierw umieścić w naczyniu do gotowania składniki zupy, a następnie wlać tylko tyle wody/bulionu, żeby były całkiem zanurzone. Jeśli wolisz rzadszą zupę, dodaj więcej wody przed podaniem.

MIĘSO:

- Odkrój tłuszcz, dobrze wypłucz mięso, a następnie osusz je za pomocą papierowego ręcznika.
- Pokud maso před pomalým vařením osmahnete, zbavíte se tak přebytečného tuku a docílíte lepší chuti a aroma.
- Maso do varné nádoby vložte tak, aby se nedotýkalo poklice.
- W zależności od wielkości kawałków mięsa dostosuj odpowiednio ilość warzyw lub ziemniaków, tak aby naczynie kamionkowe było zawsze napełnione do ½–¾ wysokości.
- Wielkość mięsa i zalecany czas gotowania są jedynie wartościami przybliżonymi i mogą różnić się w zależności od rodzaju mięsa i struktury kości. Chude mięso, np. kurczak czy polędwiczki wieprzowe, z reguły gotuje się szybciej niż mięso z większą ilością tkanki łącznej i tłuszczu, takie jak szponder lub łopatka wieprzowa. Również mięso z kością wymaga dłuższego czasu gotowania niż mięso bez kości.
- Pokrój mięso na mniejsze kawałki w przypadku gotowania razem z wcześniej gotowanymi składnikami, np. fasolą lub owocami albo delikatnymi produktami, takimi 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 na 15 minut do 1 godziny przed końcem gotowania potrawy.

PŁYN:

- Może się wydawać, że przepisy do przygotowania w wolnowarze zawierają małą ilość cieczy, ale proces powolnego gotowania różni się od innych metod tym, że ilość płynu w trakcie gotowania niemal dwukrotnie się zwiększa. Jeśli więc dostosowujesz standardowy przepis pod kątem wolnowara, przed rozpoczęciem gotowania zredukuj dodawaną ilość płynu.

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.

PIECZONY KURCZAK Z CYTRYNĄ I ZIOŁAMI, 4–6 PORCJI

1 kurczak (1,5 kg)
1 mała cebula
Masło
Sok z 1 cytryny
2,5 g soli morskiej
15 g natki pietruszki
5 g suszonego tymianku
capitalize papryki
100 ml wody lub bulionu

1. Cebulę umieść we wnętrzu kurczaka, natrzyj skórę masłem. Włóż kurczaka do wolnowaru crock-pot®.
2. Skrop kurczaka sokiem z cytryny i natrzyj pozostałymi przyprawami. Dodaj wodę/bulion, przykryj i duś przez 8–10 godzin w niskiej temperaturze lub przez 4 godziny w wysokiej temperaturze.

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.

ICOOK559_CSC123X_26MLM1 (EMEA).indd 98-99 2026/5/22 16:03

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 należy używać ostrych myjek ani środków czyszczących o właściwościach ściernych. Do usunięcia pozostałości jedzenia zazwyczaj wystarcza miękka ściereczka, gąbka lub gumowa łopatka. Do usuwania zacieków i innych plam używaj octu lub delikatnego środka czyszczącego (bez właściwości ściernych).
- Podobnie jak delikatna ceramika, kamionkowe naczynie i 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 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.

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.

ICOOK559_CSC123X_26MLM1 (EMEA).indd 100-101 2026/5/22 16:03

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

ICOOK559_CSC123X_26MLM1 (EMEA)_GCDS-JC

P.N. NWL0001897489