

HORNO FREIDOR DAEWOO



HORNO FREIDOR DAEWOO  
RECETARIO

PARTE 1

# Función Freir

---

## ● Auto Cocción

- 06 PAPAS FRITAS CONGELADAS
- 07 PECHUGAS DE POLLO APANADAS
- 08 NUGGETS DE PESCADO

- 09 NUGGETS DE POLLO
- 10 ARROLLADO PRIMAVERA
- 11 AROS DE CEBOLLA
- 12 HAMBURGUESAS

## ● Cocción Manual

- 13 PAPAS FRITAS CASERAS APANADOS
- 14 FILETE DE PESCADO APANADO
- 15 PAPA RELLENA
- 16 ENROLLADO DE POLLO
- 17 PALITOS DE POLLO

- 18 ALITAS DE POLLO FRITAS
- 19 PLATANO FRITO
- 20 CAMARONES APANADOS
- 21 CALAMAR FRITO



PARTE 2

# Convección

---

## ● Auto Cocción

- 26 CERDO ASADO / ASADO DE CARNE
- 27 POLLO AL HORNO

- 28 PESCADO AL HORNO
- 29 VEGETALES FRESCOS

## ● Cocción Manual

- 30 MINI CHAPARRITAS PASTEL DE ACELGA
- 31 EMPANADITAS DE CARNE PIZZA

- 32 BROWNIES

# CONTENTS

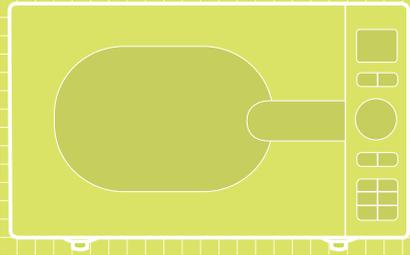


- \* Por favor voltee la comida 4 a 5 minutos antes de terminar la cocción si la comida lo necesita.
- \* Para una cocción más crocante por favor incremente el tiempo ajustando la perilla.
- \* Siempre use guantes para hornear o tocar los recipientes dentro del horno.



PARTE 1

# Función Freir



**Auto Cocción** | PAPAS FRITAS CONGELADAS, PECHUGAS DE POLLO APANADAS, NUGGETS DE PESCADO, NUGGETS DE POLLO, ARROLLADO PRIMAVERA, AROS DE CEBOLLA, HAMBURGUESAS

**Cocción Manual** | PAPAS FRITAS CASERAS, FILETE DE PESCADO APANADO, PAPA RELLENA, ENROLLADO DE POLLO, PALITOS DE POLLO, CAMARON APANADO, ALITAS DE POLLO FRITAS, CALAMAR FRITO, PLATANO FRITO



## PAPAS FRITAS CONGELADAS

FUNCIÓN  
FREIR

Fr-1



 300g de Papas fritas congeladas

1. Coloque las PAPAS FRITAS CONGELADAS en la bandeja freidora sin sobreponerlas.
2. Coloque la bandeja freidora en la bandeja de metal. Cocine en **"FREIR -> Fr-1"**



## PECHUGA DE POLLO APANADA

FUNCIÓN  
FREIR

Fr-2



 400g de pechugas de pollo empanizadas

1. Coloque las PECHUGAS DE POLLO APANADA en la bandeja freidora sin sobreponerlas.
2. Coloque la bandeja freidora en la bandeja de metal. Cocine en **"FREIR -> Fr-2"**
3. Voltee la comida 4 a 6 minutos antes de terminar.



## NUGGETS DE PESCADO

FUNCIÓN  
FREIR

Fr-3



 400g de tequeños congelados

1. Coloque los NUGGETS DE PESCADO en la bandeja freidora sin sobreponerlos.
2. Coloque la bandeja freidora en la bandeja de metal. Cocine en **"FREIR -> Fr-3"**
3. Voltee la comida 4 a 6 minutos antes de terminar.



## NUGGETS DE POLLO

FUNCIÓN  
FREIR

Fr-4



 400g de nugguets de pollo congelados

1. Coloque los NUGGUETS DE POLLO CONGELADOS en la bandeja freidora sin sobreponerlos.
2. Coloque la bandeja freidora en la bandeja de metal. Cocine en **"FREIR -> Fr-4"**
3. Voltee la comida 4 a 6 minutos antes de terminar.



## ARROLLADO PRIMAVERA

HOME  
FRYER

Fr-5



 300g de enrollado primavera congelado

1. Coloque los ARROLLADOS PRIMAVERA en la bandeja freidora sin sobreponerlos.
2. Coloque la bandeja freidora en la bandeja de metal. Cocine en **"FREIR -> Fr-5"**
3. Voltee la comida 4 a 6 minutos antes de terminar.



## AROS DE CEBOLLA

FUNCIÓN  
FREIR

Fr-6



 300g de aros de cebolla

1. Coloque los AROS DE CEBOLLA en la bandeja freidora sin sobreponerlos.
2. Coloque la bandeja freidora en la bandeja de metal. Cocine en **"FREIR -> Fr-6"**
3. Voltee la comida 4 a 6 minutos antes de terminar.



## HAMBURGUESAS

FUNCIÓN  
FREIR

Fr-7



 400g de Hamburguesas

1. Coloque las HAMBURGUESAS CONGELADAS en la bandeja freidora sin sobreponerlos.
2. Coloque la bandeja freidora en la bandeja de metal. Cocine en **"FREIR -> Fr-7"**
3. Voltee la comida 4 a 6 minutos antes de terminar.



## PAPAS FRITAS CASERAS

FUNCIÓN  
FREIR

Fry

28-30 Min



 400 a 500 gr de papas , 2 cucharitas de aceite, Sal al gusto.

1. Lavar, pelar, secar y cortar las papas con 1 cm de grosor.
2. Con la ayuda de una brocha, aceitar las papas para un dorado uniforme, llevar al horno por 28 minutos. Presionar el botón "**Freir(Fry)**". 12 minutos antes de que culmine el tiempo darle la vuelta a las papas fritas, luego presionar el botón "**Comenzar**" para seguir la cocción.



## FILETE DE PESCADO APANADO

FUNCIÓN  
FREIR

Fry

17-19 Min



 300 gr de filete de pescado, pan rallado, pimienta sal al gusto, dos cucharitas de aceite.

1. Lavar y sacar la humedad del pescado, sazonar con sal, pimienta y empanizar.
2. Aceitar con ayuda de una brocha.
3. Llevar al horno por 17 minutos, presionando el botón "**Freir(Fry)**", 7 minutos antes de que culmine el tiempo, voltear el filete de pescado, luego presione el botón "**Comienzo**" para seguir la cocción.



## PAPA RELLENA

FUNCIÓN  
FREIR

Fry

20-22 Min



 Q 500 gr de papa blanca, 300 gr de carne molida, 1/8 de pasas, 1/8 de aceitunas, % de cebolla picada en cuadritos, Sal, pimienta, sazónador al gusto.

1. Lavar, sancochar, pelar y pasar por el prensador.
2. Cocinar la carne en una sartén hasta que se consuma el líquido, freír la cebolla sin aceite hasta que absorba el líquido.
3. Coloque aceite en una sartén para mesclar y freír todos los ingredientes.
4. Retire la preparación del fuego, incorpore las papas y aceitunas picadas.
5. Divida el puré de papa en 6 porciones iguales. Tomar una porción con la mano, aplanar y colocar en el centro el relleno. Cierre dando forma redonda.
6. Aceitar las papas con la ayuda de una brocha.
7. Colocarlas en un refractario y llevar al horno por 21 minutos. Presionando el botón **"Auto Cook"**
8. 10 minutos antes de que culmine el tiempo, dar la vuelta a las papas, luego presione el botón **"Comenzar"** para seguir la cocción.



## ENROLLADO DE POLLO

FUNCIÓN  
FREIR

Fry

18 -20 Min



 2 pechugas de pollo, jamón, queso, sal, pimienta, hilo pabito.

1. Filetear la pechuga. Aderezar con sal, pimienta al gusto.
2. Extienda el filete de pollo, encima coloque el jamón y queso. Enrollar y amarrar para que no se desarme al momento de la cocción.
3. Llevar al horno por 20 minutos. Presionando el botón **"Freir(Fry)"**
4. 9 minutos antes de que culmine el tiempo, dar la vuelta al pollo enrollado, luego presione el botón **"Comienzo"** para seguir la cocción.



## PALITOS DE POLLO APANADOS

FUNCIÓN  
FREIR

Fry

18 -20 Min



 500 gr de pechuga de pollo, pan rallado, 2 cucharaditas de aceite, sal, pimienta al gusto.

1. Cortar el pollo a lo largo y delgado. aderezar con sal, pimienta al gusto, luego empanizar.
2. Con la ayuda de una brocha aceitar los palitos de pollo.
3. Colocar en un refractario, llevar al horno por 12 minutos presionando el botón **"Freir(Fry)"**.
4. 6 minutos antes de que culmine el tiempo, dar la vuelta a los palitos de pollo, luego presione el botón **"Comienzo"** para seguir la cocción.



## ALITAS DE POLLO FRITAS

FUNCIÓN  
FREIR

Fry

22 -24 Min



 400 gr de alitas de pollo, 3 cucharadas de pan rallado, sal, pimienta al gusto, 2 cucharitas de aceite.

1. Lavar, secar y aderezar con sal, pimienta al gusto.
2. Pasar por el pan rallado.
3. Aceitar con la ayuda de una brocha.
4. Colocar en una fuente refractaria y llevar al horno por 22 minutos, presionando el botón **"Freir(Fry)"**.
5. 10 minutos antes de que culmine el tiempo, dar la vuelta a las alitas de pollo, luego presione el botón **"Comienzo"** para seguir la cocción.



## PLATANO FRITO

FUNCIÓN  
FREIR

Fry

13 - 15 Min



 2 unidades de plátanos, 1 cucharada de aceite .

1. Lavar, pelar y cortar con 1 cm de espesor.
2. Aceitar con la ayuda de una brocha
3. Llevar al horno por 13 minutos, presionando el botón **"Freir(Fry)"**.
4. 6 minutos antes de que culmine el tiempo, dar la vuelta, luego presione el botón **"Comenzar"** para seguir la cocción.



## CAMARON APANADO

FUNCIÓN  
FREIR

Fry

11 - 13 Min



 15 camarones (aprox. 200g pelados y limpios), 2 cucharadas de almidón, sal, pimienta, 1 clara de huevo, 1/2 taza de pan rallado, 1.5 cucharadita de aceite, 1/4 cucharadita de pimentón en polvo.

1. Pele los camarones y quite la humedad.
2. Agregue sal y pimienta al almidón. Bata la clara de huevo. Mezcle el pan rallado, aceite y pimentón en polvo.
3. Apane los camarones con la mezcla de almidón, clara de huevo batida y pan rallado respectivamente, luego colóquelos en la bandeja freidora.
4. Llevar al horno por 11-13 minutos, presionando el botón "**Freir(Fry)**". 4-6 minutos antes de que culmine el tiempo, dar la vuelta, luego presione el botón "**Comenzar**" para seguir la cocción.



## CALAMAR FRITO

FUNCIÓN  
FREIR

Fry

11 - 13 Min



 2 Calamares (solo el cuerpo, 150-200gr), 1 cucharadita de vino, 1/4 de cucharadita de ajo en polvo, 3 cucharaditas de harina, un taza de pan rallado, 1.5 cucharadita de aceite, 1 cucharadita de perejil en polvo, 1 huevo, 1 cucharadita de leche, pimienta.

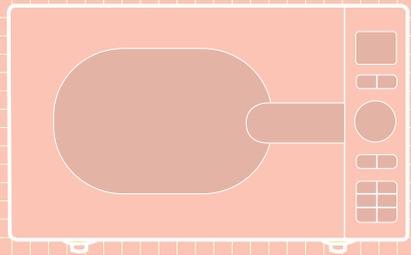
**PARA LA SALSA TÁRTARA:** 1/2 taza de mayonesa, 2 cucharaditas de pickles picados, 1 cucharadita de cebolla picada, 1 cucharadita de alcaparras picadas, 2 cucharaditas de mostaza, 1 cucharadita de jugo de limón, 2-3 gotas de ají tabasco, sal, pimienta.

1. Corte el calamar limpio en anillos de 1cm de espesor.
2. Marine el calamar en vino blanco y ajo en polvo.
3. Mezcle el pan rallado, con perejil picado. Mezcle leche y pimienta en huevo batido.
4. Apañe el calamar marinado con harina, huevo batido y pan rallado respectivamente, luego colóquelos en el plato freidor.
5. Llevar al horno por 16-18 minutos, presionando el botón **"Freir(Fry)"**. 6-8 minutos antes de que culmine el tiempo, ar la vuelta, luego presione el botón **"Comenzar"** para seguir la cocción.
6. Servir con salsa tártara.



PARTE 2

# Convección



🔘 **Auto cocción** | Cerdo Asado, Asado de Carne, Pollo al Horno, Pescado al Horno, Vegetales Frescos

🔘 **Cocción Manual** | Mini Chaparrita, Pastel de Acelga, Empanaditas de Carne, Pizza, Brownies

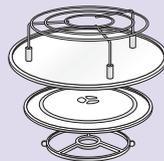


## CERDO ASADO/ ASADO DE CARNE

AUTO COCCIÓN

AC-1/AC-2

500-2000g



 Cerdo, Carne (Para rostizar) 500-2000g, sal, aceite

1. Junte los cortes de forma ordenada.
2. Coloque la carne en el plato
3. Barnice con un poco de aceite.
4. Coloque los asados con la parte de grasa hacia abajo.
5. Cocinar en **“AUTO COOK-CERDO ASADO o ASADO DE CARNE”**.
6. Voltee cuando escuche el pitido.
7. Retire del horno. Escurra el exceso de jugo.
8. Deje reposar por 10 minutos en papel aluminio antes de servir.

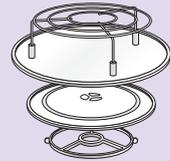


## Pollo al Horno

AUTO COCCIÓN

AC-3

800-2000g



 Pollo (entero) 800-2000g, mantequilla, sal, pimienta, aceite,

1. Lave y seque el pollo. Ate las piernas holgadamente con una cuerda.
2. Perfore la piel un par de veces justo bajo las piernas.
3. Barnice con mantequilla sobre todo el pollo en el plato.
4. Coloque los pechos rostizados boca abajo sobre el plato.
5. Cocinar en **“AUTO COOK-POLLO AL HORNO”**.
6. Voltee al oír el pitido.
7. Retire del horno. Escurra el exceso de jugo. Sazone con sal si es necesario. Deje reposar por 10 minutos en papel aluminio antes de servir.

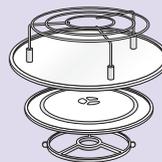


## PESCADO AL HORNO

AUTO COCCIÓN

AC-4

300-900g



 Filetes de pescado frescos 300-900g (salmon, bacalao)

1. Todo tipo de pescado fresco (excepto atún enlatado o apanado) puede ser cocinado entero o en filetes.
2. Coloque el pescado preparado en un plato embadurnado con mantequilla.
3. Sazone con sal y pimienta, rocíe jugo de limón y un poco de mantequilla. No cubra el plato.
4. Coloque el plato en la rejilla de metal.
5. Cocine en **“AUTO COOK – BAKED FISH”**.

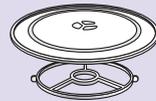


## VEGETALES FRESCOS

AUTO COCCIÓN

AC-5

100-900g



 Vegetales frescos 100-900g (Espárragos, brócolo, zanahoria)

1. Lave y corte.
2. Coloque los vegetales previamente lavados en un recipiente.
3. Rocíe con 2 a 3 cucharaditas de agua.
4. Cúbralo con un papel film.
5. Colóquelo en un plato sobre la base giratoria.
6. Cocine en **“AUTO COOK – VEGETALES FRESCOS.”**

\*Para mejores resultados corte los vegetales en pedazos de tamaño similar

## Mini Chaparritas

Convección

200°C

20-25 min



masa preparada comprada, 50g de harina para empolverar, salchichas 50g\*3, 1 huevo (batido), pimienta gruesa negra, hojas de tomillo, perejil.

1. Empolve la superficie donde trabajará y coloque la masa preparada.
2. Coloque las salchichas en la masa
3. Sazone con especias y pimienta al gusto.
4. Enrolle la masa y embadurne con el huevo batido.
5. Corte entre 6-8 pedazos y colóquelas en la bandeja freidora.
6. Sin pre calentar, cocine por **20-25 minutos** bajo **200°** hasta que estén dorados en el exterior.

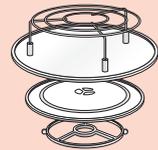
## PASTEL DE ACELGA

Convección

Pre-calentar

190°C

20 - 30 min



2 discos de masa hojaldre, 2 atados de acelga, 2 atados de espinaca, 600 gr de queso parmesano, 1 cuchara de harina, 3 cebollas grandes, 4 huevos, Sal, pimienta, nuez moscada al gusto.

1. Sacar la masa hojaldre de la refrigeradora 15 minutos antes.
2. Cocinar la espinaca, acelga luego cortar en trozos pequeños.
3. En un recipiente coloque las acelgas, espinacas ya cocidas, huevos, pimienta, sal nuez moscada mezclar bien.
4. Enmantequillar un molde refractario.
5. Retirar la masa de la bolsa colocar en el pirex embarnizado con mantequilla dándole forma. agregar el relleno de las acelgas .con la otra parte de la masa tapar el relleno. Unir los bordes con la yema del huevo, presionando con un tenedor, embarnizar la parte superior con yema de huevo.
6. Precalear el horno a **190°C** por **10 minutos** presionando la tecla "convección"
7. Luego llevar por 20 minutos a 190°C

# EMPANADITAS DE CARNE

Convección

190°C

25 - 30 min



Masa preparada, 300 gr de carne, 1 cebolla grande, 1 pimiento rojo, 2 huevos duros, Sal, pimienta al gusto.  
1 cucharadita aceite.

1. Sacar la masa de la refrigeradora 10 minutos antes.
2. En una sartén colocar aceite, 1 cebolla, 1 pimiento, ajo, sazónador. Agregue la carne molida hasta que se cocine bien. Sazonar con sal y pimienta al gusto.
3. Dejar enfriar el relleno
4. Colocar el relleno en cada círculo de la masa y sellar con clara de huevo en los bordes.
5. Enmantequillar un molde refractario y acomodar las empanaditas.
6. Precalentar el horno a 190°C por 10 minutos presionando el botón Convección
7. Colocar el refractario sobre la rejilla de metal y llevar al horno precalentado por **30 minutos a 190°C**

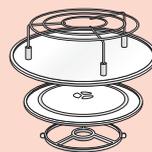
# PIZZA

Convección

Pre-calentar

200°C

10-15 min



Masa de pizza pre cocida, Jamón, Queso, peperoni,  
Salsa de tomate, Aceituna, Orégano.

1. Sobre la masa pre cocida, colocar la pasta de tomate, jamón, queso, aceitunas.
2. Precalentar el horno a 200°C presionando el botón convección por 5 minutos.
3. Llevar al horno de **10 a 15 minutos a 200°C**

# BROWNIES

Convección

Pre-calentar

160°C\_

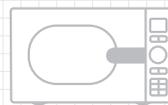
40 - 45 min



 150gr de mantequilla, 90 gr de chocolate negro, 300 gr de azúcar, 150 gr de harina, 1 cucharadita de polvo de hornear, 2 cucharaditas de vainilla, 3 huevos.

1. Trozar el chocolate y derretir en una cacerola a fuego lento.
2. Mezclar la harina con el polvo de hornear.
3. Mezclar la mantequilla con el azúcar hasta que se derrita, luego los huevos, la harina, vainilla y chocolate.
4. Embarnizar el molde con mantequilla, colocar la preparación encima
5. Cocinar en horno precalentado a 160°C por 40 minutos.

# MENU



Función Freir		Convección	
Auto Cocción	Cocción Manual	Auto Cocción	Cocción Manual
PAPAS FRITAS CONGELADAS	PAPAS FRITAS CASERAS	CERDO ASADO / ASADO DE CARNE	MINI CHAPARRITAS
PECHUGAS DE POLLO APANADAS	FILETE DE PESCADO APANADO	POLLO AL HORNO	PASTEL DE ACELGA
NUGGETS DE PESCADO	PAPA RELLENA	PESCADO AL HORNO	EMPANADITAS DE CARNE
NUGGETS DE POLLO	ENROLLADO DE POLLO	VEGETALES FRESCOS	PIZZA
ARROLLADO PRIMAVERA	PALITOS DE POLLO APANADOS		BROWNIES
AROS DE CEBOLLA	ALITAS DE POLLO FRITAS		
HAMBURGUESAS	PLATANO FRITO		
	CAMARONES APANADOS		
	CALAMAR FRITO		

**DAEWOO**   
ELECTRONICS

# ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.

서울 종로구 통의동  
6번지 이룸빌딩 4층

담 당	김보경 님		
브 랜 드	DAEWOO	언 어	스페인어
F.MODEL	KOC-8HBT		
B.MODEL	COOK BOOK		
B U Y E R			
제 판		인 쇄	
MEMO접수: 14.08.12_전체신규 14.08.19_요리사진 교체 14.08.20_8,20,21(3p) 14.08.22_15,21(2p)			