

# TOMYANG QUICK START

In vier einfachen Schritten



1. Schalten Sie den TomYang-Grill ein und stellen Sie den **Thermostat-regler auf Stufe 2**.

Befüllen Sie den Suppen-Ring bis ca. 1 cm unter dem inneren Rand mit Wasser und etwas Sojasauce.



2. Jetzt können Sie Ihr Lieblingsgemüse in den Suppen-Ring geben. Hier sehen Sie frisches Kraut, Karotten, Champions und Mais.

Auch Eier und kalorienarme Udon-Nudeln schmecken in der Suppe fantastisch.



3. Nach wenigen Minuten ist der TomYang-Grill bereits auf Betriebstemperatur und Sie können mit dem Grillen beginnen – und das ganz ohne Zugabe von Fett!

Probieren Sie verschiedene Fleisch- und Fischarten, Meeresfrüchte oder vegetarischen Grillkäse aus!



4. Ab und zu übergießen Sie die Grillfläche mit Suppe aus dem Suppen-Ring oder gießen Sie Wasser nach, damit die Röstaromen von der Grillfläche in die Suppe fließen können.

Dadurch entsteht der unvergleichbare Geschmack! Nach wenigen Minuten sind Fleisch, Fisch und Gemüse essbereit - Bon Appetit!

## Einkaufsliste

Selbstverständlich können Sie auf Ihrem TomYang Grill alle Variationen von Fisch, Fleisch, Gemüse, Nudeln oder Grillkäse zubereiten. Um Ihnen den Start so einfach wie möglich zu gestalten, haben wir für Sie eine Einkaufsliste erstellt, mit der Sie Ihre Gäste immer mit einem leckeren und gelungenen BBQ verwöhnen. Hier sind die Zutaten für 4-5 Personen zusammengefasst:

### Fisch & Fleisch

Garnelen	250 g
Huhn	300 g
Schopf & Bauch	300 g

### Gemüse

Kraut	1/2 kg
Chinakohl	1/2 kg
Champignons	1 Packung
Maiskolben	1 Stück
Zucchini	1 Stück
Sojasprossen	1 Packung
Koriander	1 Packung
Frische Chili	1 Packung

Zitronen	4 Stück
Knoblauch	4-6 Zehen

### Nudeln, Eier, Grillkäse

Eier	4 Stück
Grillkäse	1 Packung
Nudeln (z.B. Udon od. Instant)	1 Packung

### Asia Shop

Austernsauce	Kleine Flasche
Fischsauce	Kleine Flasche
Sojasauce	Kleine Flasche
Palmzucker	Kleine Packung

## Bsp. Suppen-Basis

Einfach Wasser mit Sojasauce und Fischsauce anrühren.  
Das Wasser sollte einen leicht salzigen Geschmack bekommen.

## Bsp. Marinade

### Pfeffer-Knoblauch Marinade

Diese Marinade reicht für 300 g Fleisch oder Geflügel:

- 4 EL Austern Sauce
- 1 EL Soja Sauce
- 1 TL weißer Pfeffer
- 1 mittelgroße Zehe Knoblauch

Zubereitung:

Knoblauch fein hacken und dann mit den restlichen Zutaten vermischen.

Fleisch mindestens eine Stunde vor dem Beginn mit TomYang BBQ marinieren.

## Bsp. Dipping Sauce

### Nam Yam Sauce

Diese Empfehlung gilt für 5 Personen

- Frische Chili nach Belieben
- 4-6 mittelgroße Knoblauchzehen
- 5 EL Zitronensaft
- 5 EL Fischsauce oder Sojasauce
- 1 EL Palmzucker
- Koriander od. Kräuter nach Belieben

Zubereitung:

Knoblauch und Chili klein hacken und separat in kleinen Schalen anrichten.

Fischsauce, Zitronensaft, gehackten Koriander und Palmzucker ebenfalls in kleinen Schalen vorbereiten.

Mit den vorbereiteten Zutaten in den Schalen stellt jeder Gast selbst seine eigene Sauce zusammen. Diejenigen, welche \*scharf und würzig\* bevorzugen, mischen mehr vom Chili dazu.

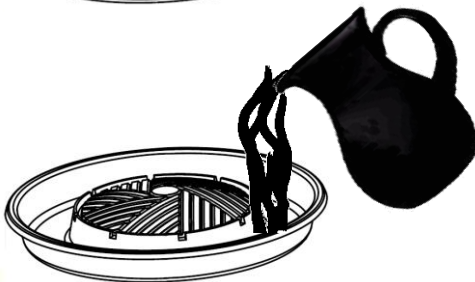
## Wichtige Hinweise

### ACHTUNG!/ATTENTION!



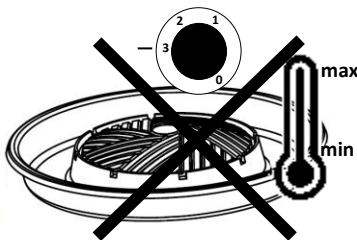
**KEIN Metallbesteck zum Grillen und Kochen verwenden!  
NICHT an der Pfannenoberfläche kratzen!**

**Do NOT use metal cutlery on the TomYang! Do NOT scratch on the pan surface with any kind of cutlery!**



**Den TomYang NIE ohne Flüssigkeit (Wasser/Suppe) betreiben! Vor dem Einschalten Flüssigkeit in die Suppenrinne einfüllen!**

**NEVER operate TomYang without liquid (water/soup)! Fill liquid in the soup area before turning on the TomYang!**



**Den TomYang NICHT ohne Bratgut auf der Grillpfanne auf Stufe 3 (III) betreiben!**

**DO NOT operate the TomYang on Level 3 (III) - without any foods on the grill pan**