



# Pojemnik do gotowania ryżu w kuchence mikrofalowej

pl Instrukcja użytkowania i porady

## Drodzy Klienci!

Państwa nowy pojemnik do gotowania ryżu doskonale nadaje się do gotowania ryżu i innych rodzajów zbóż, takich jak kuskus, pszenica, jęczmień, oves itd. Wysoki brzeg pokrywy zapobiega wykipieniu ryżu podczas gotowania w kuchence mikrofalowej. Ryż można przyrządzić w pojemniku, a także w nim podawać.

Życzymy Państwu wiele radości i satysfakcji z użytkowania tego produktu oraz smacznego!

## Zespół Tchibo

### Ważne wskazówki

- Pojemnik do gotowania ryżu nadaje się do użytku w zakresie temperatur od -20°C do +180°C.
- Przed pierwszym oraz po każdym kolejnym użyciu należy umyć pojemnik do gotowania ryżu w ciepłej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Do mycia nie należy używać ostrych środków czyszczących ani spiczastych przedmiotów.
- Pojemnik do gotowania ryżu nadaje się do mycia w zmywarce do naczyń, jednak nie należy układać go bezpośrednio nad elementami grzejnymi.

- Nigdy nie używać pojemnika do gotowania ryżu bez wody. W pojemniku zawsze musi znajdować się trochę wody, tak aby nie uległ przegrzaniu.
  - Jeżeli pojemnik do gotowania ryżu używany jest kilka razy pod rząd, należy go w międzyczasie pozostawić do ostygnięcia, tak aby nie uległ przegrzaniu.
  - Podczas gotowania należy zachować należyłą ostrożność. Podczas wyjmowania pojemnika z kuchenki mikrofalowej lub zdejmowania pokrywki należy zawsze używać rękawic kuchennych lub łapek do garnków. Przestrzegać również zaleceń producenta kuchenki mikrofalowej.
  - Nie kroić w pojemniku żadnych potraw ani nie używać ostrych przedmiotów. Może to spowodować uszkodzenie pojemnika do gotowania ryżu.
  - Nie wolno wystawiać pojemnika do gotowania ryżu na działanie otwartego ognia, stawiać na płytach kuchennych, na dnie piekarnika ani na innych źródłach ciepła.
- 

## Użytkowanie



Informacje na temat zalecanych ilości ryżu, zboża i wody, a także czasu gotowania można znaleźć w tabeli na odwrocie tej instrukcji.

Należy pamiętać o tym, że podane czasy gotowania oraz moce są wartościami przybliżonymi, które mogą się różnić w zależności od modelu kuchenki mikrofalowej. W przypadku eksperymentowania z rodzajami oraz ilościami ryżu i zbóż należy odpowiednio dostosowywać czas gotowania.

1. Wsypać do pojemnika ryż, wlać wodę, nałożyć pokrywkę, a następnie wstawić pojemnik do kuchenki mikrofalowej.
2. Ustawić moc kuchenki na 800-900 W i rozpocząć gotowanie.

3. Po upływie czasu gotowania wyjąć pojemnik z kuchenki mikrofalowej przy użyciu rękawic kuchennych. Ostrożnie zdjąć pokrywkę z pojemnika.
4. Przemieszać ryż i przed podaniem pozostawić go na kilka minut w spoczynku.
5. Po ugotowaniu przyprawić ryż według własnych upodobań, np. solą, pieprzem, olejem lub ziołami.



- Dla uzyskania większej różnorodności na talerzu można dodawać dalsze składniki również przed albo podczas gotowania ryżu. Szczególnie dobrze nadają się do tego pokrojone w drobną kostkę warzywa, takie jak np. papryka, która również gotuje się na parze, albo przetarte pomidory, które w połączeniu ze śródziemnomorskimi ziołami tworzą pyszny ryż pomidorowy - znakomity dodatek do mięsa i innych potraw. W przypadku dodawania płynnych składników (np. sosu pomidorowego lub puree warzywnego) należy zredukować ilość wody, tak aby ryż mógł w całości wchłonąć dodawaną ciecz i końcowe danie nie było zbyt płynne.
- Ze względu na dużą liczbę dostępnych w handlu rodzajów ryżu zalecamy, aby w trakcie gotowania sprawdzać ilość wody w pojemniku, ponieważ rzeczywiście potrzebna ilość wody może nieco odbiegać od wartości podanej w przepisie. Ryż musi być przez cały czas wilgotny. W razie potrzeby należy dolać niewielką ilość wody.
- Generalnie w kuchenke mikrofalowej powinno się przyrządzać raczej ryż biały (czyli łuskany), taki jak na przykład Basmati lub jaśminowy. W mikrofalówce można również przyrządzać ryże pełnoziarniste. Ze względu na strukturę tego rodzaju ryżów czas gotowania znacząco się jednak wydłuża.

	<b>1 osoba</b> <b>60 g</b>	<b>2 osoby</b> <b>120 g</b>	<b>3 osoby</b> <b>180 g</b>	<b>4 osoby</b> <b>240 g</b>
<b>Ryż Basmati</b>	250 ml	300 ml	400 ml	500 ml
<b>Ryż jaśminowy*</b>	11 minut	11 minut	12 minut	12 minut
<b>Ryż krótkoziarnisty</b>	250 ml	300 ml	400 ml	500 ml
<b>Ryż okrągłozarnisty</b>	12 minut	12 minut	13 minut	13 minut
<b>Ryż do sushi**</b>	250 ml 12 minut	300 ml 12 minut	350 ml 14 minut	400 ml 14 minut
<b>Owies***</b>	250 ml 4 minuty	350 ml 4 minuty	450 ml 4 minuty	550 ml 4 minuty
<b>Komosa ryżowa (quinoa)</b>	250 ml 10 minut	300 ml 11 minut	350 ml 12 minut	400 ml 13 minut

- \* W celu podkreślenia aromatu do **ryżu jaśminowego lub Basmati** można w trakcie gotowania dodać herbaty jaśminowej (płynnej lub w postaci kwiatów). Aby nadać potrawie indyjskiej nuty smakowej, po wyjęciu z kuchenki mikrofalowej można ponadto domieszać garść rodzynek.
- \*\* **Ryż do sushi** po ugotowaniu w kuchenke mikrofalowej należy przetworzyć zgodnie z przepisem. Ewentualnie wymieszać z octem.
- \*\*\* **Owies** po wyjęciu z kuchenki mikrofalowej należy wymieszać do smaku z odrobiną mleka, cynamonu oraz cukru, aby uzyskać smaczną owsiankę śniadaniową.

**Numer artykułu: 369 825**