



easyways

# MANUAL DE USUARIO

Pizza  
Oven



easyways  
*Así de simple*

WWW.EASYWAYS.CL

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

LEA DETENIDAMENTE ESTE MANUAL DE USUARIO ANTES DE USAR SU PIZZA OVEN DE EASYWAYS®, AUNQUE ESTÉ FAMILIARIZADO CON EL EQUIPO. SEGUIR TODAS LAS INDICACIONES REDUCE LOS RIESGOS DE INCENDIO, DESCARGAS ELÉCTRICAS Y/O ACCIDENTES.

**ADVERTENCIA:** No se recomienda el uso de cables alargadores para este producto. Asimismo, este aparato no está diseñado para funcionar mediante un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente. Desenrolle siempre completamente el cable de alimentación antes de usarlo.

**ESTE PRODUCTO ESTÁ DESTINADO ÚNICAMENTE PARA USO DOMÉSTICO.** No utilice su PIZZA OVEN para otra cosa que no sea el uso previsto. Cualquier otro uso, especialmente una mala manipulación, puede causar graves accidentes.

**MANTENGA SIEMPRE EL APARATO FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**

**PRECAUCIÓN:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIOS, DESCARGA ELÉCTRICA O LESIÓN, COCINE SÓLO EN LA SUPERFICIE DE COCCIÓN (PIEDRA REFRACTARIA). NO UTILICE EL APARATO SIN LA PIEDRA REFRACTARIA.

Lea detenidamente este Manual de Usuario antes de usar por primera vez su Pizza Oven para adoptar todas las precauciones básicas de seguridad, hacer un buen uso del equipo

y comprender las limitaciones y los peligros potenciales asociados.

## ANTES DEL USO

● **NO** coloque ni utilice este electrodoméstico sobre o cerca de superficies calientes (quemadores a gas, eléctricos, horno caliente, etc), o con agua. No lo use en superficies de madera o que puedan derretirse con el calor. **JAMÁS** ubique la máquina cerca de materiales inflamables. Antes de usarlo revise que no haya objetos debajo de la máquina, ya que podrían generar un incendio, descarga eléctrica o calentamiento excesivo (como paños de cocina). Siempre utilice el aparato sobre una superficie seca y nivelada (NUNCA en el exterior o al aire libre).

● Para evitar la posibilidad de que el aparato caiga accidentalmente de la superficie donde está ubicado, no deje que el cable de alimentación cuelgue del borde del mostrador o de la mesa, de lo contrario podría dañarse o provocar lesiones.

● Coloque su Pizza Oven lejos de las paredes y muebles superiores (o colgantes) durante su uso. Es recomendable dejar por lo menos 30 cm hasta 1 metro de distancia para evitar problemas con el calor.

● Antes de usarlo, asegúrese siempre de que el aparato esté ensamblado correctamente, de acuerdo a las instrucciones de este Manual.



● ¡SU PIZZA OVEN TRABAJA A ALTAS TEMPERATURAS!

El calor que se genera al cocinar puede producir lesiones o quemaduras graves, por eso evite el contacto al abrir la Tapa. Se recomienda el uso de guantes o paño de cocina para su manipulación y SIEMPRE retirar la comida con las espátulas provistas. Al abrir la Tapa, hágalo con guantes, lejos de su rostro y siempre en sentido contrario a su cuerpo. NO toque directamente la comida después de la cocción con temperatura ya que podría quemarse. Siempre, antes de manipular su Pizza Oven desconecte primero de la toma de corriente.

● Este aparato ha sido diseñado para ser conectado únicamente a la toma eléctrica doméstica estándar (220 V, 50 Hz).

**ATENCIÓN: NO DERRAME LÍQUIDOS EN LA PIEDRA REFRACTARIA YA QUE PODRÍA QUEBRARSE CON LOS CAMBIOS BRUSCOS DE TEMPERATURA. TAMPOCO EN LA CARCASA, PERILLAS, ELEMENTOS DE CALOR O CABLE DE ALIMENTACIÓN. ESTO PODRÍA DAÑAR GRAVEMENTE SU FUNCIONAMIENTO Y PERDER SU GARANTÍA.**

**DURANTE EL USO**

● Este aparato NO está destinado para ser usado por niños o personas cuyas capacidades físicas, y/o sensoriales estén reducidas, carezcan de experiencia o conocimientos exhaustivos del aparato, a menos que hayan recibido instrucciones claras sobre el uso del aparato y estén continuamente supervisados por un adulto. **ATENCIÓN: ESTE ELECTRODOMÉSTICO NO ES UN JUGUETE. EVITE ACCIDENTES.**

**PRECAUCIÓN:** La máquina se calentará a altas temperaturas durante su uso. Sea extremadamente cuidadoso sobre todo si es que un niño está en la casa.

● No utilice ningún componente del equipo en el microondas, refrigerador o congelador. Tampoco guarde la máquina en el refrigerador para almacenar su pizza. Esto podría causar un daño irreparable.

● Para protegerse contra descargas eléctricas, no sumerja ninguna parte de este electrodoméstico, ni permita que el cable de alimentación entre en contacto con agua u otro líquido. Si la unidad cae al agua, desconecte el cable de alimentación inmediatamente y comuníquese con el Servicio Técnico EasyWays® para su evaluación.

● NO USE accesorios o repuestos NO recomendados por el fabricante, ya que esto podría causar graves lesiones a personas y/o accidentes.

● Si nota que alguna pieza está dañada, defectuosa u observa que su máquina no funciona de manera habitual y prevista, SUSPENDA SU USO DE MANERA INMEDIATA desconectándolo de la toma de corriente. Espere hasta que el aparato se enfríe y contacte inmediatamente al Servicio Técnico de EasyWays®. **NO REFACTIONE O MANIPULE SU MÁQUINA BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA**, de lo contrario esto podría ser causa suficiente para perder la garantía.

**ATENCIÓN:** Evite que los condimentos de la pizza (aceite, tomate, queso, entre otros), caigan sobre la piedra refractaria, ya que el líquido de éstos se absorberán en la piedra. Distribu-

ya todos los ingredientes siempre tomando en cuenta esta importante recomendación.

Es normal que con el uso la piedra refractaria se manche y no vuelva a su estado original con la limpieza, ésta es una característica propia de la piedra natural.

## DESPUÉS DEL USO

- Desenchufe antes de limpiar. Para moverla, espere hasta que la máquina esté completamente fría, luego sujétela desde la base de la carcasa, siempre con ambas manos. NUNCA la tome desde la Tapa o las Perillas. No desconecte tirando del cable de alimentación. No transporte el aparato sujetándolo del cable. No toque el aparato o el enchufe con las manos mojadas cuando esté conectado a la corriente. **NO MANIPULE SU PIZZA OVEN SIN GUANTES CUANDO ESTÉ CALIENTE.**

- No coloque ningún objeto duro y/o pesado sobre, dentro o en cualquier parte de su Pizza Oven, esto incluye todo tipo de alimentos secos, líquidos, envasados o al natural. Limpie siempre el aparato después de cada uso para evitar la acumulación de restos de comida (ver: "Limpieza y Almacenamiento").

- NO opere este electrodoméstico si tiene el cable o enchufe dañado, después de que funcione mal, se haya caído o se haya dañado de alguna manera. Tampoco vuelva a utilizarlo si observa sobrecalentamiento o descarga eléctrica. Ante cualquier signo o sospecha de mal funcionamiento, apague la máquina y espere a que se enfríe. Luego llévelo a

nuestro Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.

- No utilice objetos duros, afilados o abrasivos en la carcasa ya que rayará la cubierta.

- No use productos químicos corrosivos como cloro o limpiadores de horno para evitar daños en la superficie de su máquina.

- Este aparato no tiene piezas reparables por usted. No intente hacerlo ya que su manipulación invalida la garantía. Siempre contáctese con el Servicio Técnico Autorizado EasyWays® para su examinación, reparación o ajuste.

- Guarde su Pizza Oven en un lugar seco.

## RECUERDE:

Todos los electrodomésticos y accesorios de la cocina tienen riesgos potenciales si usted hace un mal uso de la máquina y no se toman las medidas de seguridad necesarias para evitar riesgos, incluyendo, el sentido común. **SEA PRECAVIDO Y EVITE ACCIDENTES DOMÉSTICOS.**

**No coloque el aparato, ni ningún accesorio de su Pizza Oven en el Lava-vajillas ya que esto podría invalidar su garantía de forma inmediata.**

## TEMPERATURAS ALTAS: RIESGO DE QUEMADURAS

- La Tapa y Carcasa pueden calentarse mucho durante la cocción ya que su Pizza Oven trabaja a ALTAS TEMPERATURAS. Además, es posible ver vapor caliente a través de las ranuras de ventilación de la Tapa. SIEMPRE USE



GUANTES DE COCINA O TOMA OLLAS cuando manipule su Pizza Oven.

● EXTREME LAS PRECAUCIONES AL ABRIR LA TAPA. Es muy posible que salga vapor caliente.

### **PARTES MÓVILES: RIESGOS DE LESIONES**

● SIEMPRE desenchufe el aparato cuando no esté en uso.

● No introduzca sus manos, cabello, ropa o cualquier otro objeto inflamable cuando esté usando su máquina o conectado al enchufe.

● Utilice sólo las espátulas incluidas con su máquina o utensilios de cocina resistentes al calor para retirar la comida de su Pizza Oven. No use objetos abrasivos, duros o afilados para cortar sobre la piedra refractaria.

● No intente reparar la piedra refractaria o cualquier elemento de su máquina. Esto invalidará la garantía de forma inmediata.

● NO utilice su Pizza Oven cerca de cortinajes o materiales combustibles.

● No exponga el aparato a lluvia, viento, nieve, granizo, sol, excesivo calor, entre otros.

● No toque las superficies calientes. SIEMPRE utilice las espátulas suministradas o pinzas.

● No cocine alimentos de dimensiones excesivas, o sea, que sobresalgan del diámetro de Pizza Oven.

● No deje alimentos en su interior ya que podrían quemarse o descomponerse con el paso del tiempo.

● No introduzca materiales como, cartón, plástico, papel u otros similares ya que podrían inflamarse fácilmente. **ESTO PUEDE PROVOCAR UN INCENDIO.**

● Abra la Tapa de su Pizza Oven de la misma forma y con la misma atención con la que se abriría la tapa de una olla cuando está en el fuego. SEA RESPONSABLE.

● La cocina tiene riesgos conocidos que se pueden evitar. Si ve cualquier anomalía en su máquina, primero desenchúfela, espere a que se enfríe y luego contacte al Servicio Técnico para su revisión. **EVITE ACCIDENTES POR MANIPULACIÓN. ESTE CONSEJO ES ÚTIL PARA TODOS SUS ELECTRODOMÉSTICOS DE SU COCINA, YA QUE TODOS TIENEN RIESGOS INHERENTES E INESPERADOS POR MÚLTIPLES FACTORES**, sin embargo los puede evitar con estos consejos.

JAMÁS COCINE CON EVIDENTE DESCONCENTRACIÓN O BAJO ESTRÉS ya que podría sufrir un accidente grave.

**ADVERTENCIA:** El enchufe macho de conexión, debe ser conectado solamente a un enchufe hembra de las mismas características técnicas del enchufe macho en materia.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES PARA FUTURAS CONSULTAS.** No entregue la máquina sin este folleto a terceros. Estas instrucciones son una parte esencial de su Pizza Oven.

**IMPORTANTE: SIEMPRE ENCONTRARÁ LA VERSIÓN MÁS RECIENTE DE ESTE MANUAL DE USO EN NUESTRA PÁGINA WEB [WWW.EASYWAYS.CL](http://WWW.EASYWAYS.CL)**

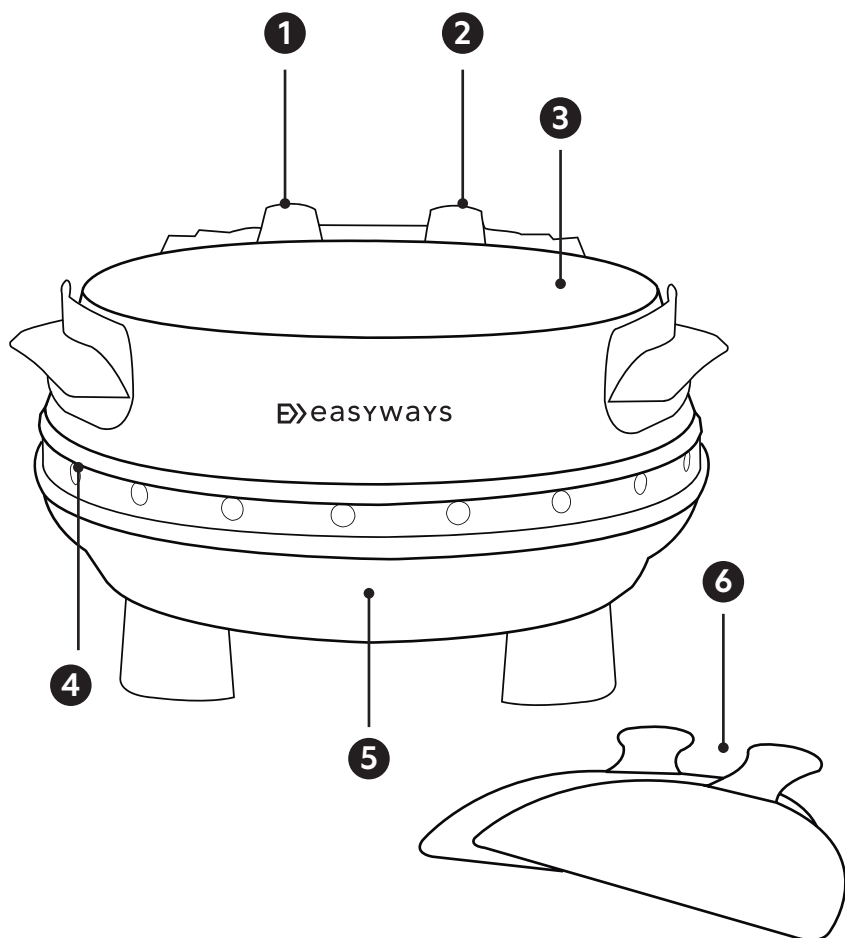
# ÍNDICE

---

COMPONENTES Y ACCESORIOS PIZZA OVEN	7
CÓMO USAR SU PIZZA OVEN	8
TEMPERATURA DE SU PIZZA OVEN	10
TIMER DE SU PIZZA OVEN	10
LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO	11
INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA GARANTÍA	12
RECETAS DE PIZZAS	14



# COMPONENTES Y ACCESORIOS PIZZA OVEN



**1** PERILLA DE TEMPERATURA

**4** PIEDRA REFRACTARIA  
(INTERIOR)

**2** PERILLA DE TIEMPO

**5** BASE PRINCIPAL

**3** ELEMENTOS  
CALEFACTORES  
(INTERIOR)

**6** INCLUYE 2 ESPÁTULAS

# CÓMO USAR SU PIZZA OVEN

## ANTES DE UTILIZAR POR PRIMERA VEZ SU PIZZA OVEN

- 1** Lea completamente el Manual de Usuario y las etiquetas de advertencia que vienen en la máquina.
- 2** Retire todo el embalaje, etiquetas y calcomanías.
- 3** Limpie el interior y exterior de la máquina SÓLO con un paño húmedo.

**NOTA: Jamás sumerja la máquina bajo el agua. Esto podría provocar un grave accidente.**

## PREPARACIÓN PARA SU USO

Coloque su **Pizza Oven** en una superficie plana, nivelada y resistente al calor.

## USO DE SU PIZZA OVEN

Es un horno eléctrico ideal para preparar pizza, fabricado con “piedra refractaria”. Este material es maravilloso, ya que le permite distribuir de manera uniforme el calor.

Durante la cocción, su Pizza Oven absorbe la humedad de la masa, permitiendo obtener una textura crujiente y perfecta, imitando el resultado de horno con leña utilizado en las mejores pizzerías.

Es ideal para la cocción de masas preparadas, congeladas o pre-hechas.

Sólo basta cocinar durante 4 a 5 mi-

nutos cualquier tipo de pizza y ¡listo! Lo mejor es que su Pizza Oven reduce el tiempo de cocción.

## ADVERTENCIA

**NUNCA** coloque cosas encima del aparato.

**SIEMPRE** use guantes de cocina para retirar la comida de la máquina, así evitará quemaduras graves.

## CÓMO HORNEAR SU PIZZA

**1** Conecte Pizza Oven a la toma de corriente y encienda el horno colocando la perilla graduada en la posición 2½.

**2** Luego de 10 minutos de precalentamiento, con el horno cerrado, el aparato habrá alcanzado la temperatura justa para comenzar a cocinar su pizza a la piedra.

**3** Antes de cocinar cualquier tipo de pizza (masa hecha en casa, de panadería, congelada, pizzas ya condimentadas, ya listas o congeladas, entre otras), asegúrese SIEMPRE que la piedra refractaria esté bien caliente (proceso de precalentamiento). Verifique que la luz indicadora esté encendida. Es importante que la pizza se cocine siempre con la luz indicadora encendida, ya que sólo de esta manera entrarán en funcionamiento las dos resistencias que mantienen homogéneo el calor necesario para





una perfecta cocción de la pizza. En caso que luego del precalentamiento se apague la luz indicadora, abra la Tapa durante un par de minutos hasta que la luz indicadora se vuelva a encender.

**4** Incorpore la Pizza, baje la Tapa y controle que la perilla graduada se encuentre en la posición 2½. Cada 4 a 5 minutos se obtendrán pizzas perfectas y deliciosas, tan buenas como las compradas en las mejores pizzerías.

**5** Entre una cocción y otra, es aconsejable dejar abierta la Tapa durante un par de minutos para que la luz indicadora se mantenga encendida al introducir las siguientes pizzas. Esto permite que las dos resistencias permanezcan encendidas durante la cocción (la resistencia superior se observa de color rojo).

**6** Use las espátulas para retirar la pizza de su máquina. Es recomendable espolvorear sobre las espátulas un poco de harina antes de usarlas.

**7** No olvide retirar las espátulas después de sacar la pizza de la máquina.

**8** TIP: Si usa pizza ya lista y congelada, es recomendable retirarla del refrigerador 10 a 15 minutos antes, para mantenerla a temperatura ambiente antes de cocinarla.

**9** **IMPORTANTE:** Evite que los condimentos de la pizza (aceite, tomate, queso, entre otros), caigan sobre la piedra refractaria, ya que el líquido de estos se absorberán en la piedra. Distribuya todos los ingredientes siempre tomando en cuenta esta importante recomendación.

**10** También es muy importante recordar que la característica fundamental de la superficie de cocción de este aparato está constituida por “piedra refractaria natural”, la que almacena gradualmente el calor y la distribuye de forma uniforme, además de permitir la absorción de la humedad en la masa. Sólo en contacto directo con la piedra refractaria, es posible cocinar pizzas a la piedra en tan sólo 4 a 5 minutos, manteniendo inalteradas las propiedades nutritivas de la pizza y sus ingredientes.

**ATENCIÓN:** Es normal que la piedra natural se manche con el uso. Esto no se puede evitar.

**11** Su Pizza Oven le permitirá cocinar al horno otros exquisitos alimentos como pescados, verduras, pollo, entre otros. SIEMPRE USE PAPEL ALUMINIO para envolverlos. Con este simple consejo conservará intactas las propiedades nutritivas y el sabor de los alimentos frescos.

# TEMPERATURA DE SU PIZZA OVEN

Su máquina de pizza tiene 4 niveles de temperatura para obtener el mejor resultado de acuerdo a sus objetivos.

1. **200°C aprox.**
2. **300°C aprox.**
- 2 ½. **350°C aprox.**
3. **400°C aprox.**

## TIMER DE SU PIZZA OVEN

**1** Con Pizza Oven podrá medir el tiempo de cocción a través del timer (perilla de tiempo). Escuchará un sonido característico una vez que finalice el tiempo.

**2** Después de colocar la pizza sobre la piedra refractaria y haber cerrado la Tapa superior, continúe con los siguientes pasos:

a) Gire la perilla en dirección de las manillas del reloj hasta llegar al tiempo de cocción deseado.

b) Escuchará una señal acústica una vez transcurrido el tiempo seleccionado.

c) Después de 5 minutos de cocción la pizza debería estar lista, sin embargo, esto depende de su gusto y de múltiples factores como:

- Espesor de la masa
- Grado de humedad del condimento
- Estado de congelación de la masa
- Y LO MÁS IMPORTANTE: ¡Su propio gusto!

Es **FUNDAMENTAL** verificar el estado de la cocción y ajustar la duración en función de **SUS PROPIAS EXIGENCIAS**.

### IMPORTANTE

El timer de su Pizza Oven es mecánico y no influye sobre el funcionamiento eléctrico del producto. Por lo tanto, al terminar el tiempo seleccionado, el horno continuará calentando. Esto significa que **EL TIMER NO ENCIENDE Y TAMPOCO APAGA EL HORNO**.

Es **VITAL** vigilar su Pizza Oven aunque haya transcurrido el tiempo seleccionado, de lo contrario su Pizza o comida podría quemarse. **EVITE ACCIDENTES O INCLUSO UN POSIBLE INCENDIO POR DESCUIDO**.

Apague su Pizza Oven de la siguiente manera:

- Lleve la perilla de temperatura a la posición "0" (CERO).
- Luego desenchúfelo de la toma de corriente.



# LIMPIEZA Y ALMACENAMIENTO

## LIMPIEZA

Para limpiar su Pizza Oven primero debe desenchufarlo y esperar hasta que se enfríe **COMPLETAMENTE**.

Sólo puede usar una esponja o paño húmedo para limpiar la carcasa de la máquina. No use elementos abrasivos.

Para eliminar residuos puede usar cuidadosamente una esponja abrasiva, cepillo de cerdas rígidas, las espátulas incluidas o la hoja de un cuchillo. **NO** lave la piedra refractaria con agua, sólo pase un paño húmedo, de lo contrario podría quebrarla.

Es normal que con el uso la piedra refractaria se manche. Ésta es una característica propia de la piedra natural.

- Antes de la limpieza asegúrese que el aparato esté desconectado de la toma de corriente.

- Para limpiar la superficie (piedra refractaria), **NO** use detergentes y tampoco vierta agua fría sobre la piedra caliente ya que un cambio brusco de temperatura podría quebrarla.

- **JAMÁS** sumerja su Pizza Oven en agua para limpiarla.

- **NO** toque la superficie de cocción o piedra refractaria cuando su Pizza Oven esté funcionando o muy caliente. **EVITE ACCIDENTES.**

- Al encender su Pizza Oven asegúrese que las espátulas no se encuentren en la superficie de cocción, ya que podría generar un incendio.

Cuando manipule su Pizza Oven, siempre hágalo con guantes de cocina y protegiendo su cuerpo. **RECUERDE QUE LOS ELECTRODOMÉSTICOS CALIENTES PUEDEN PROVOCAR GRAVES QUEMADURAS Y SERIOS ACCIDENTES. ¡EVÍTELOS!**

**RECOMENDACIÓN:** Infórmele a sus familiares que está usando su Pizza Oven y asegúrese que los niños no se encuentren en la cocina para evitar accidentes.

## ALMACENAMIENTO

- 1** Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente antes de guardarlo.

- 2** Asegúrese de que todos los componentes estén limpios y secos.

- 3** Guarde su **Pizza Oven** en un lugar limpio y seco.

# INSTRUCCIONES PARA EL USO DE LA GARANTÍA

Usted ha adquirido un producto de excelente calidad, sin embargo, en el improbable caso que tenga algún inconveniente técnico, EasyWays® responderá por el normal funcionamiento de su equipo durante el período de garantía.

**IMPORTANTE:** ANTES DE USAR EL PRODUCTO EASYWAYS®, LE SUGERIMOS LEER CON ATENCIÓN EL MANUAL DEL USUARIO.

## Cobertura de Garantía

- EasyWays® garantiza el servicio de reparación gratuita de los productos comercializados en el país donde usted adquirió el producto.
- Esta garantía es válida con la boleta original del lugar donde se realizó la compra y es intransferible.



## Exclusiones de Garantía

- Uso impropio, distinto del uso doméstico o del indicado en el Manual de Usuario y/o en condiciones ambientales deficientes.
- Exceso o caídas de voltaje eléctrico que impliquen uso en condiciones anormales, como también defectos de instalación eléctrica.
- Instalación en condiciones distintas a las indicadas en el manual.
- Intervención del artefacto por personal no autorizado bajo EasyWays®
- Enmiendas en los datos del certificado de garantía o factura de compra y la no presentación del documento de compra (boleta o factura).
- Adulteración, ausencia o enmienda del número de serie de fabricación.
- Daños causados por golpes, caídas, transporte inadecuado, bodegaje inadecuado o trato incorrecto, como también los daños a causa de terremoto, inundación, relámpago, anegaciones, ambientes de polvo excesivo, humedad, entre otros.
- La operación del artefacto en condiciones no prescritas en el Manual de Usuario.



- Defectos técnicos producidos por problemas en la instalación del equipo.
- EasyWays® podrá no admitir el producto en sus servicios técnicos en aquellos casos que el producto no venga en condiciones de higiene y limpieza adecuados.
- Las ilustraciones pueden ser diferentes al producto. Estamos constantemente mejorando nuestros productos, por lo que las especificaciones pueden variar sin aviso.
- No intente arreglar o ajustar ninguna función eléctrica o mecánica en esta unidad. Hacerlo invalidará la garantía.
- Si tiene dudas o comentarios con respecto al funcionamiento de este aparato o requiere hacer efectiva la garantía de reparación, por favor contáctese con el Departamento de Servicio Técnico Autorizado EasyWays® correspondiente a su país.

# MASA DE PIZZA

## INGREDIENTES

- 300 g harina
- 25 g levadura fresca o 8 g levadura seca
- 6 g sal
- 200 ml agua tibia
- Sémola para espolvorear

## PREPARACIÓN

**1** Mezcle la harina con la sal. Coloque sobre el mesón de cocina en forma de montaña y forme un agujero en el medio para darle forma de volcán.

**2** Desmigüe la levadura fresca y coloque en el centro del volcán. Agregue  $\frac{3}{4}$  del agua al centro y disuelva la levadura con la mano o un tenedor. Siga revolviendo el agua y mezcle de a poco con la harina para formar una masa. Amase por diez minutos hasta obtener una masa lisa y homogénea (si siente que la masa está seca, agregue el resto de agua de a poco).

**3** De forma de pelota a la masa, coloque en un bowl aceitado y cubra con papel film o un paño húmedo. Deje reposar en un lugar tibio hasta que duplique su tamaño. (1 a 2 hrs).

**4** Para estirar la masa, colóquela sobre el mesón enharinado o con sémola. Aceite ligeramente sus manos y aplaste la pelota de masa. Empiece a estirar la masa apretando y estirando ligeramente con sus manos y con cuidado de no romperla. Trate de dejar los bordes más gruesos que el centro. Si prefiere, también puede estirar la masa con un uslero.

**5** Junte las espátulas en el mesón para formar un círculo, espolvoree con sémola. Coloque la masa encima y prepare la pizza que desee.

Si desea congelar, envuelva la masa en papel film como si fuese un paquete y luego incorpore al congelador. Cuando la quiera utilizar, descongele a temperatura ambiente y amase por unos 5 minutos aproximadamente con un poco de aceite.



# PIZZA MARGARITA

## INGREDIENTES para 4 personas

- 400 g masa de pizza
- 85 g salsa de tomate
- 120 g queso mozzarella de búfala o mozzarella granulada
- 5 hojas de albahaca
- Aceite de oliva

## PREPARACIÓN

**1** Corte la mozzarella en rebanadas finas de 0.5 cm.

**2** Agregue la salsa al centro de la masa y esparza con la parte de atrás de la cuchara. Deje un borde de 2 cm sin salsa.

**3** Distribuya encima el queso mozzarella. Moje la albahaca y coloque sobre la pizza. (Si prefiere puede agregar la albahaca al retirar la pizza para un sabor más fresco).

**4** Coloque la pizza sobre la piedra refractaria caliente, cierre la máquina y hornee por 2 a 3 minutos o hasta que esté al punto que prefiera.

**5** Retire la pizza con ayuda de las espátulas y agregue un poco de aceite de oliva.

# PIZZA CAPRICCIOSA

## INGREDIENTES para 4 personas

- 400 g masa de pizza
- 85 a 100 g salsa de tomate
- 200 g queso
- 10 fondos de alcachofas en aceite
- 10 aceitunas negras sin carozo
- 10 champiñones
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

## PREPARACIÓN

**1** Estire la masa de pizza.

**2** Distribuya la salsa de tomate, el queso, los fondos de alcachofas, los champiñones cortados por la mitad y las aceitunas.

**3** Añada sal y pimienta. Lleve al horno usando las espátulas. Cocine por unos 4 a 5 minutos. Al retirar la pizza agregue un poco de aceite de oliva.

# PIZZA CON JAMÓN Y CHAMPIÑONES

## INGREDIENTES para 4 personas

- 400 g masa de pizza
- 85 a 100 g salsa de tomate
- 3 láminas de jamón cocido
- 10 champiñones en aceite
- 100 g queso
- Sal
- Aceite de oliva

## PREPARACIÓN

**1** Corte los champiñones por la mitad y pique el jamón en tajadas o cuadrados.

**2** Estire la masa, distribuya la salsa de tomates, queso y un poco de sal. Agregue el jamón y, por último, los champiñones.

**3** Lleve al horno usando las espátulas. Cocine por unos 4 a 5 minutos. Al retirar la pizza agregue un chorrito de aceite de oliva.

# PIZZA MARINARA

## INGREDIENTES para 4 personas

- 400 g masa de pizza
- 85 a 100 g salsa de tomate
- 1 cucharada de orégano
- 2 dientes de ajo
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta

## PREPARACIÓN

**1** Corte el ajo en rebanadas. Luego estire la masa hasta que quede muy fina y deje un borde grueso.

**2** Agregue la salsa de tomate y el ajo evitando los bordes.

**3** Espolvoree orégano, agregue sal y pimienta.

**4** Lleve al horno usando las espátulas. Cocine por unos 4 a 5 minutos. Al retirar la pizza agregue un chorrito de aceite de oliva.



# PIZZA CON CHAMPIÑONES

## INGREDIENTES para 4 personas

- 400 g masa de pizza
- 500 g champiñones
- 2 cucharadas de perejil
- 1 diente de ajo
- 85 a 100 g salsa de tomate
- 100 g queso
- Sal
- Pimienta

## PREPARACIÓN

**1** Limpie y corte los champiñones en rebanadas.

**2** Sazone los champiñones con un poco de aceite, ajo y perejil hasta que suelten agua.

**3** Estire la masa, agregue la salsa de tomate, el queso y, al final, los champiñones dejando un borde de dos centímetros alrededor de la masa.

**4** Lleve al horno usando las espátulas. Cocine por unos 4 a 5 minutos. Al retirar la pizza agregue un chorrito de aceite de oliva.

# PIZZA CON ALCACHOFA Y PROSCIUTTO

## INGREDIENTES para 4 personas

- 400 g masa de pizza
- 100 g prosciutto
- 85 a 100 g salsa de tomate
- Aceite de oliva
- 100 g queso
- 2 fondos de alcachofas
- Sal

## PREPARACIÓN

**1** Amase la masa para pizza con un poco de aceite de oliva y deje descansar cubriéndola con un paño de cocina.

**2** Lave y corte en rodajas finas los fondos de alcachofas y colóquelos en agua con un gajo de limón.

**3** Estire la masa, distribuya la salsa de tomate, el queso y las alcachofas bien secas.

**4** Lleve al horno usando las espátulas. Cocine por unos 4 a 5 minutos. Al retirar la pizza agregue un chorrito de aceite de oliva.

**5** Retire del horno y añada el prosciutto (debe estar a temperatura ambiente).

# PIZZA CUATRO ESTACIONES

## INGREDIENTES para 4 personas

- 500 g masa de pizza
- 85 a 100 g salsa de tomate
- 200 g queso
- 50 g jamón cocido
- 4 Fondos de alcachofas
- 100 g champiñones
- 1 cucharadita de orégano

## PREPARACIÓN

**1** Quite la grasa del jamón. Corte los champiñones y las alcachofas en mitades.

**2** Estire bien la masa, agregue el tomate, el queso y sal.

**3** Divida imaginariamente la pizza en cuatro partes iguales. En un cuarto de la masa añada el orégano, en otro el jamón, en otro los champiñones y en el último, las alcachofas.

**4** Lleve al horno usando las espátulas. Cocine por unos 4 a 5 minutos.

**6** Retire del horno, agregue un chorrillo de aceite de oliva y sirva caliente.

# PIZZA NAPOLITANA

## INGREDIENTES para 4 personas

- 400 g masa de pizza
- 85 a 100 g salsa de tomate
- 150 g queso
- 1 a 2 tomates rebanados
- 1 cucharada de orégano

## PREPARACIÓN

**1** Estire la masa, agregue la salsa al centro y esparza con la parte de atrás de la cuchara. Deje un borde de 2 cm sin salsa.

**2** Distribuya encima el queso, luego el orégano y encima las rebanadas de tomate.

**3** Coloque la pizza sobre la piedra refractaria caliente, cierre la máquina y hornee por 3 a 4 minutos o hasta que esté al punto que prefiera.

# PIZZA ROMANA

## INGREDIENTES para 4 personas

- 400 g masa de pizza
- 85 a 100 g salsa de tomate
- 200 g queso
- 4 anchoas
- 4 cucharadas de alcaparras
- Aceite de oliva

## PREPARACIÓN

- 1** Corte las anchoas en trocitos.
- 2** Estire la masa, cúbrala con tomate dejando dos centímetros de borde. Agregue poca sal, las alcaparras y los trozos de anchoas.
- 3** Lleve al horno utilizando las espátulas. Después de 2 a 3 minutos de cocción, agregue el queso. Hornee otros 2 minutos más. Al retirar la pizza, vierta un chorrito de aceite de oliva.

# PIZZA SICILIANA

## INGREDIENTES para 4 personas

- 500 g masa de pizza
- 4 anchoas saladas
- 20 aceitunas negras picantes
- 1 puñado de albahaca fresca
- 85 a 100 g salsa de tomate
- 100 g queso
- Sal
- Aceite de oliva
- Harina
- Sémola para espolvorear

## PREPARACIÓN

- 1** Estire la masa, debe quedar gruesa.
- 2** Junte las espátulas en el mesón para formar un círculo, espolvoree sémola y coloque la masa encima. Sobre la masa espolvoree harina y cubra con el paño. Deje reposar hasta que duplique su tamaño.
- 3** Separe las hojas de albahaca.
- 4** Distribuya el queso sobre la masa, luego la salsa, las hojas de albahaca, las anchoas y las aceitunas negras.
- 5** Lleve al horno utilizando las espátulas y cocine por 5 a 6 minutos. El borde no se tiene que quemar. La masa de pizza resulta bastante gruesa. Al retirar la pizza agregue un chorrito de aceite de oliva.

🏠 Alonso de Córdova 4330, Vitacura  
✉️ [servicioalcliente@easyways-la.com](mailto:servicioalcliente@easyways-la.com)  
🌐 [www.easyways.cl](http://www.easyways.cl)

