

2 Oppskrifter

Ølike oppskrifter på ting du kan lage med kombidamperen.

- [Egg - Kokt](#)
- [Ris](#)
- [Ribbe](#)
- [Hamburger](#)
- [Wienerpølser](#)

Egg - Kokt

1. **Se artikkel om forberedelse:** [Kombidamper - 1 Oppstart](#)
2. Trykk på den gule kokke knappen, dette vil åpne en meny med ulike ferdige programmer som kan benyttes.



4. Trykk på egg



6. Trykk på kokt egg



8. Instill ønsket resultat og størrelse på egg



10. Tar ca 15 minutter før ovnen er klar.

11. Ta av lokket på eggepakken. Sett inn rist med eggepakken oppå.

12. **Se artikkel om rengjøring:** [Kombidamper - 3 Rengjøring](#)

Ris

Damp på 130 °C i 40 min. Vann i bakke og lokk over. Ca. 20 min oppvarming + 20 min koking.

Ribbe

Langtidsstek på lav bruning, 68 °C over natten. For sprø svor, etterstek på 220–230 °C i ca. 15 min.

Hamburger

Egen grillfunksjon øverst i ovnen - f.eks. til burgere (58 °C kjernetemp).

Wienerpølser

Pølsene sprekker når temperaturen i ovnen passerer 90 grader, så ikke øk temperaturen over 85.

1. **Se artikkel om forberedelse:** [Kombidamper - 1 Oppstart](#)

2. Velg dampmodus



4. Legg inn 100% damp.

5. Legg inn 85 grader

6. Steketid

Steking med tid:

20 minutter.

Steking med termometer:

Kjernetemperatur 72-75 grader.

7. **Se artikkel om rengjøring:** [Kombidamper - 3 Rengjøring](#)