CSC121X

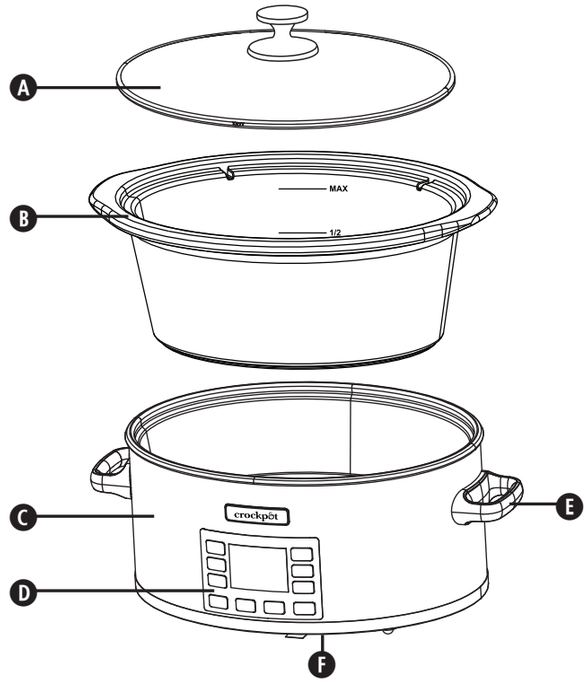
crock-pot BRAND

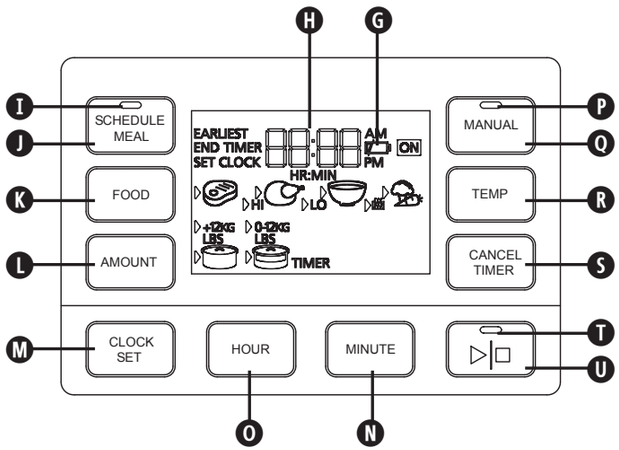


5.6L TimeSelect Digital Slow Cooker

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 • Εγχειρίδιο χρήσης

English 4
Français/French 11
Deutsch/German 19
Español/Spanish 27
Português/Portuguese 34
Italiano/Italian 42
Nederlands/Dutch 50
Svenska/Swedish 57
Suomi/Finnish 64
Dansk/Danish 71
Norsk/Norwegian 78
Polski/Polish 85
Česky/Czech 93
Slovenčina/Slovakian 100
Magyar/Hungarian 107
Română/Romanian 114
български/Bulgarian 121
Hrvatski/Croatian 129
ΕΛΛΗΝΙΚΑ/Greek 136





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



INFORMASJON OM ENERGIBRUK OG STRØMSTYRING:

Strømforbruk i av-modus: Når apparatet ikke utfører sin primære funksjon, bruker det maksimalt 0,1 W strøm.

Strømstyring: Enheten har automatisk strømstyringsfunksjon og går i av-modus etter 9 minutter når den kobles fra strømmen.

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.

ICOOK559_CSC121X_26MLM1 (EMEA).indd 84-85 2026/5/21 11:40

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.

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** Szklana pokrywa
- **B** Aluminiowe naczynie do gotowania
- **C** Podstawa grzewcza
- **D** Panel sterowania
- **E** Uchwyty
- **F** Komora na baterie i pasek zabezpieczający baterie
- **G** Symbol niskiego poziomu naładowania baterii
- **H** Wyświetlacz ustawień czasomierza
- **I** Kontrolka SCHEDULE MEAL (Planowanie posiłku)
- **J** Przycisk SCHEDULE MEAL (Planowanie posiłku)
- **K** Przycisk FOOD (Typ potrawy)
- **L** Przycisk AMOUNT (Ilość)
- **M** Przycisk CLOCK SET (Ustaw zegar)
- **N** Przycisk MINUTE (Minuty)
- **O** Przycisk HOUR (Godziny)
- **P** Kontrolka MANUAL (Tryb ręczny)
- **Q** Przycisk MANUAL (Tryb ręczny)
- **R** Przycisk TEMP (Temperatura)
- **S** Przycisk CANCEL TIMER (Wyłącz czasomierz)
- **T** Kontrolka START/STOP (Uruchomienie/zatrzymanie)
- **U** Przycisk START/STOP (Uruchomienie/zatrzymanie)

PRZYGOTOWANIE DO EKSPLOATACJI

Przed rozpoczęciem użytkowania wolnowaru Crockpot® należy usunąć wszystkie elementy opakowania i umyć pokrywkę oraz aluminiowe naczynie do gotowania ciepłą wodą z mydłem, a następnie dokładnie wysuszyć.

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.

Należy zachować ostrożność podczas ustawiania aluminiowego naczynia do gotowania na kuchence z płytą ceramiczną lub z gładkiego szkła, na blacie, stole lub innej powierzchni. Ze względu na specyfikę aluminiowego naczynia do gotowania, powierzchnia dna może porysować niektóre powierzchnie, jeśli nie zachowa się ostrożności. Przed umieszczeniem aluminiowego naczynia do gotowania na stole lub blacie należy zawsze umieścić pod nim podkładkę ochronną lub podstawkę.

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.

Zdejmij pomarańczowy pasek zabezpieczający baterie, całkowicie go wyciągając. Umożliwia to sterowanie zegarem, gdy urządzenie nie jest podłączone.

JAK UŻYWAĆ TECHNOLOGII TIMESELECT

1. Umieścić aluminiowe naczynie do gotowania w podstawie grzewczej, włożyć wszystkie produkty do naczynia i przykryć pokrywką. W razie potrzeby można umieścić aluminiowe naczynie na kuchennej płycie grzewczej w celu podsmażenia mięsa i przyrumienienia produktów przed ich umieszczeniem w wolnowarze.
2. Podłącz wolnowar Crockpot® 5,6L TimeSelect do gniazdka elektrycznego.
3. Wybierz opcję „SCHEDULE MEAL” (Zaplanuj posiłek) po lewej stronie panelu sterowania.
4. Wybierz opcję „FOOD” (Typ potrawy), aby wybrać z listy 4 wstępnie skonfigurowanych funkcji: „MEAT” (Mięso), „POULTRY” (Drób), „SOUP” (Zupa) i „VEGGIES” (Warzywa).

   UWAGA: Wyboru opcji „FOOD” (Typ potrawy) dokonaj na podstawie wykorzystywanego przepisu. Jeśli danej potrawy nie ma na liście wstępnie skonfigurowanych ustawień, wybierz najbardziej zbliżony do nich główny składnik albo użyj funkcji „MANUAL” (Tryb ręczny).

   UWAGA: Gulasze i potrawki należy gotować przy użyciu opcji „MEAT”. Aby uzyskać jak najlepsze efekty podczas gotowania dużych kawałków mięsa lub drobiu, dolicz dodatkowy czas do najwcześniejszego czasu zakończenia gotowania.

   UWAGA: Przepisy zawierające dużą ilość warzyw korzeniowych wymagają dłuższego czasu gotowania i wyższej temperatury. Zalecamy, aby w przypadku tych przepisów stosować ręczne ustawienie HIGH (Wysoka temperatura), nie ustawienie VEGGIES (Warzywa).
5. Użyj przycisku „AMOUNT” (Ilość), aby wybrać wagę lub objętość gotowanej potrawy. Jeśli wybrano opcję „MEAT” (Mięso) lub „POULTRY” (Drób), wolnowar udostępnia dwie opcje dotyczące wagi: „+1 KG” lub „0–1 KG”. Jeśli wybrano opcję „SOUP” (Zupa) lub „VEGGIES” (Warzywa), wolnowar udostępnia dwie opcje dotyczące objętości: „FULL POT” (Pełny garnek) lub „HALF POT” (Pół garnka).

   UWAGA: „FULL POT” (Pełny garnek) odnosi się do garnka wypełnionego do linii MAX. „HALF POT” (Pół garnka) odnosi się do garnka wypełnionego do linii ½.
6. Następnie użyj przycisków „HOUR” (Godzina) i „MINUTE” (Minuta), aby wybrać godzinę, o której posiłek ma być gotowy (np. 20:00 (po południu)), a później naciśnij przycisk „START” (Rozpoczęcie). Czas podany początkowo na wyświetlaczu to najwcześniejszy czas zakończenia gotowania, obliczony na podstawie typu gotowanej potrawy i jej ilości.

   UWAGA: Funkcja „SCHEDULE MEAL” (Zaplanuj posiłek) nie pozwala na gotowanie potrawy przez czas dłuższy niż 12 godzin od czasu rozpoczęcia gotowania. Gdy minie zaplanowany czas zakończenia gotowania, wolnowar automatycznie przełączy się w tryb „KEEP WARM” (Podtrzymanie temperatury).

   UWAGA: Technologia TimeSelect automatycznie określa odpowiednie ustawienia podgrzewania na podstawie powyższych danych. Potrawy będą podgrzewane do bezpiecznej dla żywności temperatury i przechowywane przez niezbędny czas, o ile nie nastąpi przerwa w dostawie prądu. Więcej informacji na wypadek przerwy w dostawie prądu podano w uwagach na temat użytkowania.

SPOSÓB UŻYWANIA WOLNOWARU W TRYBIE RĘCZNYM

1. Umieścić aluminiowe naczynie do gotowania w podstawie grzewczej, włożyć wszystkie produkty do naczynia i przykryć pokrywką. W razie potrzeby można umieścić aluminiowe naczynie na kuchennej płycie grzewczej w celu podsmażenia mięsa i przyrumienienia produktów przed ich umieszczeniem w wolnowarze. Podłączyć wolnowar do źródła zasilania i wybrać opcję „MANUAL”” po prawej stronie panelu sterowania.
2. Wybierz opcję „TEMP” (Temperatura), aby wybrać jedno z ustawień temperatury: „HIGH” (Wysoka), „LOW” (Niska) albo „KEEP WARM” (Podtrzymanie temperatury).

ICOOK559_CSC121X_26MLM1 (EMEA).indd 86-87
2026/5/21 11:40

UWAGA: Funkcja „KEEP WARM” (Podtrzymanie temperatury) służy WYŁĄCZNIE do utrzymywania ciepła już ugotowanej potrawy. NIE wykorzystuj ustawienia „KEEP WARM” (Podtrzymanie temperatury) do gotowania. Nie zalecamy stosowania ustawienia „KEEP WARM” (Podtrzymanie temperatury) dłużej niż przez 4 godziny.

3. Użyj przycisków „HOUR” (Godzina) i „MINUTE” (Minuta), aby wybrać czas gotowania w trybach 15-minutowych (maksymalnie 20 godzin). Ustaw czas na podstawie wartości podanej w przepisie. Czas będzie odliczany z dokładnością do jednej minuty. Aby wyłączyć odliczanie czasu, użyj przycisku „CANCEL TIMER” (Wyłącz czasomierz). Wolnowar pozostanie w obecnie wybranym trybie do momentu wyłączenia. Aby anulować tryb ręczny, naciśnij przycisk uruchomienia/zatrzymania.
4. Jeśli w przepisie podany jest zakres czasowy, wybierz najbardziej zbliżony czas w ustawieniach wolnowaru. Jeśli na przykład zgodnie z przepisem daną potrawę należy gotować przez 7–9 godzin przy ustawieniu temperatury „LOW” (Niska), wybierz 8 godzin.
5. Po upływie czasu gotowania wolnowar Crockpot® automatycznie przełącza się w tryb „KEEP WARM” (Podtrzymanie temperatury).
6. Aby wyłączyć wolnowar Crockpot®, naciśnij przycisk „START/STOP” (Uruchomienie/zatrzymanie) i odłącz urządzenie od gniazdka.
7. Po zakończeniu gotowania odłącz wolnowar od zasilania i odstaw do ostygnięcia przed czyszczeniem.

PRZYDATNE UWAGI:

- Aby przełączyć jednostkę miary między „LBS” (Funty) i „KGS” (Kilogramy), naciśnij przycisk „AMOUNT” (Ilość) i przytrzymaj go przez 3 sekundy.
- Aby zmienić aktualny czas, naciśnij przycisk „CLOCK SET” (Ustaw zegar) i przytrzymaj go przez 3 sekundy. Dostosuj czas, używając przycisków „HOUR” (Godzina) i „MINUTE” (Minuta), a następnie potwierdź wybór przyciskiem „CLOCK SET” (Ustaw zegar).
- Jeśli ustawienie zegara przestanie działać lub po ponownym podłączeniu baterii pojawi się symbol niskiego poziomu naładowania, bateria może wymagać wymiany. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale na temat baterii.
- Jeżeli wystąpi awaria zasilania, po przywróceniu zasilania wyświetlacz i kontrolki migają. Wszystkie ustawienia wolnowaru zostały wyczyszczone i należy zdefiniować je ponownie. W efekcie potrawa może nie nadawać się do spożycia. Jeśli nie wiesz, jak długo trwała przerwa w zasilaniu, sugerujemy wyrzucenie gotowanej żywności.
- Aby nie dopuścić do przegotowania lub niedogotowania potrawy, należy zawsze napełniać aluminiowe naczynie do gotowania w zakresie od ½ objętości do poziomu MAX i przestrzegać zalecanych czasów gotowania.
- Nie należy przepełniać aluminiowego naczynia do gotowania. Aby uniknąć ryzyka wykipienia, nie należy napełniać aluminiowego naczynia do gotowania powyżej poziomu MAX.
- 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 aluminiowe naczynie do gotowania jest żaroodporne i nadaje się do użytku na płycie gazowej lub elektrycznej. Naczynie może być używane do podsmażania produktów na płycie grzewczej, na średnim poziomie temperatury, ponieważ naczynie szybko się nagrzewa. Podsmażanie będzie szybsze niż przy użyciu zwykłej patelni. Należy pamiętać, że naczynie nie będzie działać na płycie indukcyjnej. Patrz tabela poniżej.

Część	Można myć w zmywarce	Można stosować w piekarniku	Można stosować w kuchence mikrofalowej	Nadaje się do użytku na płycie gazowej/ elektrycznej	Nadaje się do użytku na płycie indukcyjnej
Pokrywka	Tak	Tak	Nie	Nie	Nie
Aluminiowe naczynie do gotowania	Tak	Tak	Nie	Tak	Nie

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, użyj ryżu długoziarnistego, ryżu basmati lub specjalnego rodzaju określonego w przepisie. Jeśli po wskazanym czasie ryż nie jest w pełni ugotowany, dodaj 1–1½ szklanki płynu na każdą szklankę 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.
- W przypadku gotowania potraw z warzywami i mięsem, warzywa należy włożyć do aluminiowego naczynia przed mięsem. Warzywa w wolnowarze gotują się zazwyczaj wolniej niż mięso.
- Warzywa należy umieszczać w pobliżu boków lub dna aluminiowego naczynia do gotowania, aby przyspieszyć ich gotowanie.

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.

ZUPY:

- Niektóre przepisy wymagają dużych ilości wody/bulionu. Najpierw należy umieścić składniki zupy w aluminiowym naczyniu do gotowania, a następnie dolać wody/bulionu tylko do ich przykrycia. Jeśli wolisz rzadszą zupę, dodaj więcej wody przed podaniem.

MIĘSO:

- Odkrój tłuszcz, dobrze wypłucz mięso, a następnie osusz je za pomocą papierowego ręcznika.
- Wcześniejsze zarumienienie mięsa na oddzielnej patelni lub grillu spowoduje wysmażenie tłuszczu przed gotowaniem w wolnowarze i zapewni głębszy smak. Można to zrobić używając naczynia do gotowania umieszczonego bezpośrednio na płycie gazowej lub elektrycznej.
- Mięso należy umieścić w taki sposób, aby znajdowało się w aluminiowym naczyniu do gotowania bez dotykania pokrywki.
- Przy mniejszych lub większych kawałkach mięsa dostosuj ilość warzyw lub ziemniaków tak, aby aluminiowe naczynie do gotowania było zawsze wypełnione do linii ½ lub MAX.

ICOOK559_CSC121X_26MLM1 (EMEA).indd 88-89 2026/5/21 11:40

- 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.

CZYSZCZENIE

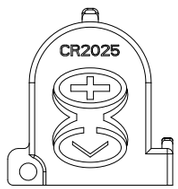
Przed umyciem należy ZAWSZE wyłączyć wolnowar z gniazdka elektrycznego i odstawić do ostygnięcia.

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

- Pokrywkę i aluminiowe naczynie do gotowania można myć w zmywarce do naczyń lub w gorącej wodzie z mydłem. 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).
- Aluminiowe naczynie do gotowania i pokrywka nie są odporne na nagłe zmiany temperatury. Nie należy myć aluminiowego naczynia do gotowania ani pokrywki zimną wodą, gdy są gorące.
- Jeśli naczynie jest używane na płycie grzewczej lub myte w zmywarce, jego kolor może się nieznacznie zmienić. Nie będzie to miało wpływu na ogólne parametry użytkowe naczynia. Przetarcie miękką ściereczką może przywrócić jej pierwotny wygląd.
- Urządzenie można myć z zewnątrz miękką szmatką i ciepłą wodą z detergentem. Następnie należy je wytrzeć do sucha. Nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych.
- Nie należy wykonywać żadnych innych czynności obsługowych ani napraw.
- UWAGA: Po umyciu aluminiowe naczynie do gotowania należy pozostawić do wyschnięcia na powietrzu przed odłożeniem na miejsce przechowywania.
- Nie należy używać mokrych ściereczek do czyszczenia okolic komory baterii.

BATERIA

Przed zdjęciem pokrywy baterii należy zawsze odłączyć urządzenie od zasilania.
Aby wymienić baterię, odłącz urządzenie od zasilania, a następnie zdejmij pokrywę baterii w dolnej części urządzenia. Wciśnij srebrny przycisk, aby wyjąć baterię, a następnie wyjmij i prawidłowo zutylizuj starą baterię i włóż nową.
Zawsze stosuj baterie typu CR2025 lub równoważne. W tym urządzeniu nie należy używać akumulatorów.
Upewnij się, że bateria jest prawidłowo ustawiona, jak pokazano na rysunku:




Baterię należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.

Nie połykać. W przypadku połknięcia należy niezwłocznie zasięgnąć porady lekarza. Stare baterie należy utylizować w bezpieczny sposób. Informacje na ten temat można znaleźć w lokalnych wytycznych. Nie należy wyrzucać baterii do normalnych odpadów domowych.

W przypadku przegrzania, demontażu, zwarcia, ponownego naładowania lub nieprawidłowego włożenia, baterie mogą eksplodować lub wyciekać. Należy zachować ostrożność w przypadku wyciekających baterii.



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



ICOOK559_CSC121X_26MLM1 (EMEA).indd 90-91 2026/5/21 11:40

INFORMACJE O ZUŻYCIU ENERGII I ZARZĄDZANIU ZASILANIEM:

Zużycie energii w trybie wyłączonym: Gdy urządzenie nie wykonuje swojej podstawowej funkcji, zużywa maksymalnie 0,1 W.

Zarządzanie energią: Urządzenie posiada funkcję automatycznego zarządzania energią i przechodzi w tryb wyłączenia 9 minut po odłączeniu od źródła zasilania.

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_CSC121X_26MLM1 (EMEA).indd 92-93 2026/5/21 11:40

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_CSC121X_26MLM1 (EMEA)_GCDS-JC NWL0001897495