

WARRANTY

This KOOLATRON product is warranted to the retail consumer for 90 days from date of retail purchase, against defects in material and workmanship.

WHAT IS COVERED

- Replacement parts and labor.
- Transportation charges to customer for the repaired product.

WHAT IS NOT COVERED

- Commercial or industrial use of this product.
- Damage caused by abuse, accident, misuse, or neglect.
- Transportation of the unit or component from the customer to Koolatron.

IMPLIED WARRANTIES

Any implied warranties, including the implied warranty of merchantability are also limited to duration of 90 days from the date of retail purchase.

WARRANTY REGISTRATION

Register on-line at www.koolatron.com AND keep the original, dated, sales receipt with this manual.

WARRANTY AND SERVICE PROCEDURE

If you have a problem with your unit, or you require replacement parts, please telephone the following number for assistance:

North America 1-800-265-8456

Koolatron has Master Service Centres at these locations:

Koolatron USA

4330 Commerce Dr.
Batavia, NY
14020-4102
U.S.A.

Koolatron Canada

27 Catharine Ave.
Brantford, ON
N3T 1X5
CANADA

A Koolatron Master Service Centre must perform all warranty work. Service after warranty may be obtained at a Master Service Centre or at an authorized service dealer. Purchase Receipt is required to establish warranty eligibility.



TOTAL Chef **Czech Cooker™**

www.CzechCooker.com



TCCZ02SN

Instruction Manual & Recipes

TABLE OF CONTENTS

Parts List	2
Introduction	3
Operating your Czech Cooker™	4
Using your Czech Cooker™	5
Recipes	6-23
Warranty	24

PARTS LIST

- | | |
|------------------|-------------------------------|
| A. Lid | D. Stand for Lid |
| B. Pot | E. Power Cord |
| C. Stand for Pot | F. Instruction Manual/Recipes |



INTRODUCTION

SPECIAL FEATURES OF YOUR CZECH COOKER™

- Cook, roast, bake, grill, fry, and re-heat using 80% less energy than your oven!
- Only 1-2 minute pre-heat!
- Variable Temperature Control
- Removable Power Source - for easier cleaning and storage.
- Separate Lid Stand - to rest lid on, when removed from pot while cooking.

From Banana Bread to a Roasted 2 lb Chicken, you can cook almost anything in your Czech Cooker™ that you would normally prepare in your own oven. The heat source is in the lid and directs heat throughout the pot. Since the lid and pot are closer to your food than a typical oven, you will only need 1-2 minutes to pre-heat, saving you valuable time.

As a guide, the lowest setting (1) your Czech Cooker™ will cook at approximately 90°C/195°F up to 180°C/356°F on the highest Setting (5). For dishes such as a Chicken and Rice casserole, you can use a lower heating setting (3). For simmering and warming through can adjust the heat setting to (1).

Be creative with your recipes, as the Czech Cooker™ will allow some unique cooking techniques. You can get bacon sizzling in the pot, and the lid will keep the grease from splashing and spitting. The Czech Cooker™ produces some excellent baked goods, you can bake a cake directly in the pot, just pour in your batter and watch it cook through the viewing window. Once cooled, turn the pot over and slide your cake out of the non-stick coated pot.

HELPFUL TIPS AND SUGGESTIONS

All of your favourite recipes cooked using your oven can be cooked in the Czech Cooker™, but to get you started, we have provided you some preferred recipes on the next few pages. We hope you enjoy cooking with your Czech Cooker™!

In a hurry? You can easily make the following convenience foods found in the frozen or refrigerated section of your grocer. Just follow the oven cooking times on the product package directions as a guideline.

- Refrigerated cinnamon buns, croissants or cookie dough
- Appetizers: spring rolls, mini quiches, nachos, etc.
- Chicken nuggets, fish sticks, fries, pizza
- Puff pastry, frozen pie, brownies

OPERATING YOUR CZECH COOKER™

- To turn the unit ON, turn the dial clockwise until the light illuminates.
- The temperature ranges from 90°C-180°C (195°F-356°F)
 - Position **(0)** - OFF
 - Position **(1)** - 90°C (195°F) - Lowest Temperature
 - Position **(2)** - 110°C (230°F)
 - Position **(3)** - 130°C (265°F)
 - Position **(4)** - 150°C (300°F)
 - Position **(5)** - 180°C (356°F) - Highest Temperature



Carefully read the following directions. They provide important information with regard to safety, use and maintenance. Keep this booklet for future reference.

CAUTION !

- **Lid and pot gets hot when in use, handle with care!**
- Never immerse the lid or power cord into water, always use a damp cloth to clean.
- Keep out of reach of children.
- Do not rest the lid face down directly on any surface, as it could burn the surface. Use the Lid Stand provided for resting the lid.
- Do not let the cord hang over a table or counter edge.
- If the cord or device becomes damaged please contact customer service at 1-800-265-8456.

USING YOUR CZECH COOKER™

- Before first use, wash the pot with mild soap and water. Do not use anything abrasive.
- Place the POT into the STAND.
- Place the food to be cooked in the pot.
- Place the LID securely on top of the POT.
- Plug the ADAPTER END into the LID and place on the required setting.
- Place plug into electrical outlet. Heat light indicator should turn on. If not, make sure adapter is correctly plugged in lid.
- During cooking, do not lift the lid unnecessarily as moisture is retained within the pot during cooking, and some of this may be lost.
- After cooking, let the pot cool before washing.

RECIPES

RATATOUILLE CANAPÉS



- 1/2 cup (125 ml) small zucchini, diced
- 1/2 cup (125 ml) eggplant, diced and tossed with a little salt
- 1/2 cup (125 ml) onion, diced
- 1/2 cup (125 ml) red and green bell pepper, diced
- 1 clove garlic, minced
- 4 canned tomatoes, crushed
- 1 tbsp (15 ml) olive oil
- 1 tsp (5 ml) each fresh parsley, thyme, finely chopped
- 1 bay leaf
- Salt, pepper to taste
- Crackers or toast points.

On setting 4 cook onion and garlic in olive oil until soft but not brown, approx. 10 min. Add herbs, salt and pepper. Add zucchini, cook for 5 minutes. Add eggplant, peppers and crushed tomatoes, cook until all vegetables are soft, approx. 10 min. Remove bay leaf. Serve on your favourite crackers or toast points.

RECIPES

MINISTRONE SOUP



- 1 tbsp (15 ml) olive oil
- 3 slices bacon
- 1/2 sm. Zucchini, sliced
- 1 med onion, diced
- 1/2 stalk celery, diced
- 1/2 carrot, diced
- 1/2 red pepper, diced
- 1/2 green pepper, diced
- 1/3 (85 ml) cup green beans cut in 1/2 inch pieces
- 2 cloves garlic, minced
- 1 cup (250 ml) red kidney beans, rinsed
- 1/2 cup (125 ml) chick peas, rinsed
- 4-5 canned tomatoes with juice
- 4 cups (1 litre) water
- 1/4 tsp (1.2 ml) fresh rosemary, chopped
- 3-4 sprigs of fresh thyme
- 1/2 tsp (2.5 ml) fresh basil, chopped
- 1/2 tsp (2.5 ml) fresh oregano, chopped
- 1/2 tsp (2.5 ml) fresh parsley, chopped
- Salt and pepper to taste
- 1/2 cup (125 ml) orzo

On setting 4, render bacon in olive oil, drain excess oil. Add onion, celery, carrot and garlic. Cook until soft but not browned, approx. 20 min. Add zucchini, red and green peppers, kidney beans, chick peas, fresh herbs and seasoning.

Cook until vegetables are tender, approx 10 min. Add tomatoes, green beans, orzo and water, simmer until pasta is tender.

RECIPES

VEGETABLE FRITTATA



1 cup (250 ml) onion, thinly sliced
1/2 cup (125 ml) zucchini, thinly sliced
1/2 cup (125 ml) mushroom, thinly sliced
4 asparagus spears cut into 1/2 inch pieces
2 tbsp (30 ml) melted butter, unsalted
8 eggs, beaten
1/2 cup (125 ml) milk
Salt and pepper to taste
Dash of hot sauce

Place butter, onion, zucchini, mushroom and asparagus in Czech Cooker™ on setting 4 for approx. 10 minutes until vegetables are soft but not browned. Meanwhile beat eggs, milk, salt, pepper and hot sauce together in a bowl. When vegetables are ready pour egg mixture over them and continue cooking until center is set, approx. 20 min.

RECIPES

HERBED SALMON FILLETS



1/4 cup (50 ml) cup olive oil
2-3 salmon fillets, rinsed and dried
1/2 tsp (2.5 ml) fresh thyme, chopped
1/2 tsp (2.5 ml) parsley
1/4 tsp (1.2 ml) rosemary
1/2 clove garlic, minced
Salt and pepper to taste

Combine oil with thyme, parsley, rosemary and garlic. Heat oil just to warm. Rub salt and pepper on fillets and place in Czech Cooker™. Cover fillets with herbed oil and cook on setting 4 until fish starts to flake, approx. 20 min.

RECIPES

CZECH ROAST CHICKEN



- 1 roaster chicken
- 1 tsp (5 ml) each fresh thyme, rosemary, parsley, chopped
- 1 bay leaf
- 1 tbsp (15 ml) olive oil
- 2 pinches salt
- 1 pinch white pepper

Preheat Czech Cooker™ to setting 5. Truss the chicken. Rub the chicken with olive oil, fresh herbs, salt and pepper. Insert bay leaf into the cavity of chicken. Place in cooker. Form foil and cover chicken. Cover with Czech Cooker™ lid ensuring foil is not touching the lid. After 50 minutes remove foil and cook chicken until it is browned to desired color and it has reached an internal temperature of 74°C (165°F). Serve.

RECIPES

CHICKEN AND RICE CASSEROLE



- 2 chicken breasts
- 1 can (284 ml) mushroom* soup
- 1-1/2 cups (375 ml) rice, uncooked
- 1/2 cup (125 ml) diced onion
- 3 soup cans of water
- 1 bay leaf
- 1 tsp (5 ml) each chopped fresh thyme, sage, oregano and parsley
- Salt and pepper to taste

Place chicken in Czech Cooker™. Mix rest of ingredients together in a mixing bowl and pour over chicken. Stir gently to cover rice with liquid. Cook on setting 4 for approx 1 hour. Pull chicken to top of rice and continue cooking until liquid is absorbed and chicken is browned, approx. 15- 20 min. (* for a different flavour use your favourite condensed soup)

RECIPES

CZECH STYLE MEATLOAF



- 1lb (0.454 kg) ground beef
- 1/2 cup (125 ml) onion, finely diced
- 1/4 cup (50 ml) celery, finely diced
- 1 clove garlic, minced
- 1 tsp (5 ml) fresh thyme, chopped
- 1 egg
- 1/2 cup (125 ml) ketchup
- 1/2 cup (125 ml) breadcrumbs
- 3 pinches of salt
- 1 pinch of pepper
- 1 tbsp (15 ml) ketchup

Combine all ingredients in a large mixing bowl until well mixed (if mixture seems too moist gradually add more breadcrumbs until desired consistency is reached). Place mixture into bottom of Czech Cooker™ smoothing out to ensure even thickness. Spread remaining ketchup over top and cook on setting 5 for 1hr. Serve.

RECIPES

HAM AND CHEESE PASTA BAKE



- 5 cups (1.25 litres) water
- 3/4 cup (175 ml) macaroni
- 1/2 (1kg pk.) frozen spring mix vegetables
- 1-1/2 cup (375 ml) sharp cheddar cheese, grated
- 3/4 cup (175 ml) cooked ham, cubed
- 2 tbsp (30 ml) butter
- 1 clove garlic, minced
- 2 tbsp (30 ml) all purpose flour
- 2 cups (500 ml) milk
- 1 tsp (5 ml) salt (or to taste)
- 1/4 tsp (1.2 ml) each pepper, cayenne pepper
- 1/2 cup (125 ml) breadcrumbs
- 1/2 cup (125 ml) Parmesan cheese, grated
- 1/4 cup (50 ml) butter

On setting 5 heat salted water until water bubbles around the edges of the Czech Cooker™. Add pasta and cook until pasta reaches desired doneness. Drain and set aside. Cook vegetables in the same manner until cooked but crisp to the bite, drain. Combine with vegetables, ham and cheddar cheese in a mixing bowl, set aside. On setting 5 in a clean Czech Cooker™ melt 1/8 cup butter add garlic and cook until soft but not brown. Mix in flour and cook for approx. 5 minutes stirring frequently. Mix in milk and cook until thickened stirring frequently. Add salt, pepper and cayenne pepper. Cook for an additional 5 minutes. Add in cheese and vegetable mixture. Mix well. In a small bowl, combine breadcrumbs, parmesan and remaining butter. Mix well and sprinkle over the mixture. Cover and cook on setting 5 until heated through and breadcrumb mixture is browned. Serve.

RECIPES

STUFFED PORK TENDERLOIN



- 1 Pork tenderloin
- 1 mild Italian sausage, casings removed
- 2 tbsp (30 ml) red bell pepper, finely diced
- 1/2 cup (125 ml) onion, diced
- 1/4 cup (50 ml) mushrooms, diced
- 1/2 cup (125 ml) cooked white rice
- 1 tsp (5 ml) each fresh thyme, parsley, chopped
- Salt and pepper
- 1/4 cup (50 ml) all purpose flour
- 1 tsp (5 ml) egg white
- 1 tsp (5 ml) vegetable oil

On setting 5 cook sausage breaking it into small pieces. Halfway through cooking, drain grease and add onion and red pepper. Cook for 5 minutes. Add mushrooms, fresh herbs and season to taste with salt and pepper. Cool in a large mixing bowl. Add cooked rice, and egg white. Mix and set aside. Cut any fat or silver skin off the tenderloin. Cut small end of tenderloin off to make into a nice even piece of meat. Butterfly-cover with a piece of plastic wrap and flatten with a meat mallet. Remove plastic and season with a pinch of salt and pepper. Spread mixture on meat and carefully roll up and tie with butchers twine. Heat oil in Czech Cooker™ on setting 5. Spread seasoned flour out on a plate and roll tenderloin in flour to create a light coating on all sides. Place tenderloin in clean Czech Cooker™. Cook for 15 minutes. Flip tenderloin and cook until meat reaches an internal temperature of 74°C (165°F). Remove butchers twine, slice and serve.

RECIPES

TOAD IN THE HOLE



A traditional English dish, usually served with vegetables and gravy.

- 8 large Pork Sausages (you can substitute with Italian sausage)
- batter:
 - 1/3 cup (75 ml) plain flour
 - 1 cup (250 ml) milk
 - 2 eggs
 - pinch salt

Place sausages in the Czech cooker, arranged around the edges. Cook on setting 5 for approx 25 minutes until browned on one side. While sausages are cooking, mix the batter.

After 25 minutes, remove lid of Czech Cooker™ and turn sausages over and spread evenly over base of the cooker. Pour batter over and replace lid of cooker.

Cook for additional 30 minutes until batter has risen and is golden brown.

If the batter browns too quickly, then lightly cover with a circle of foil.

RECIPES

STUFFED MINI CHEESE POTATOES



- 1/4 cup (50 ml) mozzarella cheese, grated
- 1/4 cup (50 ml) sharp cheddar cheese, grated
- 20 new mini potatoes
- 1 tsp (5 ml) vegetable oil
- 5 strips of bacon
- 1/2 cup (125 ml) onion, diced
- 1 tsp (5 ml) fresh thyme, finely chopped
- 1/2 tsp (2.5 ml) fresh rosemary, finely chopped
- Salt
- White pepper

Preheat Czech Cooker™ on setting 5. Lightly coat potatoes in oil and place in Czech Cooker™. Cook for 1 hr or until potatoes are soft when pierced with a knife. Remove and set aside to cool. Chop bacon strips into 1/4 inch pieces and place in Czech Cooker™. Cook until bacon is cooked but not crisp. Add onions, pinch of salt and herbs. Cook until onions are soft but not brown. Place in a medium size mixing bowl. Carefully cut mini potatoes in half, slicing a small amount off the opposite end to ensure potatoes do not roll around once stuffed. Hollow out with a melon baller putting contents in bowl with bacon onion mixture. Mash all ingredients together. Season to taste. Using a small spoon fill each half with mixture and place in clean Czech Cooker™ on setting 5. Top with grated cheese and cook until cheese is melted. Serve immediately.

RECIPES

SCALLOPED POTATOES



- 4 large potatoes, sliced
- 2 onions, sliced
- 2 cups (500 ml) cheddar cheese, shredded
- 1/4 cup (50 ml) melted butter
- 1/4 cup (50 ml) flour
- Salt and pepper to taste

Place a layer of potatoes in bottom of Czech Cooker™. Season with salt and pepper. Pour small amount of butter over potatoes. Sprinkle on some flour, add layer of onion and cheese. Continue layering until all ingredients are used. Top with extra cheese, if desired. Cook on setting 4 until potatoes are tender, approx 30 min.

RECIPES

BANANA-NUT BREAD



- 1/2 cup (125 ml) butter
- 1 cup (250 ml) sugar
- 3 lg. ripe bananas, mashed
- 2 eggs, beaten
- 1/4 cup (50 ml) buttermilk
- 1 tsp (5 ml) baking soda
- 2 cups (500 ml) flour
- 1/2 cup (125 ml) chopped nuts

Cream together butter and sugar. Mix in banana and eggs. Stir baking soda into buttermilk and add to banana mixture. Stir in flour. Fold in nuts. Cook on setting 4 for 20 min. Then Cover with tin foil and continue baking until toothpick inserted in center comes out clean, approx. 40-45 min.

RECIPES

APPLE & GINGER CAKE



Serve warm with ice cream for a delicious dessert.

- 3/4 cup + 2 tbsp (175 ml + 30 ml) unsalted butter, softened, plus extra for greasing
- 3/4 cup (175 ml) sugar
- 3/4 cup (175 ml) self-raising flour
- 1 tbsp (15 ml) ground ginger
- 3 sm/med eggs beaten
- 1lb dessert apples, cored, thinly sliced, then brushed with lemon juice to prevent them from browning
- 1 tbsp (15ml) soft brown sugar

Lightly grease the base of the Czech Cooker™. Put 3/4 cups butter and sugar into a bowl. Sift in the flour and ground ginger. Add the eggs. Beat well with a whisk and mix to form a smooth consistency. Spoon the cake mixture into the Czech Cooker™. Arrange the apple slices over the cake mixture. Sprinkle with the brown sugar and dot with the remaining butter. Turn on the Czech Cooker™ at setting 3. Cook for 25-30 minutes.

RECIPES

FAMILY FRUIT CAKE



- 1 1/2 cups (375 ml) self-raising flour (plus pinch of salt)
- 3/4 cup (175 ml) margarine
- 5/8 cup (155 ml) sugar
- 7/8 cup (220 ml) mixed dried fruit
- 1 tsp (5 ml) finely grated orange rind
- 2 sm/med eggs, beaten
- 9-10 tbsp (135-150 ml) cold milk to mix

Grease the bottom and sides of the Czech Cooker™. Cut a circle of foil for the top.

Sift the flour and salt into a bowl. Mix in the margarine. Combine the sugar, fruit and orange rind. Add the egg and milk. Mix to a semi stiff batter, stirring briskly without beating. Transfer the mixture to the Czech Cooker™, place circle of foil over top of mixture. Do not press down. Turn on Czech Cooker™ on setting 4 and bake for approx. 50 minutes. Remove foil top and continue baking for a further 15 minutes or until top is golden. Test with a toothpick inserted into the centre of the cake which should come out clean.

RECIPES

AFTERNOON TEA RING



- 1 cup (250 ml) self-raising flour
- 1 tsp (5 ml) baking powder
- pinch salt
- 1/4 cup (50 ml) butter or margarine
- 1/4 cup (50 ml) sugar
- 1/3 cup (75 ml) mixed dried fruit
- 1 sm/med egg
- 1/4 cup (50 ml) cold skim milk

Sift the flour, baking powder and salt into a bowl. Mix in the butter. Add the sugar and fruit and toss the ingredients lightly together. Beat the egg lightly then mix in cold milk. Add to the flour mixture, mixing quickly to form a soft dough. Place the dough onto a floured surface and knead lightly until smooth. Divide the dough into 8 equal-sized pieces and shape each one into a circle. Stand in an overlapping ring in the Czech Cooker™ and brush with a little beaten egg. Turn on Czech Cooker™ on setting 4 and bake for 30 minutes.

TIP As soon as the liquid is added to the baking powder, the raising agent begins to work. Work quickly to avoid the gases escaping from the raising agent and making the ring flat and heavy.

RECIPES

ECCLES CAKES



- 1 lb. currants
- 3/8 cup (85 ml) sugar
- 1/4 tsp (1.2 ml) nutmeg
- 3/8 cup (85 ml) butter
- 350g puff pastry (your own or bought)

Mix the currants, sugar butter and nutmeg together, set aside. Roll out the pastry and cut using a 4" round pastry cutter. Place 1 heaping teaspoon of the currant mixture in the centre of each piece and gather up the edges to make a small purse and then gently roll into a circle. Brush each cake with water and sprinkle with some sugar. Lightly score the top and then place in the Czech Cooker™. Bake for approx. 12-15 minutes at setting 4, until the cakes are light golden colour.

RECIPES

BREAD AND BUTTER PUDDING



- 6 thin slices of white bread
- 6 tbsp (90 ml) butter
- 3/4 cup (175 ml) currants
- 4 med eggs
- 1-1/2 cups (375 ml) whole or 2% milk
- 2 tbsp (30 ml) rum or brandy (optional)
- 3 tbsp (45 ml) honey
- 1/2 tsp (2.5 ml) grated nutmeg (or ready-ground)

Butter the slices of bread and cut each slice into 4 triangles. Grease the bottom and sides of the Czech Cooker™. Arrange the bread in layers, sprinkling each with currants, the final layer should be butter side up. Separate the yolk from one of the eggs. Beat the yolk, the 3 whole eggs and milk together. Stir in the optional brandy or rum. Pour this liquid over the bread and then spoon over the honey. Leave this to stand for one hour.

Sprinkle top with the nutmeg. Turn on the Czech Cooker™ and bake at setting 4 for 30-40 minutes until well risen with a golden brown top. *If top is browning too quickly, place a circle of foil over top of pudding.*

GARANTIE

Ce produit KOOLATRON est garanti contre tout défaut de matériaux et de fabrication à l'acheteur au détail pendant 90 jours à compter de sa date d'achat.

CE QUI EST COUVERT

- les pièces de rechange et la main d'oeuvre
- les frais de transport du produit réparé au domicile du client

CE QUI N'EST PAS COUVERT

- une utilisation commerciale ou industrielle de ce produit
- les dommages causés par un abus, un accident, un mauvais usage ou une négligence
- le transport de l'appareil ou de l'une de ses pièces du domicile du client à Koolatron

GARANTIES IMPLICITES

Toutes les garanties implicites, y compris celle de qualité marchande, se limitent également à 90 jours à compter de la date d'achat.

ENREGISTREMENT DE LA GARANTIE

Inscrivez-vous en ligne à www.koolatron.com et conservez le reçu de caisse daté d'origine avec ce manuel.

PRISE EN CHARGE DE LA GARANTIE ET PROCÉDURES DE RÉPARATION

Si vous avez un problème avec votre appareil ou si vous avez besoin de pièces de rechange, veuillez téléphoner au numéro suivant pour assistance :

Amérique du Nord 1-800-265-8456

Koolatron dispose de centres principaux de réparations à ces adresses :

Koolatron É.U.

4330 Commerce Dr.
Batavia, NY
14020-4102
U.S.A.

Koolatron Canada

27 Catharine Ave.
Brantford, ON
N3T 1X5
CANADA

Les centres spécialisés de dépannage Koolatron doivent effectuer tous les travaux relatifs aux garanties. Les services après garantie peuvent s'obtenir dans l'un des centres spécialisés de dépannage ou chez un concessionnaire agréé. Reçu d'achat exigé afin de définir si la garantie est applicable ou non.



TOTAL Chef **Czech Cooker™**

www.CzechCooker.com



TCCZ02SN

Guide d'utilisation et recettes

TABLE DES MATIÈRES

Liste des pièces	2
Introduction	3
Fonctionnement	4
Utilisation	5
Recettes	6 à 23
Garantie	24

LISTE DES PIÈCES

- | | |
|-------------------------|-----------------------------------|
| A. Couvercle | D. Support pour couvercle |
| B. Marmite | E. Cordon d'alimentation |
| C. Support pour marmite | F. Guide d'utilisation / Recettes |



INTRODUCTION

CARACTÉRISTIQUES SPÉCIALES

- Cuisez, rôtissez, grillez, fricassez et réchauffez en utilisant 80% moins d'énergie que votre four !
- Seulement 1 à 2 minutes de préchauffage !
- Température réglable
- Source d'alimentation amovible - pour faciliter le nettoyage et le stockage.
- Support de couvercle séparé - pour reposer le couvercle lorsque celui-ci est retiré de la marmite pendant la cuisson.

Vous pouvez faire cuire n'importe quoi dans votre Czech Cooker™ que vous auriez à préparer normalement dans votre propre four tel que du pain aux bananes, poulet rôti de 2 lb, casserole, etc. La source de chaleur est dans le couvercle et dirige la chaleur dans toute la marmite. Puisque le couvercle et la marmite engendrent de la chaleur plus qu'un four classique, vous n'aurez besoin que 1 à 2 minutes pour chauffer vos aliments, vous permettant de gagner du temps précieux.

Le réglage le plus bas (1) de votre Czech Cooker™ cuira d'à peu près 90°C / 195°F jusqu'au plus haut réglage (5) de 180°C/356°F. Pour les plats tels que la casserole au poulet et au riz, vous pouvez utiliser un réglage de chaleur inférieur (3). Pour mijoter et réchauffer, régler la position de chauffe à (1).

Soyez créatif avec vos recettes puisque le Czech Cooker™ permettra des techniques de cuisson uniques. Vous pouvez obtenir du bacon grésillant dans la marmite et le couvercle empêchera les éclaboussures de la graisse. De plus, le Czech Cooker™ produit d'excellente boulangerie et pâtisserie. Vous pouvez faire cuire un gâteau directement dans la marmite qui est revêtue d'un enduit antiadhésif. Il suffit de verser la pâte et regarder cuire par le hublot. Une fois refroidie, faire glisser le gâteau hors de la marmite en renversant celle-ci sur son côté.

CONSEILS ET SUGGESTIONS UTILES

Les aliments de vos recettes préférées cuits à l'aide de votre four peuvent être cuits dans le Czech Cooker™. Mais pour commencer, nous vous avons fourni quelques recettes préférées sur les pages qui suivent. Nous espérons que vous apprécierez la cuisine avec votre Czech Cooker™ !

Vous êtes pressé ? Vous pouvez facilement réchauffer des aliments prêts-à-servir énumérés ci-dessous. Vous pouvez trouver ces aliments prêts-à-servir dans la section congelée ou réfrigérée de votre épicerie. Il suffit de suivre le temps de cuisson sur les directives de l'emballage du produit comme guide.

- Brioches à la cannelle, croissants, pâte à biscuits
- Amuse-gueules : rouleaux de printemps, petites quiches, nachos, etc.
- Croquettes de poulet, bâtonnets de poisson, frites, pizza
- Pâte feuilletée, tarte congelée, carrés au chocolat

OPERATING YOUR CZECH COOKER™

- Pour mettre l'appareil en marche, tournez le cadran jusqu'à ce que la lumière s'allume.
- La température varie de 90°C à 180°C (195°F à 356°F)
 - Position (0) - ARRÊT
 - Position (1) - 90°C (195°F) - basse température
 - Position (2) - 110°C (230°F)
 - Position (3) - 130°C (265°F)
 - Position (4) - 150°C (300°F)
 - Position (5) - 180°C (356°F) - haute température



Veillez lire attentivement les directives suivantes. Ils fournissent des renseignements importants en matière de sécurité, l'utilisation et l'entretien. Conservez ce guide pour référence future.

ATTENTION !

- **La marmite et le couvercle deviennent chauds lors de l'utilisation, manipulez avec précaution !**
- Ne plongez jamais le couvercle ni le cordon d'alimentation dans l'eau. Utilisez toujours un chiffon humide pour nettoyer.
- Gardez hors de la portée des enfants,
- Ne posez pas la face du couvercle directement sur n'importe quelle surface, car la chaleur du couvercle pourrait brûler la surface. Utilisez le support du couvercle fourni pour appui.
- Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table ou d'un comptoir.
- Si le cordon ou l'appareil est endommagé, veuillez contacter le service à la clientèle au 1 800 265-8456.

UTILISATION

- Avant la première utilisation, lavez la marmite avec de l'eau et un savon doux. N'utilisez pas des nettoyeurs abrasifs.
- Placez la marmite sur son support.
- Placez les aliments à cuire dans la marmite.
- Placez le couvercle solidement sur la marmite.
- Branchez le bout de l'adaptateur au couvercle et réglez à la température désirée.
- Branchez la fiche à la prise d'alimentation. La lumière de l'indicateur de chaleur devrait s'allumer. Sinon, assurez-vous que l'adaptateur est bien branché au couvercle.
- Pendant la cuisson, ne soulevez pas le couvercle inutilement, car l'humidité est retenue dans la marmite pendant la cuisson et risque de s'échapper.
- Après la cuisson, laissez refroidir la marmite avant le lavage.

RECETTES

RATATOUILLE



- 1/2 tasse (125 ml) petites courgettes (zucchinis), coupées en dés
- 1/2 tasse (125 ml) d'aubergine, coupée en dés et mélangée avec un peu de sel
- 1/2 tasse (125 ml) petits oignons coupés en dés
- 1/2 tasse (125 ml) de poivron rouge et vert en dés
- 1 gousse d'ail hachée
- 4 boîtes de conserve de tomates broyées
- 1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive
- 1 c. à thé chaque de persil frais et de thym hachés finement
- 1 feuille de laurier
- Sel et poivre au goût
- Craquelins ou canapés

Au réglage 4, cuire l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive jusqu'à tendres, mais non brunis ; environ 10 minutes. Ajouter les herbes, le sel et le poivre. Ajouter la courgette, cuire pour 5 minutes. Ajouter l'aubergine, les poivrons et les tomates broyées. Cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres, environ 10 minutes. Retirer la feuille de laurier. Servir sur des craquelins ou canapés préférés.

RECETTES

SOUPE MINISTRONE



- 1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive
- 3 tranches de bacon
- 1/2 petite courgette (zucchini) tranchée
- 1 oignon moyen en dés
- 1/2 tranche de céleri en dés
- 1/2 carotte en dés
- 1/2 poivron rouge en dés
- 1/2 poivron vert en dés
- 1/3 (85 ml) tasse de haricots verts coupés en pièces de 1/2 pouces
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 tasse (250 ml) de haricots rouges rincés
- 1/2 tasse (125 ml) de pois chiches rincés
- 4 à 5 boîtes de tomates avec jus
- 4 tasses (1 litre) d'eau
- 1/4 c. à thé (1,2 ml) de romarin frais haché
- 3 à 4 brins de thym frais
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de basilic frais, haché
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) d'origan frais, haché
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de persil frais, haché
- Sel et poivre au goût
- 1/2 tasse de pâtes orzo

Au réglage 4, cuire le bacon dans l'huile d'olive puis vidanger l'huile en excès. Ajouter l'oignon, le céleri, la carotte et l'ail et cuire jusqu'à tendreté, mais non brunis; environ 20 minutes. Ajouter la courgette, les poivrons rouge et vert, les haricots secs, les pois chiches, les herbes fraîches et l'assaisonnement. Cuire jusqu'à ce que les légumes soient tendres, environ 10 minutes. Ajouter les tomates, les haricots verts, les pâtes orzo et l'eau. Faire mijoter jusqu'à ce que les pâtes soient tendres.

RECETTES

FRITTATA AUX LÉGUMES



- 1 tasse (250 ml) d'oignon émincé
- 1/2 tasse (125 ml) petites courgettes (zucchinis), coupées en minces tranches
- 1/2 tasse (125 ml) de champignons, coupés en minces tranches
- 4 asperges coupées en pièces de 1/2 pouce
- 2 c. à table de beurre fondu, non salé
- 8 œufs, battus
- 1/2 tasse (125 ml) de lait
- Sel et poivre au goût
- Petite quantité de sauce piquante

Mettre le beurre, l'oignon, la courgette, les champignons et les asperges dans le Czech Cooker™ au réglage 4 pour env. 10 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres, mais non brunis. Pendant ce temps, battre les œufs, le lait, le sel, le poivre et la sauce piquante dans un bol. Verser le mélange d'œufs sur les légumes prêts et continuer la cuisson jusqu'à ce que le centre soit pris, environ. 20 min.

RECETTES

FILETS DE SAUMON AUX HERBES



- 1/4 tasse (50 ml) d'huile d'olive
- 2 ou 3 filets de saumon, rincés et séchés
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de thym frais, haché
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de persil
- 1/4 c. à thé (1,2 ml) de romarin
- 1/2 gousse d'ail hachée
- Sel et poivre au goût

Mélanger l'huile avec le thym, le persil, le romarin et l'ail. Faire chauffer l'huile jusqu'au chaud. Frotter le sel et poivre sur les filets et placer ceux-ci dans le Czech Cooker™. Faire cuire au réglage 4 jusqu'à ce que le poisson s'émiette, env.20 min.

RECETTES

POULET RÔTI TCHÈQUE



- 1 poulet à rôtir
- 1 c. à thé (5 ml) chaque de thym, romarin, persil frais hachés finement
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à table (15 ml) d'huile d'olive
- 2 pincées de sel
- 1 pincée de poivre blanc

Préchauffer le Czech Cooker™ au réglage 5. Farcir le poulet. Frotter le poulet avec l'huile d'olive, les herbes fraîches, le sel et le poivre. Insérer une feuille de laurier dans la cavité du poulet. Placer le poulet dans la marmite. Couvrir et former le papier d'aluminium sur le poulet. Couvrir avec le couvercle du Czech Cooker™ en s'assurant que le papier d'aluminium ne touche pas le couvercle. Après 50 minutes, retirer le papier d'aluminium et faire cuire le poulet jusqu'à ce qu'il soit doré à la couleur désirée et qu'il a atteint une température interne de 74°C (165 °F). Servir.

RECETTES

CASSEROLE AU POULET ET AU RIZ



- 2 poitrines de poulet
- 1 boîte (284 ml) de soupe aux champignons
- 1 1/2 tasses (375 ml) de riz, non cuit
- 1/2 tasse (125 ml) d'oignons en dés
- 3 boîtes à soupe d'eau
- 1 feuille de laurier
- 1 c. à thé (5 ml) chaque de thym, de sauge, de romarin, d'origan et de Persil frais hachés
- Sel et poivre au goût

Placer le poulet dans le Czech Cooker™. Mélanger le reste des ingrédients ensemble dans un bol et verser sur le poulet. Remuer délicatement pour couvrir le riz avec du liquide. Cuire au réglage 4 pour environ 1 heure. Ensuite, tirer le poulet vers le dessus du riz et continuer la cuisson jusqu'à ce le liquide soit absorbé et que le poulet soit doré, environ 15 à 20 min. (* Pour une saveur différente, utiliser votre soupe condensée préférée)

RECETTES

PAIN DE VIANDE STYLE TCHÈQUE



- 1 lb (454 g) de bœuf haché
- 1/2 tasse (125 ml) d'oignon coupé en petits dés
- 1/4 tasse (50 ml) de céleri coupé en petits dés
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 c. à thé (5 ml) de thym frais haché
- 1 œuf
- 1/2 tasse (125 ml) de ketchup
- 1/2 tasse (125 ml) de chapelure
- 3 pincées de sel
- 1 pincée de poivre
- 1 c. à table (15 ml) de ketchup

Bien mélanger tous les ingrédients dans un grand bol (si le mélange semble trop humide, ajouter plus de chapelure jusqu'à l'obtention d'une consistance désirée). Placer le mélange dans le fond du Czech Cooker™ et égaliser afin d'assurer une même épaisseur. Verser le restant du ketchup sur le dessus et cuire au réglage 5 pour 1 heure. Servir.

RECETTES

GRATIN DE PÂTES AU JAMBON ET AU FROMAGE



- 5 tasses (1,25 litre) d'eau
- 3/4 tasse (175 ml) de macaroni
- 1/2 (1kg pk) d'un mélange de légumes printaniers congelés
- 1 1/2 tasses (375 ml) de fromage cheddar fort, râpé
- 3/4 tasse (175 ml) de jambon cuit, en cubes
- 2 c. à table (30 ml) de beurre
- 1 gousse d'ail hachée
- 2 c. à table (30 ml) de farine tout-usage
- 2 tasses (500 ml) de lait
- 1 c. à thé (5 ml) de sel (ou au goût)
- 1/4 c. à thé (1,2 ml) chaque de poivre et de cayenne
- 1/2 tasse (125 ml) de chapelure
- 1/2 tasse (125 ml) de parmesan, râpé
- 1/4 tasse (50 ml) de beurre

Au réglage 5, porter l'eau salée à ébullition. Ajouter les pâtes et cuire jusqu'à la tendreté voulue. Égoutter et réserver. Cuire les légumes de la même manière, mais croquants sous la dent. Égoutter et mélanger les légumes, le jambon et le fromage cheddar dans un bol. Mettre de côté. Au réglage 5, faire fondre 1/8 tasse de beurre dans le Czech Cooker™ propre. Ajouter l'ail et cuire jusqu'à tendre, mais non bruni. Mélanger la farine, cuire pour env. 5 minutes en remuant fréquemment. Ajouter le lait et remuer fréquemment jusqu'à épaississement. Ajouter le sel, poivre et cayenne. Cuire pendant 5 minutes. Ajouter le fromage et le mélange de légumes. Bien mélanger. Dans un petit bol, mélanger la chapelure, le parmesan et le beurre restant. Bien mélanger et saupoudrer sur le mélange. Couvrir et cuire au réglage 5 jusqu'à ce que chaud au centre et que le mélange de chapelure soit doré. Servir.

RECETTES

FILET DE PORC FARCI



- 1 Filet de porc
- 1 saucisse italienne douce, boyau enlevé
- 2 c. à table (30 ml) de poivron coupé en petits dés
- 1/2 tasse (125 ml) d'oignons coupés en dés
- 1/4 tasse (50 ml) de champignons coupés en dés
- 1/2 tasse (125 ml) de riz blanc cuit
- 1 c. à thé (5 ml) chaque de thym et de persil frais hachés
- Sel et poivre
- 1/4 tasse (50 ml) de farine tout-usage
- 1 c. à thé (5 ml) de blanc d'œuf
- 1 c. à thé (5 ml) d'huile végétale

Au réglage 5, cuire la saucisse et la briser en petits morceaux. À mi-cuisson, vidanger la graisse. Ajouter l'oignon et le poivron rouge. Cuire pendant 5 minutes. Ajouter les champignons, les herbes fraîches puis saler et poivrer au goût. Refroidir dans un grand bol à mélanger. Ajouter le riz cuit et le blanc d'œuf. Mettre de côté. Couper tout gras ou peau du filet. Couper un petit bout du filet afin de faire un beau morceau de viande plate. Couvrir la viande d'une pellicule en plastique et faire aplatiser avec un maillet. Enlever le plastique et assaisonner avec une pincée de sel et de poivre. Étendre le mélange sur la viande. Bien rouler et attacher à l'aide d'une ficelle de boucher. Chauffer l'huile dans le Czech Cooker™ au réglage 5. Étendre la farine assaisonner de sel et de poivre sur la plaque et enrober le filet d'une légère couche. Placer le filet dans le Czech Cooker™ propre pendant 15 minutes. Retourner le filet et cuire jusqu'à ce que la viande atteigne une température interne de 74°C (165°F).

RECETTES

CRAPAUD DANS LE TROU



Un plat traditionnel anglais, généralement servi avec des légumes et une sauce.

- 8 grosses saucisses au porc (ou substituer avec saucisses à l'italienne)
- Pâte à frire :
- 1/3 tasse (75 ml) de farine tout-usage
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 2 œufs
- Pincée de sel

Placer les saucisses dans le Czech Cooker™. Cuire au réglage 5 pour environ 25 minutes jusqu'à doré d'un côté. Pendant que les saucisses cuisent, mélanger la pâte. Après 25 minutes, retirer le couvercle du Czech Cooker™ et retourner les saucisses en s'assurant qu'elles sont bien réparties dans le cuiseur. Verser la pâte uniformément sur les saucisses et replacer le couvercle sur le cuiseur. Cuire pendant 30 minutes supplémentaires jusqu'à ce que la pâte augmente de volume et soit bien dorée.

Si la pâte brunît trop rapidement, recouvrir légèrement avec un cercle de papier d'aluminium.

RECETTES

PETITES POMMES DE TERRE FARCIES AU FROMAGE



1/4 tasse (50 ml) de mozzarella, râpée
1/4 tasse (50 ml) de fromage cheddar fort, râpé
20 petites pommes de terre nouvelles
1 c. à thé (5 ml) d'huile végétale
5 tranches de bacon
1/2 tasse (125 ml) d'oignons, coupés en dés
1 c. à thé (5 ml) de thym frais, haché finement
1/2 c. à thé (2,5 ml) de romarin frais, haché finement
Sel
Poivre blanc

Préchauffer le Czech Cooker™ au réglage 5. Enrober les pommes de terre dans l'huile et les placer dans le Czech Cooker™ pendant 1 heure ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres lorsque piquées d'une fourchette. Retirer et laisser refroidir. Couper les tranches de bacon en des pièces de 1/4 po et les placer dans le Czech Cooker™. Cuire le bacon jusqu'à cuit, mais non croustillant. Ajouter les oignons, une pincée de sel et d'herbes. Cuire jusqu'à ce que les oignons soient transparents. Placer la préparation dans un bol à mélanger moyen. Découper soigneusement les petites pommes de terre en moitié, trancher une petite quantité à l'extrémité opposée pour assurer que les pommes de terre ne roulent pas lorsque farcies. Creuser les pommes de terre à l'aide d'une cuillère parisienne et vider le contenu dans le bol avec le mélange de bacon et oignons. Broyer tous les ingrédients ensemble. Assaisonner au goût. En utilisant une petite cuillère, remplir chaque moitié avec du mélange et placer les pommes de terre dans le Czech Cooker™. Parsemer de fromage râpé et cuire au réglage 5 jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Servir immédiatement.

RECETTES

GRATIN DAUPHINOIS



4 grosses pommes de terre en tranche
2 oignons en tranche
2 tasses (500 ml) de fromage cheddar râpé
1/4 tasse (50 ml) de beurre fondu
1/4 tasse (50 ml) de farine
Sel et poivre au goût

Placer une couche de pommes de terre au fond du Czech Cooker™ et assaisonner avec du sel et du poivre. Verser une petite quantité de beurre sur les pommes de terre. Saupoudrer de la farine. Ensuite, ajouter une couche d'oignon et de fromage. Continuer les couches jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés. Garnir de fromage supplémentaire, si désiré. Cuire au réglage 4 jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres, environ 30 minutes.

RECETTES

PAIN AUX BANANES ET AUX NOIX



- 1/2 tasse (125 ml) de beurre
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 3 grosses bananes écrasées
- 2 œufs battus
- 1/4 tasse (50 ml) de babeurre
- 1 c. à thé (5 ml) de bicarbonate de soude
- 2 tasses (500 ml) de farine
- 1/2 tasse (125 ml) de noix hachées

Battre en crème le beurre et le sucre puis ajouter les œufs et les bananes. Incorporer le bicarbonate de soude et la farine avec le babeurre puis ajouter au mélange de bananes. Ajouter si désiré les noix. Cuire au réglage 4 pendant 20 minutes. Puis couvrir avec du papier d'aluminium et continuer la cuisson jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du pain en ressorte propre, environ 40 à 45 minutes.

RECETTES

GÂTEAU AUX POMMES ET AU GINGEMBRE



Servir chaud avec de la crème glacée pour un dessert délicieux.

- 3/4 tasse + 2 c. à table (175 ml + 30 ml) de beurre ramolli non salé, en plus de supplément pour le graissage
- 3/4 tasse (175 ml) de sucre
- 3/4 tasse (175 ml) de farine tout-usage
- 1 c. à table (15 ml) de gingembre moulu
- 3 petits (ou moyens) œufs battus
- 1 lb de pommes à couteau, sans trognon, coupées finement en tranches puis badigeonnées avec du jus de citron pour les empêcher de brunir
- 1 c. à table (15ml) de cassonade

Graisser légèrement le fond du Czech Cooker™. Mettre 3/4 tasse de beurre et de sucre dans un bol. Tamiser la farine et le gingembre moulu. Ajouter les œufs. Bien battre avec un fouet et mélanger pour obtenir une consistance lisse. Verser la préparation pour gâteau dans le Czech Cooker™. Disposer les tranches de pomme sur la pâte à gâteau. Saupoudrer la cassonade et parsemer le reste du beurre (en petits morceaux). Mettre en marche le Czech Cooker™ au réglage 3. Cuire pendant 25 à 30 minutes.

RECETTES

GÂTEAU FAMILLE AUX FRUITS



- 1 1/2 tasses (375 ml) farine tout-usage (et une pincée de sel)
- 3/4 tasse (175 ml) de margarine
- 5/8 tasse (155 ml) de sucre
- 7/8 tasse (220 ml) de fruits secs mélangés
- 1 c. à thé (5 ml) de zeste d'orange finement râpé
- 2 petits (ou moyens) œufs battus
- 9 à 10 c. à table (135-150 ml) de lait froid

Graisser le fond et les côtés du Czech Cooker™. Couper un cercle de papier d'aluminium.

Tamiser la farine et le sel dans un bol. Incorporer la margarine. Mélanger le sucre, les fruits et le zeste d'orange. Ajouter les œufs et le lait. Mélanger le tout à une pâte semi-rigide en remuant vivement sans battre. Transvaser le mélange dans le Czech Cooker™. Placer le cercle de papier d'aluminium sur le dessus du mélange. Ne pas appuyer. Mettre en marche le Czech Cooker™ au réglage 4 et cuire pour environ 50 minutes. Retirer le papier d'aluminium et continuer à faire cuire pour une autre 15 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit doré. Insérer un cure-dent au centre du gâteau. Le gâteau est prêt si le cure-dent en ressort propre.

RECETTES

COURONNE BRIOCHE



- 1 tasse (250 ml) de farine à levure
- 1 c. à thé (5 ml) de poudre à lever, pincée de sel
- 1/4 tasse (50 ml) de beurre ou margarine
- 1/4 tasse (50 ml) de sucre
- 1/3 tasse (75 ml) de fruits secs mélangés
- 1 œuf petit ou moyen
- 1/4 tasse (50 ml) de lait écrémé froid

Tamiser la farine, la poudre à lever et le sel dans un bol. Incorporer le beurre. Ajouter le sucre et les fruits secs. Mélanger légèrement les ingrédients ensemble. Battre l'œuf légèrement puis incorporer le lait froid. Ajouter au mélange de farine, mélanger rapidement pour former une pâte molle. Mettre la pâte sur une surface farinée et pétrir légèrement jusqu'à consistance lisse. Diviser la pâte en 8 morceaux de même taille et former chacun en un cercle. Placer les morceaux de pâte en forme d'anneau chevauchant dans le Czech Cooker™ et badigeonner la pâte de l'œuf battu. Mettre en marche le Czech Cooker™ au réglage 4 et cuire pour environ 30 minutes.

CONSEIL Dès que le liquide est ajouté à la poudre à lever, l'agent levant commence à travailler. Travailler rapidement pour éviter les gaz de s'échapper de l'agent levant et de faire l'anneau plat et lourd.

RECETTES

FEUILLETÉ D'ECCLÉS



- 1 lb de raisins de Corinthe
- 3/8 tasse (85 ml) de sucre
- 1/4 c. à thé (1,2 ml) de noix de muscade
- 3/8 tasse (85 ml) de beurre
- 350 g de pâte feuilletée (fait à la maison ou achetée)

Mélanger les raisins de Corinthe, le sucre, le beurre et la muscade. Mettre de côté. Étaler la pâte et découper en utilisant un coupe-pâte rond de 4 po. Placer 1 c. à thé comble du mélange de raisins dans le centre de chaque pâte découpée et ramasser les bords pour faire un petit sac, puis rouler délicatement dans un cercle.

Badigeonner chaque gâteau avec de l'eau et saupoudrer du sucre. Marquer légèrement le dessus et les placer dans le Czech Cooker™. Cuire pendant 12 à 15 minutes environ au réglage 4, jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés.

RECETTES

POUDING AU PAIN À L'ANGLAISE



- 6 tranches minces de pain blanc
- 6 c. à table (90 ml) de beurre
- 3/4 tasse (175 ml) de raisins de Corinthe
- 4 œufs moyens
- 1 1/2 tasses (375 ml) de lait entier ou 2%
- 2 c. à table de rhum ou de brandy (facultatif)
- 3 c. à table (45 ml) de miel
- 1/2 c. à thé (2,5 ml) de noix de muscade râpée (ou moulu)

Beurrer les tranches de pain et couper chaque tranche en 4 triangles. Graisser le fond et les côtés du Czech Cooker™. Disposer le pain en couches. Parsemer chaque couche de raisins de Corinthe. La dernière couche de pain doit être côté beurré vers le haut. Séparer le jaune de l'un des œufs. Battre le jaune, les 3 œufs entiers et le lait ensemble. Ajouter si désiré le rhum ou le brandy. Verser le liquide sur le pain et puis terminer par le miel à la cuillère. Laisser reposer pendant une heure. Saupoudrer la noix de muscade. Mettre en marche le Czech Cooker™ et cuire au réglage 4, pendant 30 à 40 minutes jusqu'à bien lever et le dessus bien doré.

Si le dessus brunit trop rapidement, placer un cercle de papier d'aluminium sur le dessus du gâteau.