

# **OBH NORDICA Rice Cooker 1.8 l**

**Automatický vařič rýže OBH Nordica**

**OBH Nordica automata rizsfőző**

**Automatyczne naczynie do gotowania ryżu OBH Nordica**



# Automatický vařič rýže OBH Nordica typ 6321

Před použitím si důkladně přečtete návod k použití, který uchovejte pro pozdější potřebu.

## Části přístroje:

1. Vnější nádoba
2. Odnímatelný hrnec na rýži s povrchovou úpravou non-stick
3. Skleněná poklička
4. Rukojeť
5. Signalizační kontrolka „Warm“ (Přihřívání)
6. Signalizační kontrolka „Cook“ (Vaření)
7. Funkční tlačítko, které zmáčknete, chcete-li začít vařit. Když je rýže hotová, tlačítko se automaticky přepne na „Warm“.
8. Naběračka na podávání rýže
9. Odměrka

## Použití

- Vyměte přístroj z obalu a odstraňte veškerý volný materiál. Omyjte a do sucha osušte odnímatelný hrnec na rýži, skleněnou pokličku, odměrku a naběračku na podávání rýže.
- Neponořujte šňůru ani vnější nádobu do vody nebo do jiné kapaliny.
- Rýže se nebude lepit a bude nadýchaná, pokud ji před přípravou opláchnete ve vodě. Uvařenou rýži můžete pomocí funkce přihřívání až 5 hodin udržovat teplou bez toho, že by se zhoršil výsledek vaření.
- Vyndejte hrnec na rýži z vnější nádoby, přiloženou odměrkou naměřte požadované množství rýže (minimálně 2 odměrky syrové rýže) a nasypete ji do hrnce na rýži. Přidejte správné množství vody až k odpovídající značce v hrnci, viz tabulka dole.
- Vložte hrnec na rýži zpět do vnější nádoby a zakryjte ho skleněnou pokličkou.
- Před vařením se ujistěte, že je rýže na dně hrnce rovnoměrně rozprostřená.
- **Pozor!** Před vařením zkontrolujte, že hrnec na rýži dobře sedí ve vnější nádobě a že dostatečně přiléhá na místo. Hrnec se musí dotýkat s varnou plotýnkou.
- Nikdy nepoužívejte hrnec na rýži, na kterém se objevily hrbolky nebo který je nějakým způsobem poškozený.
- Připojte šňůru do zásuvky (230 V).
- Po stisknutí funkčního tlačítka se rozsvítí signalizační kontrolka a rýže se začne připravovat.
- Když je rýže hotová, funkční tlačítko se automaticky vypne, zároveň se zapne zelená signalizační kontrolka pro přihřívání.
- Nikdy přístroj nepoužívejte bez skleněné pokličky, mohlo by to zhoršit výsledek přípravy.
- Zvedněte pokličku a zamíchejte rýži naběračkou na podávání rýže. Položte pokličku znovu na hrnec a nechte rýži zhruba 10 minut přihřívát, až se absorbuje všechna případná tekutina.
- V hrnci na rýži nikdy nepoužívejte kovové nástroje, poškodilo by to povrchovou úpravu non-stick.
- Rýže může být přihřívána bez zhoršení chuti až 5 hodin, pokud ale vaříte jen 2 odměrky rýže, může být rýže, která stojí příliš dlouho na přihřívání, suchá a spálená.
- Pokud chcete automatické přihřívání vypnout, vytáhněte šňůru ze zásuvky. Vyndejte hrnec na rýži – použijte chňaply – a rýži podávejte. Před umytím musíte nechat hrnec na rýži úplně vychladnout.
- Při vaření a přihřívání nemanipulujte s funkčním tlačítkem.

## Čištění a údržba

Vytáhněte šňůru ze zásuvky. Před očištěním nechte přístroj a jeho příslušenství vychladnout. Omyjte hrnec na rýži, skleněnou pokličku, naběračku a odměrku teplou vodou s mycím prostředkem na nádobí, opláchněte a osušte.

Hrnc na rýži, odměrka ani vnější se nesmí omývat v myčce.

Na čištění nepoužívejte čisticí prostředky nebo nástroje, které by mohly poškrábat povrchovou úpravu non-stick. V hrnci na rýži nepoužívejte kovové nástroje.

**POZOR!** Pokud se rýže při vaření přichytila na dno hrnce, naplňte hrnec teplou vodou s mycím prostředkem na nádobí a nechte ho před vyčištěním nejméně 10 minut stát.

Vnější nádobu můžete otřít vlhkým hadříkem.

**Varování!** Nikdy neponořujte vnější nádobu, šňůru nebo zástrčku do vody nebo do jiné kapaliny.

## Bezpečnostní předpisy

- Ujistěte se, že označení voltů na přístroji souhlasí s 230V v zásuvce.
- Tento přístroj se smí používat pouze pro soukromé účely. Škody vzniklé na základě neopatrného zacházení nebo nerespektování návodu k použití nejsou kryty zárukou.
- Při použití nenechávejte přístroj bez dohledu.
- Elektrické přístroje nejsou hračky. Přístroj proto používejte a skladujte mimo dosah dětí.
- Postavte přístroj na vodorovnou podložku v bezpečné vzdálenosti od vody.
- Neumísťujte přístroj do blízkosti jakéhokoli zdroje tepla.
- Nikdy přístroj nepoužívejte bez hrnce na rýži, nebo je-li hrnec prázdný.
- Nevyndávejte při vaření hrnec na rýži z vnější nádoby.
- Hrnec na rýži se musí přímo dotýkat s varnou plotýnkou. Pokud je mezi hrncem a plotýnkou nějaký předmět, nelze zaručit dobrý výsledek.
- Suroviny ani vodu do přístroje nepřidávejte přímo.
- Při používání dosáhne přístroj velmi vysoké teploty, hrozí zde nebezpečí popálenin. Nedotýkejte se kovových částí přístroje.
- Při přípravě vydává přístroj teplo a páru. Nesahejte ani se nenaklánějte nad otvorem, kde pára uniká. Nezakrývejte přístroj utěrkou apod.
- Nenalévejte vodu přímo do přístroje, nikdy přístroj ani šňůru neponořujte do vody.
- Pokud používáte prodlužovačku, musí být uzemněná.
- Nenechávejte šňůru volně viset z podložky, něco by se na ni mohlo přichytit.
- Chcete-li přístroj vypnout, netahejte za šňůru, ale vytáhněte ji za zástrčku ze zásuvky.
- Kontrolujte průběžně před každým použitím, zda není šňůra poškozená.
- Pokud se při vaření objeví nějaká závada, vytáhněte šňůru ze zásuvky.
- Jako ochrana navíc se doporučuje instalace uzemňovače o napětí 30 mA.
- Přístroj nepoužívejte, jestliže:
  - je šňůra poškozená;
  - jste přístroj upustili na zem a nebo je na jeho povrchu vidět nějaké poškození.V případě, že se něco podobného stane, předejte přístroj autorizované servisní dílně, která má potřebné speciální nástroje.
- Kvůli riziku spojenému s poškozením šňůry nebo při defektu musí výměnu a opravu provést pouze autorizovaná servisní dílna.
- Ohřívací funkce je aktivní po celou dobu, kdy je vařič připojený do zásuvky.

## Tabulka pro odměření množství rýže

**POZOR!** Používejte odměрку, která je přiložena (160 ml). Naberte požadované množství rýže, přidejte vodu až k odpovídající značce (např. 3 odměřky rýže = značka 3). Nikdy nenechte rýži přehřívát déle než 8 hodin. Množství vody se může lišit podle toho, jak je rýže stará, podle druhu rýže a vlastní chuti.

### Bílá rýže (dlouhozrnná nebo kulaté zrno)

Syrová rýže – zarovnaná odměřka značka v hrnci	Množství vody = vařená rýže	Přibližné množství
2 odměřky	2	4 odměřky
3 odměřky	3	6 odměřek
4 odměřky	4	8 odměřek
5 odměřek	5	10 odměřek

### Neleštěná rýže / Divoká rýže

Syrová rýže – zarovnaná odměřka značka v hrnci	Množství vody = vařená rýže	Přibližné množství
2 odměřky	3	4 odměřky
3 odměřky	4 – 5	6 odměřek

Když je rýže napůl uvařená, zamíchejte ji.

Když vaříte neleštěnou / divokou rýži, vytváří voda po celou dobu přípravy pěnu až k pokličce. Pro dosažení co nejlepšího výsledku nechte rýži zhruba 20 minut přehřívát.

## Recepty

Vždy používejte přiloženou odměřku.

### Kuřecí rizoto s bazalkou

4 osoby

2 polévkové lžíce olivového oleje  
2 polévkové lžíce bylinkového másla  
1 na drobno nakrájená cibule  
2 odměřky jasmínové rýže  
kuřecí vývar po značku 2 v hrnci na rýži  
2 grilovaná kuřecí prsa nakrájená na malé kousky  
2 rajčata nakrájená na čtvrtky  
1 ½ odměřky nastrohaného sýra Parmezán  
2 polévkové lžíce nasekané čerstvé bazalky  
černý pepř

Do hrnce na rýži nalijte olej a přidejte máslo. Stiskněte funkční tlačítko a počkejte 1 minutu, zakryjte pokličkou. Povařte za stálého míchání 2 minuty.

Přidejte rýži a vývar. Vařte pod pokličkou až do doby, kdy se vařič automaticky přepne na přehřívání. Během vaření rýži jednou promíchejte.

Smíchejte rýži, kuře a rajčata, sýr, bazalku a pepř. Přikryjte pokličkou a před podáváním nechte zhruba 10 minut stát na přehřívání.

## **Rizoto s rajčaty a cuketou**

4 – 6 osob

2 polévkové lžíce olivového oleje  
1 pórek nakrájený na tenká kolečka  
2 stroužky utřeného česneku  
1 odměrka rýže Arborio  
440 g konzervovaných namačkaných rajčat  
½ odměrky suchého bílého vína  
kuřecí vývar po značku 2 v hrnci na rýži  
1 odměrka sýra Parmezán  
1 odměrka nastrouhané cukety  
2 polévkové lžíce pražených burských oříšků

Do hrnce na rýži nalijte olej. Stiskněte funkční tlačítko a nechte olej smažit zhruba 1 minutu. Přidejte pórek a česnek, který restujte za stálého míchání 2 minuty.

Přidejte rýži, rajčata, víno a vývar. Vařte pod pokličkou až do doby, kdy se vařič automaticky přepne na přihřívání. Během vaření rýži jednou promíchejte.

Přimíchejte sýr, cuketu a oříšky. Přikryjte pokličkou a před podáváním nechte zhruba 10 minut stát na přihřívání.

## **Rich Cheesy rizoto (rizoto se sýry)**

4 – 6 osob

60 g másla  
2 polévkové lžíce olivového oleje  
1 malá na drobno nakrájená cibule  
2 stroužky utřeného česneku  
2 odměrky rýže Arborio  
1 sáček šafránu  
1 litr kuřecího vývaru  
1 čajová lžička citronové kůry  
½ odměrky nastrouhaného sýru Parmezán  
½ odměrky nastrouhaného sýru Schweizer (švýcarského)  
125 g sýru Brie (hermelín) na drobno nakrájený  
1 čajová lžička pažitky  
černý pepř

Do nádoby na rýži nalijte olej a přidejte máslo. Stiskněte funkční tlačítko a nechte vařit 1 minutu. Přidejte cibuli a česnek a vařte za stálého míchání 2 minuty.

Přidejte rýži, šafrán, vývar a citronovou kůru. Vařte pod pokličkou až do doby, kdy se vařič automaticky přepne na přihřívání. Během vaření rýži jednou promíchejte. Přimíchejte sýr, pažitku a pepř a před podáváním nechte zhruba 10 minut stát na přihřívání.

## **Rýže sushi**

3 odměrky bílé rýže kulaté zrno  
voda po značku 3 v hrnci na rýži  
2 polévkové lžíce rýžového octa  
2 polévkové lžíce cukru krupice  
½ čajové lžičky soli  
1 polévková lžíce rýžového octa, navíc

Nasypte rýži a vodu do hrnce. Stiskněte funkční tlačítko a vařte pod pokličkou až do doby, kdy se vaříč automaticky přepne na funkci přihřívání. Během vaření rýži jednou promíchejte.

Promíchejte rýži. Přikryjte pokličkou a nechte 10 minut stát na přihřívání.

Přesypte rýži na velkou mělkou mísu a nechte ji vychladnout.

Ohřejte ocet, cukr a sůl, až se cukr rozpustí. Zalijte směsí rýži a podle receptu ji použijte k sushi.

### **Seafood Paella**

4 – 6 osob

¼ odměrky olivového oleje  
1 čajová lžička sezamového oleje  
3 stroužky utřeného česneku  
1 čajová lžička čerstvého zázvoru  
1 na drobno nakrájená cibule  
1 ½ odměrky dlouhozrné rýže  
1 litr rybího nebo kuřecího vývaru  
500 g mořských plodů (krevety, calamari, chobotnice, mušle, rybí filé)

100 g červené papriky, vykrojené a nakrájené na kousky  
1 polévková lžíce šťávy z limetky  
2 rajčata nakrájená na kousky  
¼ čajové lžičky chilli koření  
2 polévkové lžíce nasekaného čerstvého koriandru

Do hrnce na rýži nalijte olej. Stiskněte funkční tlačítko a 1 minutu ohřívejte. Přidejte cibuli, česnek a zázvor. Vařte za stálého míchání 2 minuty.

Přidejte rýži a vývar a povařte 10 minut po pokličkou.

Přidejte mořské plody, papriku a šťávu z limetek. Vařte pod pokličkou až do doby, kdy se vaříč automaticky přepne na funkci přihřívání.

Rýži zamíchejte a přidejte rajčata, chilli a koriandr. Přikryjte pokličkou a nechte 10 minut stát na přihřívání.

### **Rýžový salát s chili**

4 – 6 osob

1 odměrka bílé rýže, 1 odměrka divoké rýže  
kuřecí vývar po značku 3 v hrnci na rýži  
200 g nakládané červené papriky  
150 g nakládané zelené papriky  
150 g nakládané žluté papriky  
125 g sýra balkánského typu  
80 g oliv  
2 polévkové lžíce pesta  
½ odměrky salátového dresinku Caesar  
¼ odměrky italského salátového dresinku

Vývar s rýží nalijte do hrnce a stiskněte funkční tlačítko. Vařte pod pokličkou až do doby, kdy se vaříč automaticky přepne na funkci přihřívání. Při vaření rýži jednou promíchejte.

Rýži promíchejte a nechte ji 10 minut stát na přihřívání.

Dejte uvařenou rýži do mísy a nechte ji vychladnout. Nakrájejte papriku na tenká kolečka. Smíchejte ji ve velké míse s rýží, sýrem a olivami. Ve sklenici smíchejte pesto a salátový dresink a salát zalijte.

### **Salát à la Orient**

4 – 6 osob

2 polévkové lžíce oleje  
2 stroužky utřeného česneku  
4 šalotky nakrájené na tenké plátky  
2 ½ odměrky divoké rýže  
1 litr kuřecího vývaru  
200 g mraženého hrášku  
¼ odměrky mandlových šupinek  
2 polévkové lžíce octa balsamico  
3 čajové lžičky sezamového oleje  
3 čajové lžičky soji  
2 polévkové lžíce omáčky sweet chilli  
2 polévkové lžíce rýžového octa

Do nádoby na rýži nalijte olej. Stiskněte funkční tlačítko a olej 1 minutu ohřívajte, přidejte česnek a šalotku. Vařte za stálého míchání 2 minuty.

Přidejte rýži a vývar. Vařte pod pokličkou až do doby, kdy se vařič nastaví na funkci ohřívání. Během vaření rýži jednou promíchejte.

Rýži zamíchejte a přidejte hrášek a mandle, znovu zakryjte pokličkou. Nechte rýži stát 10 minut na přihřívání.

Přesuňte rýži do servírovací misky. Smíchejte ve sklenici ocet, sóju, sezamový olej, omáčku chilli a rýžový ocet a zatřepete. Zalijte salát a podávejte.

### **Záruka**

Právo na reklamaci podle platného zákona. Při případné reklamaci musí být předložena strojově orazítkovaná pokladní stvrženka. Při reklamaci musí být přístroj vrácen tam, kde byl zakoupen.



### **Likvidace zařízení**

Zákonné požadavky stanoví, že veškerá elektrická a elektronická zařízení musí být odevzdána do recyklačního zařízení k likvidaci. Elektrická a elektronická zařízení opatřená symbolem označujícím umístění do tříděného odpadu musí být odevzdána do místa sběru takového odpadu provozovaného místními správními orgány.

### **Technické údaje**

OBH Nordica 6321  
napětí 230 V  
400 W



Změny provedení vyhrazeny.