

COOK & GO

Indonesian Home Cooking



www.cookandgo.nl

BP-2981

Mijn familie komt uit Indonesië, en bij ons draait alles om lekker eten. Binnen de oosterse cultuur is dat een heel sociaal gebeuren. Want door samen aan tafel te genieten, worden er mooie gezamenlijke momenten en herinneringen gecreëerd. Daarom werkt ons familie-bedrijf altijd al met de beste ingrediënten en de subtielste recepten.



In de Indonesische keuken worden veel verse kruiden verwerkt in 'Boemboes' die als marinade of smoorsaus worden gebruikt in vele gerechten. Hoewel wij deze Boemboes al decennia maken onder ons merk Go-Tan, hebben wij deze gemakkelijker en nog lekkerder gemaakt met de nieuwe potten 'Indonesische Boemboe Smoorsauzen', voor groente- en vleesgerechten. Zonder kunstmatige aroma's en smaakversterkers. Daarmee kan men thuis heel gemakkelijk heerlijke, oorspronkelijke en met verse kruiden bereide, Indonesische gerechten maken.

En om nog eenvoudiger te genieten van een complete rijsttafel, heb ik Cook&Go bedacht, waarvan u nu de handleiding en recepten gidsje voor u heeft. Met dit kooktoestel met smoorpannetjes heeft u een uniek middel om een onverwacht uitgebreide Indonesische maaltijd te maken, en toch tijd voor uw gasten te hebben! En na gebruik kunnen pannetjes deksels in de vaatwasser...

Het basis gebruik is eenvoudig; u zorgt voor gesneden verse groenten en vlees, die apart in de pannetjes gaan. Dan hoeft u bij ieder pannetje alleen een Go-Tan Boemboe smoorsaus toe te voegen. Toestel aanzetten, af en toe omroeren en samen met de magnetron rijst heeft u in een half uurtje een Indonesische rijsttafel op tafel!

De benodigde producten voor Cook&Go zijn in supermarkten verkrijgbaar, maar ook via onze webshop www.cookandgo.nl ! Probeer alle Boemboe smoorsauzen, bestel een extra Cook&Go toestel voor iemand anders of vind er andere mooie oosterse kook- en tafel accessoires!

Leuk vind ik dat Cook&Go helemaal aansluit bij het streven van Go-Tan; een leuke tijd, met vrienden of familie, en lekker eten.

Selamat Makan, of Smakelijk Eten!

Han Go

directeur, Go-Tan BV



Bediening en onderhoud van het Cook&Go apparaat

Verwijder alle verpakkingen van het apparaat. Controleer of de spanning van het apparaat overeenkomt met de netspanning van uw huis.

Voltage 220V-240V 50Hz, stroomopname maximaal 1500 Watt.

Plaats het apparaat altijd op een vlakke stabiele ondergrond en zorg voor minimaal 15 cm. vrije ruimte rondom het apparaat. Het apparaat is niet geschikt voor inbouw en buiten gebruik.

Voor gebruik

Reinig de grillplaat, smoorpannen en deksels met een natte doek.

Plaats de bijgeleverde regelbare thermostaatstekker, met de bedieningsknop naar boven gericht, in het apparaat en druk deze stevig aan tot u een klik hoort. Plaats de kookplaat op de (eet)tafel of in de keuken. Plaats de smoorpannetjes op de daarvoor bestemde plaatsen.

Draai de bedieningsknop met de klok mee op stand 5 en laat het apparaat minimaal 10 minuten zonder etenswaren verwarmen, het apparaat kan wat geur en rook verspreiden, dit is normaal. Plaats het apparaat altijd in een goed geventileerde ruimte. Het apparaat is klaar voor gebruik.

Gebruik

Met de bedieningsknop kunt u de gewenste temperatuur instellen.

0	UIT	
1	LAAG	Voor het warmhouden van bereid voedsel
2 & 3	SMOREN	Voor het garen van voedsel in de smoorpannetjes met Boemboe smoorsaus van Go-Tan
4 & 5	HOOG	Voor het bakken of grillen van etenswaren op de kookplaat zelf

Draai de schakelaar met de klok mee voor de gewenste stand. De thermostaat regelt een constante temperatuur. Gedurende het bakken zal het temperatuur lampje aan en uit gaan, dit is normaal, de ingestelde temperatuur wordt immers constant bijgesteld.

Algemeen gebruik van het apparaat met Go-Tan Cook&Go rijsttafel concept

Zie de receptenpagina's voor een voorbeeld recept, uitvoerige inkoop, voorbereidings- en kooktips.

De benodigde Go-Tan producten zijn bijgeleverd, in de supermarkt verkrijgbaar of via www.cookandgo.nl te bestellen.

- 1** Plaats de smoorpannetjes op de daarvoor bestemde plaatsen.
- Doe in 1 of meer pannetjes verse stevige gesneden groenten en een pot Go-Tan boembloe smoorsaus voor groenten.
- Doe in 1 of meer pannetjes gesneden vers vlees en een pot Go-Tan boembloe smoorsaus voor vlees.
- Doe eventueel in overgebleven pannetjes Go-Tan magnetron rijst uit de verpakking met een half kopje (80 ml) water of verwarm deze 2 minuten in verpakking voor serveren van de maaltijd in de magnetron.
- Roer alle pannetjes goed door met aparte lepels en plaats de deksels op de pannetjes.

2 Schakel het apparaat met de bedieningsknop in op de gewenste stand. Voor het smoren/stoven van groente of vlees wordt stand 2 tot 3 aanbevolen, dit is voldoende om het kookvocht zachtjes te laten koken zonder spatten. Begin bij 2 en draai langzaam tot 3 zodat alle vier de gerechten zacht pruttelen. Verander eventueel de plek van de pannen, de vleesgerechten op de heetste plaats op de kookplaat (dicht bij het verwarmingselement met thermostaat).

- Roer elke 10 minuten de pannetjes even door.
- In principe is alles (groenten, vlees, evt. rijst) warm en gaar in 30 minuten en klaar om te worden geserveerd.
- Rundvlees heeft soms 45 – 60 minuten nodig om lekker zacht te worden. Vleesgerechten kunnen tot ca. 90 minuten blijven smoren zonder uit te drogen, wel elke 10 min. omroeren.

3 Verder kunt u de tafel dekken, Go-Tan bijgerechten neerzetten (zie receptenpagina's).

- Indien de rijst niet in de pannetjes wordt verhit, de Go-Tan zak(jes) magnetron rijst (1 zak voor ca. 2 personen) in de zak 'los' drukken, het hoekje te openen en in de magnetron, twee minuten verhitten en direct serveren.
- U kunt de smoorpannetjes na bereiding direct erbij op tafel zetten, waarmee u een complete rijsttafel heeft!
- U kunt aanvullend natuurlijk ook zelf rijst koken of voor nasi of bami goreng zorgen.

Selemat Makan! (Eet smakelijk!). Lees ook de receptenpagina's in dit boekje. Bezoek de speciale internetpagina's voor het Cook&Go concept op www.cookandgo.nl, verzorgd door Go-Tan.

Gebruik van het apparaat zonder smoorpannetjes.

U kunt het apparaat ook zonder smoorpannetjes gebruiken, voor bijvoorbeeld het bakken van flensjes in de cirkels op de bakplaat, tevens kunt u de gehele plaat gebruiken voor het bakken van grotere hoeveelheden vlees, vis en groenten of saté!

Reiniging van het apparaat

Haal voor de reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat helemaal is afgekoeld. Giet nooit koud water op de bakplaat om deze eerder af te koelen, dit kan het apparaat beschadigen en kan opspattend heet water veroorzaken. Reinig de bakplaat met een mild schoonmaakmiddel en een vochtige doek.

Gebruik nooit agressieve en schurende schoonmaakmiddelen, een schuurspons of staalwol; dit beschadigt het bescherm laagje. Dompel het apparaat niet onder in water of een andere vloeistof. De pannetjes en de deksels zijn vaatwasbestendig.



- Het apparaat wordt zeer heet, raak het niet aan.
- Pak de pannetjes altijd op aan de handgrepen.
- Nooit met scherpe voorwerpen op de bakplaat of in de pannetjes, dit beschadigt het bescherm laagje. Gebruik altijd een houten of hittebestendige plastic spatel.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

- Lees alle instructies voor gebruik.
- Raak geen hete oppervlakken aan. Gebruik handvaten of knoppen.
- Om u te beschermen tegen een elektrische schok; snoer, stekker of het apparaat niet onderdompelen in water of een andere vloeistof.
- Haal de stekker uit het stopcontact indien het apparaat niet in gebruik is of voor reiniging.
- Laat het apparaat afkoelen alvorens onderdelen te verwijderen of te monteren.
- Het apparaat niet gebruiken met een beschadigd snoer of stekker of indien het toestel beschadigd is op enigerlei wijze.
- Het gebruik van accessoires die niet zijn aanbevolen door de fabrikant van het apparaat kan schade veroorzaken en beëindigt iedere garantie die u heeft.
- Gebruik het apparaat niet buitenshuis of op of in de buurt van directe warmtebronnen.
- Laat geen snoer over de rand van de tafel hangen tegen hete oppervlakken of in contact komen met het apparaat. Plaats het product niet onder of dicht bij de gordijnen, raambekleding enz.
- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik en voor het doel waar het voor bestemd is.
- Het apparaat moet worden geplaatst op een stabiele, vlakke ondergrond.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt onder toezicht van volwassenen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES VOOR LATERE RAADPLEGING

Garantievoorwaarden en service

- Bij schade veroorzaakt door het niet opvolgen van de gebruiksaanwijzing, vervalt het recht op garantie! Voor vervolgschade die hieruit ontstaat zijn wij niet aansprakelijk.
- Voor materiële schade of persoonlijk letsel veroorzaakt door ondeskundig gebruik of het niet opvolgen van de veiligheidsvoorschriften zijn wij niet aansprakelijk. In dergelijke gevallen vervalt elke aanspraak op garantie.
- Anders dan het schoonmaken, zoals genoemd in deze handleiding, is aan dit apparaat geen ander onderhoud noodzakelijk.
- Indien er reparaties moeten worden uitgevoerd, mag dit uitsluitend door een geautoriseerd bedrijf gebeuren.
- Dit apparaat is alleen bedoeld voor HUISHOUDELIJK gebruik en niet voor commercieel of industrieel gebruik.
- Het product mag niet worden gewijzigd of veranderd.
- Indien zich problemen zouden voordoen gedurende 2 jaar na aankoopdatum, welke gedekt zijn door de fabrieksgarantie, zal TRISTAR het apparaat repareren of vervangen.
- Uitsluitend materiaal- en/of fabricagefouten zijn voorbegrepen in deze garantie. TRISTAR is niet verantwoordelijk voor schade:
 - 1) Ten gevolge van een val of ongeluk.
 - 2) Indien het apparaat technisch is gewijzigd door gebruiker of derden.
 - 3) Door oneigenlijk gebruik van het apparaat.
 - 4) Door normale gebruiksslijtage.

- Door eventuele reparatie wordt de oorspronkelijke garantieperiode van 2 jaar niet verlengd. Deze garantie is slechts geldig op Europees grondgebied. Deze garantie heft de gebruikersrechten volgens Europese richtlijn 1944/44CE niet op.
- Voor vragen of klachten kunt zich melden bij uw verkooppunt.
- Bewaar altijd uw aankoopbewijs, zonder dit aankoopbewijs kunt u geen aanspraak maken op enige vorm van garantie.

Aanwijzingen ter bescherming van het milieu



Dit product mag aan het einde van zijn levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponerd, maar dient bij een speciaal inzamelpunt voor het hergebruik van elektrische en elektronische apparaten te worden aangeboden. Het symbool op artikel, gebruiksaanwijzing en verpakking attendeert u hier op. De gebruikte grondstoffen zijn geschikt voor hergebruik. Met het hergebruik van gebruikte apparaten of grondstoffen levert u een belangrijke bijdrage voor de bescherming van ons milieu. Informeer bij uw lokale overheid naar het bedoelde inzamelpunt.



Verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, lever het verpakkingsmateriaal gescheiden in.

Product

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG
Inzake Afdankte elektrische en elektronische apparaten(AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen.

EG-conformiteitsverklaring

Dit apparaat is ontworpen om in contact te komen met levensmiddelen en is ontworpen in overeenstemming met de EG-richtlijn 89/109/EEC

Dit apparaat is ontworpen, vervaardigd en in de handel gebracht in overeenstemming met: de veiligheidsdoeleinden van de "laagspanningsrichtlijn"nr. 73/23/EG, de beschermingsvoorschriften van de EMC-richtlijn 89/336/EG "Electromagnetische compatibiliteit" en de vereiste van richtlijn 93/68/EG.



RECEPTENPAGINA'S

VOORBEELD RECEPT,

INKOOPBENODIGDHEDEN, (VOOR)BEREIDING

Deze pagina's kunt u gebruiken voor de (inkoop) aanwijzingen en tips ten behoeve van de voorbereiding van de rijsttafel. In het 'Handleiding' gedeelte kunt u vervolgens lezen hoe het Cook&Go toestel exact gebruikt dient te worden. (Zie o.a. 'Algemeen gebruik van het apparaat met Go-Tan Cook&Go rijsttafel concept'). Als u die pagina's goed doorgelezen heeft en het toestel eenmaal gebruikt hebt, zal alles heel simpel blijken.

Voorbeeld snelstart recept voor 4 personen

Hier alvast een snelstart recept; verder op deze pagina's is beschreven hoe men zelf een rijsttafel samenstelt.

Go-Tan benodigdheden

- 1 pot Boemboe Ajam Paniki
- 1 pot Boemboe Rendang
- 1 pot Boemboe Sambal Goreng
- 1 pot Boemboe Sajoer Groente

Verse ingrediënten

- 350 gram gesneden kipfilet
- 350 gram gesneden runder sudder-, bief of riblappen
- 300 gram gesneden sperziebonen
- 200 gram gesneden bloemkool
- 100 gram gesneden wortel

- 2 zakjes Curry Coconut magnetron rijst
- 1 zak Go-Tan borrelkroepoek

Bereiding

(Lees in deze handleiding 'Gebruik van het apparaat met smoorpannetjes en het Go-Tan Cook&Go rijsttafel concept'.)

De vier pannetjes vullen met de potten en de bovenstaande corresponderende ingrediënten. Toestel aanzetten op stand '2'. Pannetjes doorroeren en deksels erop doen. Na 5 minuten controleren of ze zacht pruttelen, eventueel richting '3' iets hoger zetten.

Alle pannetjes 30 minuten zacht smoren, elke 10 minuten even doorroeren. (Indien het rundvlees nog niet zacht genoeg is, kan de smooftijd verlengd worden, eventueel de groenten op de minder hete plek zetten of eraf halen.)

Na die 30 minuten, de twee zakjes magnetron rijst met de duimen 'los' kneden, de hoekjes opentrekken en samen 3 minuten (of 2 minuten per zakje) in de magnetron verhitten. De rijst in een kom doen en alle pannetjes op tafel serveren, samen met de kroepoek ernaast. Uw Indonesische rijsttafel is gereed!

Inkoop voorbereiding en aantal personen om zelf het menu samen te stellen

De opzet is dus dat in de vier smoorpannetjes, de diverse groente- en vlees gerechten bereid kunnen worden samen met een pot Boemboe smoorsaus van Go-Tan. U kunt ook een gedeelte van de potten gebruiken bij minder eters, na opening zijn ze 7 dagen houdbaar in de koelkast.

Naast de Boemboe **smoorsauzen** heeft u nodig: verse, (voor)gesneden **groenten** en vers **vlees** en een **maaltijdbasis** zoals (magnetron) rijst. En eventuele bijgerechten zoals kroepoek, sambal of gebakken uitjes (zie verderop voor beschrijvingen).

- In één pannetje kan ongeveer 300 gesneden groenten of 400 gram gesneden vlees samen met een hele pot Go-Tan Boemboe smoorsaus (305 gram).
- Advies is dat alles maximaal circa 2-3 cm dik of lang is gesneden.
- Voor de groenten kan men diverse soorten combineren in een pannetje.
- Richtlijn voor de hoeveelheden is 120 gram groenten en 140-160 gram vlees per persoon.
- Daarom is bij twee volle pannetjes groenten en twee pannetjes vlees de totale hoeveelheid geschikt tot ruim 5 personen, met een extra voor- en/of nagerecht tot 6 personen.
- Als maaltijdbasis adviseren wij de handige Go-Tan Rice Specialties Magnetron rijst zakjes (drie varianten, ca. 2 personen per zak, in twee minuten klaar) of anders gekookte witte rijst, miehoen of nasi/bami goreng.
- Diepvriesgroenten kunnen gebruikt worden, er komt echter meer vocht in het gerecht en de groenten zijn vaak minder stevig.

De Boemboe smoorsauzen zijn er nu in 9 varianten, 3 voor groentegerechten, 2 voor rundvlees, 3 voor kip en 1 voor varkensvlees. U kunt dus naar hartenlust een diner naar wens samenstellen wat steeds varieert!

Hieronder worden de verschillende Boemboe smoorsauzen en ingrediëntmogelijkheden besproken. Maar laat u zich niet weerhouden om zelf een creatieve invulling qua ingrediënten te geven!

BOEMBOE smoorsaus	Mogelijke ingrediënten	Uitgebreide omschrijving
Sajoer Groenten <i>Groenten</i>	Witte kool, spits- of bloemkool, sperziebonen, wortel, venkel, garnalen, tofublokjes	Licht romige saus voor gekookte groenten. De romigheid komt door toevoeging van kokosmelk. Voor een nog authentiekere accent kunnen ook stukjes tofu of garnalen toegevoegd worden.
Tjap Tjai <i>Groenten en vlees</i>	Broccoli, rode paprika, Chinese kool, rode ui, peultjes, courgettes, champignons, taugé, tofublokjes, kipvlees, champignons	Een van oorsprong Chinees vlees en groente gerecht die in elke oosterse keuken een plaats heeft gevonden. Een Oosterse accent zonder dat de verse ingrediënten overschaduwd worden.
Sambal Goreng <i>Groenten</i>	Sperziebonen, kool, wortel, ui, prei, tofublokjes, gekookte eieren, garnaatjes Magere runderlappen, sukadelapjes, riblappen (iets vetter)	‘Goreng’ betekent ‘gebakken’ of ‘bakken’. Als sambal gebakken wordt, krijgen rode pepers een zachtere maar diepere smaak. Samen met uien en andere typisch Indonesische kruiden zoals citroengras en tamarinde is dit een karakteristieke kruidenmix.
Rendang <i>Rundvlees</i>	Kipfilet, kippedijen/medaillons/ braadstukken, Magere runderlappen, sukadelapjes, riblappen	Er gebeurt iets bijzonders wanneer mals rundvlees samen met fijngevreven rode pepers, kokosmelk en exotische specerijen gesudderd wordt. Zoetig en rond, maar toch pittig.
Roedjak <i>Kip- of rundvlees</i>	Varkensfilet, hamlappen, schouderkarbonade (iets vetter), speklappen	Een intense boemboe. Een mooie mix van frisse geurige ingrediënten (citraengras- en blad), pittige rode pepers en zoetheid van laos, gember en bruine suiker.
Babi Ketjap <i>Varkensvlees</i>	Kipfilet, kippedijen/medaillons/ braadstukken (iets zachter), kleine kippenboutjes (authentiek)	Er bestaat bijna geen betere combinatie dan ketjap, ui en varkensvlees. Vooral als die smaken subtiel gebalanceerd worden met een snuffe kruidnagel.
Ajam Semoor <i>Kip- of rundvlees</i>	Magere runderlappen, sukadelapjes, riblappen	Typisch voor een Semoor gerecht is de basis van uien, knoflook en ketjap, gebalanceerd met laos en kruidnagel. Dit creëert samen een harmonieuze en rijke ketjap saus waarin kip heerlijk tot recht komt.
Ajam Paniki <i>Kip</i>	Kipfilet, kippedijen/medaillons/ braadstukken, kleine kippenboutjes	Fris-pittige, subtiel romige boemboe/kruidenmix speciaal voor kip met rijke smaaktonen. De kruiden, kip en saus worden echt een boeiend geheel naar mate langer wordt gesudderd.
Ajam Pedis <i>Kip</i>	Kipfilet, kippedijen/medaillons/ braadstukken, kleine kippenboutjes	Letterlijk Pittige Kip. Een pittige boemboe voor kip, waarbij de basis van ui, rode pepers en gember tegenspel krijgt van de lichte smaken van citroengras en citroenblad.

Bijgerechten

Om de rijsttafel compleet te maken, zijn de volgende bijgerechten geschikt (natuurlijk van Go-Tan):

- Go-Tan Rice Specialities magnetronrijst (1 zak is ca. voor 2 personen), in de varianten Curry Coconut, Chinese Mushroom en Lemon Coriander
- Diverse soorten kroepoek (borrelkroepoek, Chilli kroepoek)
- Ketjap Manis
- Sambal Oelek
- Atjar Tjampoer (Indonesisch tafelzuur)
- Gebakken Uitjes (lekker over de rijst of bami)
- Seroendeng (geroosterde kokos met pinda's, lekker over de rijst of miehoen)

Extra bereidingstips

- De volgende smooitijden zijn indicatieve minimum-tijden: Groentes 15 min., kip en varkensvlees ca. 20 min., rundvlees 45 min. Langere tijden zijn goed voor de smaak, groentes worden wel zacht.
- Erg stevige verse groenten zoals sperziebonen eerst 2 minuten blancheren/koken.
- Erg dunne groenten (taugé, kool) evt. iets later in het pannetje doen
- Doe zoveel smoorsaus in de pannetjes dat de ingrediënten net bedekt zijn.
- Wilt u een dikkere saus, neem dan de deksels van de pannetjes.
- Kies de plaats van de pannetjes zo dat het vlees de meeste hitte krijgt en echt (zachtjes!) kookt/smoot.
- Als men over heeft, laten afkoelen en in de koelkast doen, de volgende dag is het extra lekker.

Alternatief gebruik van de kookplaat

De kookplaat is prima geschikt als grill- en bakplaat. U kunt er dus bijvoorbeeld ook saté of ander vlees en groenten op grillen. In het verlengde van de Indonesische rijsttafel, is het leuk om samen als toetje, pannenkoekjes te bakken.

Kokosmelk pannenkoekjes

Benodigdheden

70 gram bloem

1 ei

100ml dikke kokosmelk uit pak of blik
(Go-Tan Kokosmelk Creamy)

70 ml water

snufje zout



Ter serveren met suiker, stroop, evt. kokosrasp of een bolletje ijs en slagroom

Maak van de ingrediënten een beslag. Zet de kookplaat aan op stand '4'. Bak op de plaat in enkele minuten, niet al te dunne pannenkoekjes (de samenstelling is zo dat ze zacht blijven) bruin. Eventueel de thermostaat naar '5' zetten indien niet snel bruint. Zie bovenstaande servere suggesties!

SURF NAAR WWW.COOKANDGO.NL VOOR MEER RECEPTEN, TIPS, PRODUCTEN EN ACCESSOIRES!

www.cookandgo.nl

My family is from Indonesia, so they talk about good food all the time. Within the Asian culture this is a very social event. While enjoying meals together, precious moments and good memories are created. That's why our family business always uses the best ingredients and the most delicate recipes.

The original Indonesian cuisine is elaborate. Many fresh herbs are roasted, grinded and crushed and mixed in 'Boemboes'. These are used as a marinade or as cook-in sauce in many dishes. Although we have been producing easy-to-use Boemboes for decades under our brand Go-Tan, we improved the recipes and made it even easier with the new jars 'Indonesian cooking Sauces', for vegetable and meat dishes. Without artificial flavorings and flavor enhancers. These sauces let you create delicious and authentic Indonesian dishes, and are produced with fresh spices and herbs.

For a complete Indonesian experience, one should serve a variety of dishes on the table. To do so effortlessly, I invented Cook&Go, of which the manual and cooking guide you are reading now. With this cooking set and mini simmer pans you have a unique tool to create a surprisingly delicious Indonesian menu, while still having time for your guests, family or friends! And afterwards, the mini simmer pans and lids can be cleaned in the dishwasher...



The basic use is simple; you cut the fresh vegetables and meat, which are put separately in the mini simmer pans. Then add a variety of a Go-Tan cooking sauce in each pan. Switch on the cooking set, stir occasionally and for 30-40 minutes you can drink en relax together with your guests. When the dishes are almost ready, put the delicious Go-Tan Rice Specialties for two minutes in the microwave. Then you can serve the four dishes with the rice and you have a complete menu for 4-6 persons! An authentic Indonesian menu also has Go-Tan prawn crackers, fried onions, chilli paste (Sambal) and sweet soy sauce (Ketjap Manis) on the table!

All the required products for Cook&Go can be available in supermarkets, but also through our web shop www.cookandgo.nl !*

Try all the Boemboe Cooking sauces, order an extra Cook&Go set for a friend or find other nice oriental cooking and table accessories!

The Cook&Go concept represents very well the brand values of Go-Tan: Creating precious moments with friends or family, while enjoying delicious Asian food.

Selamat Makan, or bon appétit!

Han Go

Vice president, Go-Tan BV

* Depending on country



Operation and maintenance

Remove all packaging of the device.
Check if the voltage of the appliance corresponds to the main voltage of your home.

Rated voltage : AC220-240V 50Hz, max. rated power 1500 Watt.

Place the device on a flat stable surface and ensure a minimum of 15 cm. free space around the device. This device is not suitable for installation in a cabinet or for outside use.

Before use

Clean the grill plate and the set of simmer pans with lids with a wet cloth.

Insert the thermostat plug, with the control button upwards, firmly into the device until you hear a click. Place the set of simmer pans at the appropriate places.

Turn the control switch clockwise to max. (5) and let the appliance heat up for about 10 minutes. This will remove the smell typically encountered when first switching on the device. Please ensure sufficient ventilation The device is ready for use.

Use

The thermostat switch allows you to set the desired temperature.

0	OFF	
1	LOW	For keeping prepared food warm
2 & 3	SLIMMERING	Cooking food slowly
4 & 5	HIGH	For grilling or baking food directly on the cooking tray

Turn the thermostat switch clockwise to the desired position. The thermostat regulates a constant temperature. During baking, the red pilot light switch on and off, this is normal the set temperature is constantly adjusted.

General use of the device with simmer pans and Go-Tan Cook&Go

See the dedicated recipe pages for a quickstart menu, extended planning and cooking tips. The needed Go-Tan products are sold separately in supermarkets or through www.cookandgo.nl where available.

- 1** Place the simmer pans at the appropriate places.
 - Place in one or more pans fresh cut vegetables and a jar of Go-Tan Boemboe cooking sauce for vegetables.
 - Place in one or more pans fresh diced meat and a jar of Go-Tan Boemboe cooking sauce for meat.
 - Optionally put the contents of a bag of Go-Tan microwaveable rice in a pan with 80 ml water or heat the whole bag in the microwave for two minutes just before serving.
 - Stir and mix the contents of all pans well and place the lids on the pans.
- 2** Switch on the cooking set with the control switch in the appropriate setting. For simmering the meat and vegetables, position 2 or 3 is recommended. Start at 2 and optionally turn up to 3 causing the pans with contents slowly to cook quietly.

- Stir the pans with separate spoons every 10 minutes
- Everything is ready to be served and heated in 30 minutes.
- Stew beef sometimes needs to cook between 45 - 60 minutes to become tender enough. All meat dishes can simmer for 90 minutes at least. Keep stirring every 10 minutes.

- 3** You can relax, prepare the dining table and take care of guests
- If the rice is not being heated in a pan, heat the microwaveable rice 2 minutes before serving in the microwave. Loosen up the contents in the bag with the thumbs before heating.
- After at least 30 minutes, serve the pans on the table for a complete Indonesian menu.
- Optionally you can cook rice, noodles or rice noodles as a basis instead of using Microwaveable rice.



Selemat Makan! (Bon appétit!). Also read the recipe pages in this booklet. Visit the internet pages of Cook&Go at www.cookandgo.nl, presented by Go-Tan.

Use of the device without simmer pans

You can use the device without pans, for example baking pancakes in the circles on the baking tray, you can also use the whole plate for baking larger quantities of meat, fish and vegetables.

Cleaning of the device

Always remove the plug from the outlet when the device is not used or before cleaning.

Wait until the device is fully cooled. Never pour cold water on the baking tray to cool it down faster, this can damage the device and can cause splashing hot water. Clean the baking tray with a mild detergent and a damp cloth.

Never use harsh and abrasive cleaners, steel wool or a sanding sponge, which damage the protective layer. Never immerse the device under water. The simmer pans and the lids are dishwasher safe.



- The device is very hot, don't touch it.
- Get the pans always on the handles.
- Never use sharp objects on the baking tray or in the pans, this could damage the protective layer. Always use a heat resistant plastic or wooden spatula.

Important safeguards

- Read all instructions before use.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- To protect against electric shock, do not immerse cord, plug or appliance in water or any other liquid.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow the device to cool before putting on or taking off parts. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries and invalidate any warranty you may have.
- Do not use outdoors, or on or near direct heat sources
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces or come into contact with the hot parts or allow the product to be situated underneath or close to curtains, window coverings etc.
- This appliance is for household use only and only for the purpose it is made for.
- The appliance must be placed on a stable, level surface.
- This appliance is an attended appliance, and as such should never be left ON or whilst hot without adult supervision.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE

Guarantee

- The device supplied by our Company is covered by 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).
- During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!
- Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.
- If you wish to make a claim under the guarantee please return the entire machine in the original packaging to your dealer together with the receipt.
- Damage to accessories does not mean automatic free replacement of the whole machine. In such cases please contact our hotline. Broken glass or breakage of plastic parts are always subject to a charge.
- Defects to consumables or parts subject to wearing, as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!
- The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.
- After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.

Guidelines for protection of the environment



This appliance should not be put into the domestic garbage at the end of its useful life, but must be disposed of at a central point for recycling of electric and electronic domestic appliances. This symbol on appliance, instruction manual and packaging puts your attention to this important issue. The materials used in this appliance can be recycled. By recycling used domestic appliances you contribute an important push to the protection of our environment. Ask your local authorities for information regarding the point of recollection

Packaging

The packaging is 100% recyclable, return the packaging separated.

Product

This device is equipped with a mark according to European Directive 2002/96/EC.

On Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

By ensuring that the product correctly as waste is processed, it helps you may have adverse consequences for the environment and human health.

EC declaration of conformity

This device is designed, manufactured and marketed in accordance with the safety objectives of the Low Voltage Directive "No 73/23/EEC, the protection requirements of the EMC Directive 89/336/EC "Electromagnetic Compatibility" and the requirement of Directive 93/68/EEC.

RECIPE PAGES

EXAMPLE RECIPE, SHOPPING GUIDE, PREPARATION AND COOKING TIPS

These pages can be used for the purchase instructions and tips for preparing the Indonesian meal. In the 'Manual' section you can read how the Cook&Go device must be used exactly. (See also 'General use of the device with simmer pans and Go-Tan Cook&Go'). When you have read these pages carefully and have used the device for the first time, you will discover that it is easy to use.



Example quickstart recipe for 4 people

Here a quick-start recipe, further below you will find a full description on how to prepare your own menu.

Go-Tan products

- 1 jar Boemboe Cooking sauce Ajam Paniki
- 1 jar Boemboe Cooking sauce Rendang
- 1 jar Boemboe Cooking sauce Sambal Goreng
- 1 jar Boemboe Cooking sauce Sajoer vegetables

Fresh ingredients

- 350 grams diced chicken breast fillet
- 350 grams diced stew beef
- 300 grams cut green beans
- 200 grams chopped cauliflower
- 100 grams sliced carrot

2 bags microwave Coconut Curry Rice

1 bag Go-Tan Prawn crackers

Instructions

(Also read the section "General use of the device with simmer pans and Go-Tan Cook&Go.)

Fill the four pans with the sauces and the above corresponding ingredients. Turn the temperature switch to position 2. Stir the contents and place the lids on top. Check after 5 minutes whether the sauce is simmering gently, possibly turn the temperature switch to '3' if not.

Leave the pans simmering for 30 minutes, stir every 10 minutes (If the beef is not tender yet, the cooking time can be extended, but then place the vegetables on a cooler spot or take them off.)

After 30 minutes, loosen the rice in the bags with your thumbs, place them in the microwave, and heat for 3 minutes (or 2 minutes per bag). Put the rice in a bowl and serve all pans on the dinner table, along with the prawn crackers beside them. Your authentic Indonesian rice menu is ready!

Shopping guide and preparation

The simple Cook&Go concept means cooking vegetable and meat dishes in the four mini simmer pans with a Go-Tan Boemboe cooking sauce. You can also use the jars partially for 1-2 person dinners because after opening the sauces can be stored for another 7 days in the refrigerator.

So in addition to the Boemboe **sauc**es you will need fresh, (pre)cut **vegetables**, fresh **meat** and a meal base like (microwaveable) rice. And optional Indonesian side dishes and condiments such as prawn crackers, chilli paste (Sambal), sweet soy (Ketjap Manis) or fried onions (see further below for details).

- In a pan, you can add approximately 300 grams cut vegetables or 400 grams diced meat with a whole jar Go Tan Boemboe cooking sauce (305 grams).
- Fresh ingredients should be cut to approximately 2-3 cm thickness or length.
- Various types of vegetables can be combined in one pan.
- Guideline for the quantities: vegetables, 120 grams and 140-160 grams of meat per person.
- Consequently, two full pans of vegetables and two full

pans of meat are suitable to more than 5 persons and with an additional or dessert even for 6 people.

- As meal basis, we recommend the Go Tan Rice Specialities microwaveable 2 person - 2 minute rice (three variants available), alternatively steamed white rice or fried rice, rice noodles or egg noodles.
- Frozen vegetables can be used, but it gets more water in the dish and the vegetables will be less firm.

The Boemboe cooking sauces are available in 9 variants (where available): 3 vegetable dishes, 2 meat dishes, 3 dishes for chicken and 1 for pork meat. You can form your own menu by combining two vegetable and two meat dishes. Below all different Boemboe cooking sauces described. Of course you can also try switching or using other ingredients, the sauces are just fine spice mixes.



Boemboe cooking sauce	Recommended ingredients	Full description of the spice mix
Sayur Vegetables <i>Vegetables</i>	Cabbage, cauliflower, green beans, carrots, fennel, shrimps, tofu cubes	A light creamy sauce for vegetables. The creaminess is due to added coconut milk. For a very authentic accent pieces of tofu or shrimp can be added to the vegetables.
Chop Suey <i>Vegetables and meat</i>	Broccoli, bell peppers, cabbage, red onion, snow peas, courgettes, mushrooms, bean sprouts, tofu cubes, chicken	A meat and vegetable dish which has found his place in each oriental cuisine. An Asian accent without overshadowing the fresh ingredients. Also suitable for meats.
Sambal Goreng <i>Vegetables</i>	Beans, cabbage, carrots, onions, leeks, tofu cubes, boiled eggs, shrimp	'Goreng' means fried or frying. When sambal is fried, the crushed chilli peppers will get a softer but deeper flavour. Together with onions and other typical Indonesian herbs, such as lemon grass and tamarind it forms a classic spice mix.
Rendang <i>Beef</i>	Stew beef	Something special happens when tender beef is cooked while marinated with fine red peppers, coconut milk and exotic spices. It is sweet and round, but spicy. Also an Indonesian classic.
Rudjak <i>Chicken or beef</i>	Chicken breast, chicken thighs Stew beef	An intense Boemboe. A nice mix of fresh fragrant ingredients (lemon grass and lime leaves), spicy red peppers and the sweetness of laos, ginger and brown sugar.
Babi Ketjap <i>Pork</i>	Pork fillet, pork chops, streaky bacon	There is almost no better combination than soy sauce, onions and pork. Especially if the subtle flavour is balanced with a pinch of cloves.
Ayam Semur <i>Chicken or beef</i>	Chicken breast, chicken thighs, small chicken legs (authentic) Stew beef	Typical for a Semoor dish is a base of onions, garlic and soy sauce, balanced with laos and cloves. Together this will creates harmonious and rich sauce.
Ayam Paniki <i>Chicken</i>	Chicken breast, chicken thighs, small chicken legs	Fresh-spicy, subtle creamy Boemboe for chicken with a rich flavour. The herbs, chicken and sauce are really a fascinating dish while simmered a longer time.
Ayam Pedis <i>Chicken</i>	Chicken breast, chicken thighs, small chicken legs	Literally spicy chicken. A spicy chicken Boemboe, the base of onions, red pepper and ginger are a fine combination with the light flavours of lemon grass and lime leaves.

Side dishes

To complete the Indonesian rice dinner table all of the following side dishes are suitable (from Go-Tan):

- Go Tan Rice Specialities microwaveable rice (1 bag is for about 2 persons), varieties Coconut Curry, Chinese Mushroom and Lemon Coriander.
- Various types of prawn crackers (regular prawn crackers, Chilli prawn crackers)
- Ketjap Manis (Sweet Soy)
- Sambal Oelek (Red Chilli paste)
- Atjar Tjampoer (Indonesian pickles)
- Fried onions (delicious with rice or noodles)
- Seroendeng (roasted coconut with peanuts, delicious on rice or rice noodles)

Additional preparation tips

- The following simmering times are minimum indicative times: vegetables 15 min, chicken and pork 20 min, beef 45 min. Longer times are good for a rich taste, but vegetables will become softer.
- Hard fresh vegetables such as green beans; prepare by cooking 2 minutes in water.
- Place very thin vegetables such as bean sprouts, thin cabbage later into the pan.
- Add as much cooking sauce into the pans so that the ingredients are just covered.
- If you want to have a thicker sauce, remove the lids of the pans while cooking.
- Choose the position of the pans in such a way that the pans containing the meat will get the most heat and really can simmer gently

- When you have leftover's, let it cool down and store in the refrigerator, when you heat it up the next day, it will taste even better!

Alternative use of the device

You can also use the device without the pans for grilling larger quantities of meat, fish and vegetables. Suiting the Indonesian rice menu, it is nice to use it afterwards for making a dessert, for example making coconut cream pancakes.

Recipe for coconut pancakes

Requirements

70 grams flour

1 egg

100ml thick coconut milk

(Go Tan Creamy coconut milk)

70 ml water

a pinch of salt



Serve with sugar, syrup, grated coconut or a scoop of ice cream and whipped cream.

Make fluid dough of the ingredients. Turn the device up to '4'. Bake the (not too thin) pancakes brown in several minutes on both sides. You can turn the device up to '5' when if needed. See above for serving tips.

FOR MORE RECIPES, TIPS, PRODUCTS AND ACCESSORIES! GO TO WWW.COOKANDGO.NL

www.cookandgo.nl



ESTABLISHED 1954

By

★ ★ ★
TRISTAR