



# Rýžovar

pro mikrovlnnou troubu



Návod k obsluze a tipy na recepty

## Vážení zákazníci,

tento nový rýžovar je vhodný pro vaření rýže a celé řady jiných druhů obilovin, jako je kuskus, pšenice, ječmen, oves atd.

Vysoký okraj víka zabraňuje převaření rýže.

Rýži můžete v rýžovaru připravovat a také podávat.

Věříme, že Vám bude tento výrobek dlouho sloužit k Vaší spokojenosti a přejeme Vám dobrou chuť!

## Váš tým Tchibo

### Důležité pokyny

- Rýžovar je vhodný k používání při teplotách od -20 do +180 °C.
- Rýžovar před prvním použitím a po každém dalším použití umyjte horkou vodou s trochou prostředku na mytí nádobí.  
Nepoužívejte ostré čisticí prostředky ani špičaté předměty.
- Rýžovar je vhodný do myčky. Nepokládejte jej však přímo nad topná tělesa uvnitř myčky.

- Rýžovar nikdy nepoužívejte bez vody. V nádobě musí být vždy trocha vody, aby se rýžovar nepřehříval.
- Pokud používáte rýžovar opakovaně za sebou, nechte jej mezitím vychladnout, aby se nepřehřál.
- Při vaření postupujte opatrně. Při vyjímání rýžovaru z mikrovlnné trouby nebo otevírání víka používejte vždy kuchyňské rukavice nebo chňapky. Řiďte se také doporučeními výrobce Vaší mikrovlnné trouby.
- V rýžovaru nekrájejte žádné pokrmy ani v něm nepoužívejte žádné ostré předměty. Rýžovar se tím poškodí.
- Nepokládejte rýžovar na otevřený oheň, na plotýnky sporáku, na dno pečicí trouby ani na jiné zdroje tepla.

---

## Použití



Údaje o množství rýže, obilovin, vody a době vaření najdete v tabulce na zadní straně návodu.

Mějte prosím na paměti, že uvedené časy a stupně výkonu jsou přibližné údaje, které se mohou lišit podle mikrovlnné trouby. Pokud experimentujete s druhy rýže a obilovin a jejich množstvím, přizpůsobte dobu vaření.

1. Do nádoby dejte rýži s vodou, nasadte víko a umístěte rýžovar do mikrovlnné trouby.
2. Nastavte 800 - 900 wattů a mikrovlnnou troubu zapněte.

3. Po skončení doby vaření vyjměte rýžovar z mikrovlnné trouby pomocí kuchyňských rukavic. Opatrně sejměte víko.
4. Rýži promíchejte a před podáváním nechte několik minut odstát.
5. Po vaření rýži podle chuti okořeňte a dochuťte, např. solí, pepřem, olejem nebo bylinkami.



- Pro větší rozmanitost na talíři lze také před vařením nebo během něj přidávat další přísady. Vhodná je především na kostičky nakrájená zelenina, jako je např. paprika, která se vaří zároveň v páře, nebo pasírovaná rajčata, která v kombinaci se středomořskými bylinkami vytvářejí vynikající rajčatovou rýži jako přílohu k masu a ostatním pokrmům. Při přidávání tekutých přísad (rajčatové omáčky nebo zeleninového pyré) snižte množství vody, aby výsledný pokrm nebyl příliš tekutý a rýže mohla absorbovat přidanou tekutinu.
- Vzhledem k velkému počtu druhů rýže doporučujeme během vaření kontrolovat množství vody, protože skutečná spotřeba vody se může nepatrně od údajů v receptu lišit. Rýže musí být stále vlhká. V případě potřeby postupně dolívejte vždy malé množství vody.
- Obecně by se měla v mikrovlnné troubě připravovat spíše bílá, tedy loupaná rýže, jako je například rýže basmati nebo jasmínová rýže. Celozrnná rýže se sice může v mikrovlnné troubě také připravovat, ale v závislosti na struktuře potraviny se doba vaření značně prodlužuje.

	<b>1 osoba 60 g</b>	<b>2 osoby 120 g</b>	<b>3 osoby 180 g</b>	<b>4 osoby 240 g</b>
<b>rýže basmati jasmínová rýže*</b>	250 ml 11 minut	300 ml 11 minut	400 ml 12 minut	500 ml 12 minut
<b>krátkozrnná rýže kulatozrnná rýže</b>	250 ml 12 minut	300 ml 12 minut	400 ml 13 minut	500 ml 13 minut
<b>sushi rýže**</b>	250 ml 12 minut	300 ml 12 minut	350 ml 14 minut	400 ml 14 minut
<b>oves***</b>	250 ml 4 minuty	350 ml 4 minuty	450 ml 4 minuty	550 ml 4 minuty
<b>quinoa</b>	250 ml 10 minut	300 ml 11 minut	350 ml 12 minut	400 ml 13 minut

\* K **jasmínové nebo vonné rýži** můžete na podporu aroma přidat během vaření jasmínový čaj (tekutý nebo v podobě čajových květů).

Po vyjmutí z mikrovlnné trouby lze pro dosažení exotické chuti Indie přidat do pokrmu hrst rozinek.

\*\* **Sushi rýži** po vaření v mikrovlnné troubě zpracuje dále podle receptu. Popř. promíchejte s octem.

\*\*\* **Oves** po vyjmutí z mikrovlnné trouby smíchejte podle chuti s trochou mléka, skořice a cukru, a vytvoříte tak chutnou ovesnou kaši k snídani.

**Číslo výrobku: 369 825**