

Oppskrifter

Ùlike oppskrifter på ting du kan lage med kombidamperen.

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

Egg - Kokt

Steg for steg veiledning på hvordan du kan koke egg i kombidampere.

Denne guiden er en del av [Brukerveiledning \(Kombidamper\)](#)

1.1 - Forberedelse

1. Skru på avtrekksviften inne på boden som er inn til venstre når du kommer inn på kjøkkenet fra garderoben.



- 2.
3. Sjekk inni rist inne til venstre inni ovn, sjekk at det ikke ligger noe såperester fra forrige vaske syklus. Vann spray kan trekkes ut og skulles av rist hvis det er noe såperester.

1.2 - Start kombidamper

1. Skru på hovedbryter for kombidamper



- 2.
3. Velg hvilken type modus du ønsker.

1.3 - Kokemodus - Koke egg

1. Trykk på den gule kokke knappen, dette vil åpne en meny med ulike ferdige programmer som kan benyttes.
2. [Kombidamper - Programmer - Ferdige.png](#)
3. Trykk på egg
4. [Kombidamper - Oppskrift - Egg - 1.jpg](#)
5. Trykk på kokt egg
6. [Kombidamper - Oppskrift - Egg - 2.jpg](#)
7. Instill ønsket resultat og størrelse på egg
8. [Kombidamper - Oppskrift - Egg - 3.jpg](#)
9. Tar ca 15 minutter før ovnen er klar.
10. Ta av lokket på eggepakken. Sett inn rist med eggepakken oppå.

1.4 - Rengjør og slå av

Husk å gå igjennom stegene i brukerveiledningen for rengjør og slå av. **Link:** [Rengjør og slå av](#)

Hamburger (Innspill?)

Steg for steg veiledning på hvordan du kan steke hamburger i kombidampere.

Denne guiden er en del av [Brukerveiledning \(Kombidamper\)](#)

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

Innspill? - Denne guiden er bassert på en tilsendt settning. Hvis du skal lage denne retten hadde det vært fint om du kunne ta noen bilder og si ifra, så kan vi få lagt det inn her. Mvh Benjamin Svanberg (940 66 978)

Ribbe (Innspill?)

Steg for steg veiledning på hvordan du kan steke ribbe i kombidampere.

Denne guiden er en del av [Brukerveiledning \(Kombidamper\)](#)

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

Innspill? - Denne guiden er bassert på en tilsendt settning. Hvis du skal lage denne retten hadde det vært fint om du kunne ta noen bilder og si ifra, så kan vi få lagt det inn her. Mvh Benjamin Svanberg (940 66 978)

Ris (Innspill?)

Steg for steg veiledning på hvordan du kan koke ris i kombidampere.

Denne guiden er en del av [Brukerveiledning \(Kombidamper\)](#)

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

Innspill? - Denne guiden er bassert på en tilsendt settning. Hvis du skal lage denne retten hadde det vært fint om du kunne ta noen bilder og si ifra, så kan vi få lagt det inn her. Mvh Benjamin Svanberg (940 66 978)

Wienerpølser

Steg for steg veiledning på hvordan du kan koke wienerpølser i kombidampere.

Denne guiden er en del av [Brukerveiledning \(Kombidamper\)](#)

1. Velg dampmodus
2. [Kombidamper - Programmer - Damp.png](#)
3. Legg inn 100% damp.
4. Legg inn 85 grader
5. Steketid

Steking med tid:

20 minutter.

Steking med termometer:

Kjernetemperatur 72-75 grader.

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