



## Vanliga frågor och svar (FAQ)

### Slowcooking

*Slowcooking innebär långsam tillagning av mat. Att tillaga mat i en slowcooker är smart om du inte aktivt vill stå i köket, maten kommer dessutom att smaka mer och bibehålla näringsämnena. En annan fördel med slowcooking är att du kan laga en hel måltid i en och samma gryta.*

#### Under vilken temperatur tillagas maten?

Alla våra slowcookers når en maxtemperatur runt 94–98 °C. Temperaturen stiger gradvis och ska aldrig överstiga 100 °C.

#### Vad är skillnaden mellan värmelägena låg och hög?

Skillnaden mellan värmelägena låg (Low) och hög (High) är tiden det tar innan grytan når maxtemperatur (94–98 °C). Tanken är att du ska kunna ställa in önskad tid på respektive värmeläge beroende på vilken typ av mat du lagar och när den ska vara färdig.

Exempel: Om du sätter grytan på 8 timmar låg bör maxtemperatur nås efter ca 6–8 timmar i motsats till ca 2–4 timmar på hög under samma tidsinställning (det kan dock variera något beroende på val av livsmedel, mängden vätska eller vilken modell du använder).

#### Kan jag använda min keramikgryta på spisen?

Våra modeller med keramikgryta kan inte användas på spishäll, oavsett vilken typ det är.

Vi rekommenderar även att de diskas för hand för att förlänga livslängden.

#### Vad innebär det att grytan är av DuraCeramic?

DuraCeramic är en unik giffri non-stick-beläggning som både är PTFE- och PFOA-fri (ej teflon). Grytorna går att använda i ugn och på alla typer av spishällar.

### Tryckkokning

*Tryckkokning uppstår då man försluter värme i en behållare under högre temperaturer. Det bildas då ett tryck som märkbart påskyndar tillagningen. Vid tryckkokning bevaras i stort sett all näring och smak för de råvaror du valt att använda.*

#### Är det normalt att ånga pyser ut ur ventilen på handtaget?

Det är det, en säkerhetsventil släpper ut ånga för att undvika att det bildas övertryck.

#### Vilket läge bör jag använda, låg eller hög?

Här kan du få prova dig fram för att nå bästa resultat. Men du kan utgå ifrån att läget hög passar det mesta.

Låg: Passar bäst till delikatesser som t.ex. kycklingfilé, fisk och vissa grönsaker.

Hög: Fungerar utmärkt till det mesta.



## Övrigt

### Hur länge gäller garantin?

Crock-Pot erbjuder 2 års garanti från och med köpdatum. Garantin täcker alla fabrikationsrelaterade fel som inte har uppstått pga. oaktsamhet vid användning.

Har din Crock-Pot slutat att fungera inom garantiperioden vänder du dig till butiken där du köpte varan, så hjälper de dig.

### Finns reservdelar att få tag på?

Det gör det för de flesta av våra modeller. Vårt urval av reservdelar hittar du på [shop.acreto.se](http://shop.acreto.se).