

HomeCraft™

All products are trademarks of Nostalgia Products LLC.
Worldwide design & utility patented or patents pending.
© 2021 Nostalgia Products LLC.

www.nostalgiaproducts.com

(rev. 11/16/21 JR)

HomeCraft™



HCP012BK

12-inch convection pizza oven with stone
Four à pizza à convection de 12 pouces avec pierre
Horno de pizza de convección de 12 pulgadas con piedra

Instruction Manual
Manuel d'instruction
Manual de instrucciones

Make every day a party!
 Visit www.nostalgiaproducts.com for more fun products.

CONTENTS

SAFETY 3

IMPORTANT PRECAUTIONS 3

IMPORTANT SAFEGUARDS 3

INTRODUCTION 4

PRODUCT REGISTRATION 5

PARTS & ASSEMBLY 6

HOW TO OPERATE 7

HELPFUL TIPS 8

CLEANING & MAINTENANCE 8

RECIPES 9

RETURNS & WARRANTY 12

SAFETY

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can cause serious injury to you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

Appliance Specifications:

120 Volts, 50 Hertz
 1300 Watts

THIS PRODUCT IS FOR USE IN 120V AC OUTLET ONLY.

Refer to www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ for the most updated manual.



IMPORTANT SAFEGUARDS

A person who has not read and understood all operating and safety instructions is not qualified to operate this appliance. All users of this appliance must read and understand this Instruction Manual before operating or cleaning this appliance.

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including:

- 1. Read all instructions before operating this appliance.**
2. DO NOT TOUCH the hot surfaces. Use handles or knobs.
3. This appliance is NOT A TOY.
4. Keep out of reach of children.
5. Unsupervised young children and cognitively challenged individuals should never operate this appliance.
6. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children.
7. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this unit in water or other liquids.
8. Do not operate this appliance when parts are missing or broken.
9. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off any parts and before cleaning.
10. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, after the appliance malfunctions, or if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance to the nearest repair shop for examination, repair or adjustment.
11. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments other than what is provided by the manufacturer. Use of attachments may cause injuries.
12. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
13. DO NOT use outdoors. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.
14. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
15. DO NOT put any parts of this appliance in dishwasher.
16. DO NOT allow cord to hang over edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
17. Always attach plug to appliance first, then plug cord in the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:

- 1. Read all instructions before operating this appliance.**
2. To protect against electrical shock do not immerse cord, plug or any part of this appliance in water or other liquids.
3. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
4. Unplug from outlet when not in use, before removing parts and before cleaning.
5. DO NOT operate any appliance with a damaged cord or plug, nor if the appliance has been damaged in any manner. Return the appliance

to the nearest repair shop for examination or repair.

6. The manufacturer does not recommend the use of accessory attachments. Use of accessory attachments may cause injuries.
7. DO NOT use outdoors.
8. DO NOT place on or near a hot gas or electric burner, nor in a heated oven.
9. DO NOT use the appliance for other than its intended use.
10. An appliance that is plugged into an outlet should not be left unattended while in operation.
11. Check appliance for presence of foreign objects prior to use.
12. DO NOT attempt to stick any utensils or other objects into the pizza oven while appliance is plugged in.
13. A short power supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled or tripping over a long cord.
14. Longer detachable power supply cords can be used if care is exercised in their use.
15. The marked electrical rating of an extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
16. This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electrical shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way.

SAVE THESE INSTRUCTIONS!

INTRODUCTION

Thank you for purchasing the 12-INCH CONVECTION PIZZA OVEN WITH STONE from HomeCraft! Perfect for making homemade or frozen pizzas, this pizza oven includes a stone, giving you faster cook times and a better, crispier crust!

Features Include:

- **LARGE CAPACITY:** Allows you to cook up to a 12" pizza
- **1300-WATTS COOKING POWER:** This pizza oven provides the cooking power needed to quickly cook your favorite pizza
- **ADJUSTABLE TEMPERATURE:** Adjustable temperature ranges from 225 to 450°F
- **BUILT-IN TIMER:** 60-minute timer with bell ring
- **CLEAR-VIEW WINDOW:** See-through, high temperature resistant glass window with stainless steel handle allows you to see your food while it cooks
- **PIZZA STONE:** Includes a 12" pizza stone for making that golden brown crispy crust texture
- **EASY CLEAN UP:** The wire rack and pizza stone are removable, making cleanup a breeze
- **INDICATOR LIGHT:** Blue Power Light

PRODUCT REGISTRATION

WELCOME TO THE NOSTALGIA PARTY!

Do you love our product?

Give us your REVIEW, REGISTER your product and get entered to WIN PRIZES! You can also gain access to exclusive discounts, fresh new recipes, monthly specials & more!

- Visit the site you purchased the product from
- Go to the product page
- Leave a 5-star review!



If you aren't happy, please give us a chance to cure it!

Customer service:

(920) 347-9122 or visit our online contact form:
<https://nostalgiaproducts.com/pages/support>



PARTS & ASSEMBLY

PARTS

Your 12-INCH CONVECTION PIZZA OVEN WITH STONE is fully assembled.



Control Panel



Temperature Gauge:
Adjustable temperature from 200°F - 450°F (95°C - 230°C)

Power Light Indicator

Timer:
Adjustable timer from 0 - 60 minutes

HOW TO OPERATE

Before you begin, wipe the outer housing and inner cavity wall with a damp cloth. Clean the Wire Rack in hot, sudsy water. It is also recommended to heat up the pizza oven empty for approximately 10 minutes. This will burn off brand new scent. A little smoke may occur however, but this is normal and will disappear shortly.

Place the 12-INCH CONVECTION PIZZA OVEN WITH STONE on a stable surface near an electrical outlet before starting. Make sure that the cord is away from any water source, then plug the appliance into an electrical outlet.

1. Open the oven door and place a pizza on the Wire Rack, then close the oven door. Pizza should be evenly spaced on the Wire Rack so that it toasts evenly.

NOTE: When using the stone, preheat oven for at least 10 minutes or longer at 450 degrees so the stone is hot when inserting the pizza.

2. Rotate the Temperature Gauge clockwise to desired temperature.
3. After setting the timer, the power indicator light will illuminate.

NOTE: Rotate pizzas 180° half way through the cycle for even cooking.

4. When the timer has expired, the timer bell will ring and the dial will be back to the "0" position. To stop the cycle at any time, simply turn the Timer to the "0" position and the timer bell will ring.
5. Using a hot pad or oven mitt, carefully remove your pizza from the oven.

HELPFUL TIPS

OVERCOOKED / UNDERCOOKED FOODS

For overcooked or undercooked food, the temperature setting, time setting or Wire Rack may need to be adjusted or repositioned. Also, it is best to prevent heat loss while cooking and avoid opening the oven door frequently.

Keep in mind that the 12-INCH CONVECTION PIZZA OVEN WITH STONE is smaller than a regular oven and will heat up faster and generally cook in shorter periods of time. In addition, frozen foods and thick meat will take longer to cook.

When using the stone, preheat oven for at least 10 minutes or longer so the stone is hot when inserting the pizza.

BURNING/SMOKING

A burnt smell coming from your 12-INCH CONVECTION PIZZA OVEN WITH STONE, may be due to food build-up inside the oven. Follow the directions under CLEANING & MAINTENANCE to clean the oven.

CLEANING & MAINTENANCE

Make sure the unit is unplugged and allow all parts to cool completely before cleaning.

To prolong the life of your 12" CONVECTION PIZZA OVEN WITH STONE, please follow these simple care instructions. Never place the unit in a dishwasher.

Wash the wire rack in hot water. After the stone has cooled completely, scrape off the cooked food with a stiff, dry brush or plastic scraper, then use a damp cloth to wipe it clean. **CAUTION:** Do not immerse the pizza stone in water. **NOTE:** Don't worry if the stone is stained - it's natural and won't affect the flavor of the next pizza you make.

- Clean exterior surfaces with a soft, damp cloth.
- Dry all parts with a soft, non-abrasive cloth or towel.
- DO NOT use abrasive cleaners as they may damage the unit.
- DO NOT wipe down the heating elements.

RECIPES

Use your 12-INCH CONVECTION PIZZA OVEN WITH STONE to prepare delicious homemade pizzas!

HOMEADE MEAT LOVER'S PIZZA

1/2 Cup water

- 1/2 tsp active dry yeast
- 1/4 tsp granulated sugar
- 1 1/4 Cup all purpose flour
- 3/4 tsp salt
- 1 Tbsp olive oil if needed
- 1/3-1/2 Cup Pizza sauce
- 1 1/2 Cup mozzarella
- 3 Tbsp Parmesan cheese
- 3-4 slices bacon cooked and chopped
- 1/2 Cup ham roughly chopped
- 1/2 Cup hot sausage cooked and crumbled
- 1/4 Cup pepperoni slices
- Ground black pepper

Prep Time: 1 hour

Cook time: 20 minutes

Serves 3-5

Prepare dough by combining warm water, heated to 115°F, with yeast and sugar. Stir to dissolve and allow to proof.

In the bowl of a stand mixer, add flour and salt. With mixer running on low, slowly add yeast mixture. Increase speed, adding olive oil, if needed or desired. Mix until a ball forms, pulling away from the sides of the bowl. Transfer to a greased bowl. Cover and allow to rise in a warm location until doubled, roughly 1 hour.

Meanwhile, cook bacon and sausage. Chop bacon and ham. Crumble sausage.

Preheat oven to 425°F. **NOTE:** If using stone, preheat at longer so stone is super hot.

Grease pizza stone with olive oil. (**Caution:** Stone may be hot after preheating). Shape dough to desired size. Spoon pizza sauce over dough. Sprinkle with Parmesan cheese and 1/2 cup shredded whole milk mozzarella. Add meat toppings. Finally sprinkle with remaining 1 cup mozzarella and ground black pepper.

Bake for 15-20 minutes or until desired crispness is reached. Serve warm.

HOMEADE SUPREME PIZZA

- 1/2 Cup water
- 1/2 tsp active dry yeast
- 1/4 tsp granulated sugar
- 1 1/4 Cup all purpose flour
- 3/4 tsp salt
- 1 Tbsp olive oil if needed
- 1/3-1/2 Cup Pizza sauce
- 1 1/2 Cup mozzarella
- 3 Tbsp Parmesan cheese
- 1 green or red pepper, chopped
- 1/4 cup pepperoni
- 1/2 cup diced black olives
- 1/2 cup sliced mushrooms
- 1/2 small yellow onion, diced
- Ground Black Pepper

Prep Time: 1 hour

Cook time: 20 minutes

Serves 3-5

Prepare dough by combining warm water, heated to 115°F, with yeast and sugar. Stir to dissolve and allow to proof.

In the bowl of a stand mixer, add flour and salt. With mixer running on low, slowly add yeast mixture. Increase speed, adding olive oil, if needed or desired. Mix until a ball forms, pulling away from the sides of the bowl. Transfer to a greased bowl. Cover and allow to rise in a warm location until doubled, roughly 1 hour.

Prepare fresh vegetables.

Preheat oven to 425°F. **NOTE:** If using stone, preheat longer so stone is super hot.

Grease pizza stone with olive oil. (**Caution:** Stone may be hot after preheating). Shape dough to desired size. Spoon pizza sauce over dough. Sprinkle with Parmesan cheese and 1/2 cup shredded whole milk mozzarella. Add toppings. Finally sprinkle with remaining 1 cup mozzarella and ground black pepper.

Bake for 15-20 minutes or until desired crispness is reached. Serve warm.

LOW CARB CHICKEN KETO PIZZA

CRUST

- 3/4 lb Shredded chicken (this is cooked weight; equivalent to 1 lb raw)
- 1/2 cup Grated parmesan cheese
- 2 cloves Garlic (minced)
- 1/2 tsp Sea salt
- 2 large Eggs

TOPPINGS

- 1/2 cup Alfredo sauce
- 3/4 cup Spinach (push into the measuring cup when measuring)
- 1/3 cup Red onion (sliced thin into half moons)
- 1 cup Mozzarella cheese (shredded)

Prep Time: 20 minutes

Cook time: 30-35 minutes

Serves 3-5

Preheat the oven to 400 degrees F. Line a pizza peel with parchment paper.

Stir together the shredded chicken, grated Parmesan cheese, minced garlic, and sea salt.

Whisk the eggs lightly, then add in. Mix well.

Spread the chicken crust pizza "dough" onto the parchment paper on the pizza peel, as thinly as possible (about 1/4 in thick). Slide the parchment paper onto a pizza stone.

Bake for 15 to 20 minutes, until firm and golden on the edges.

Let the crust rest for 10 minutes, which helps "seal" it.

Add sauce and toppings. Return to the oven for 10 to 15 minutes, until the cheese is melted. If desired, place under a broiler for a couple of minutes to brown the cheese more.

RETURNS & WARRANTY

SHOULD YOUR UNIT NOT WORK OR IF DAMAGED WHEN YOU FIRST TAKE IT OUT OF THE BOX, PLEASE RETURN IT TO THE PLACE OF PURCHASE IMMEDIATELY.

12-INCH CONVECTION PIZZA OVEN WITH STONE / HCPO12BK

Should you have any questions, please contact us via email or at the customer service number listed below between the hours of 8:00 AM and 5:00 PM, Monday through Friday, Central Standard Time.

Distributed by:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Customer Service
Phone: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Customer Service Inquiry

To submit a Customer Service inquiry, go to www.nostalgiaproducts.com and fill out the Customer Service Inquiry form and click the Submit button.

A representative will contact you as soon as possible.

Product Warranty Terms

Nostalgia Products LLC (the "Company") hereby warrants that for a period of one (1) year from the date of original purchase, this product will be free of defects in material and workmanship under normal home use, provided that the product is operated and maintained in accordance with the operating instructions. As the sole and exclusive remedy under this warranty, the Company will at its discretion either repair or replace the product found to be defective, or issue a refund on the product during the warranty period. This warranty is only available to the original retail purchaser of the product from the date of initial retail purchase, and is only valid with the original sales receipt, as proof of purchase date is required to obtain warranty benefits. All warranty claims must be brought to the attention of the Company within the warranty period and no later than 30 days of the failure to perform. This warranty does not cover normal wear or damage caused by shipping, mishandling, misuse, accident, alteration, improper replacement parts, or other than ordinary household use. You may be required to return the product (with shipping prepaid by you) for inspection and evaluation. Return shipping costs are not refundable. The Company is not responsible for returns damaged or lost in transit. Unless otherwise specifically permitted by the operating instructions, this warranty applies to indoor household use only. In order to obtain service under this warranty, please contact the Company at the telephone number listed above or by filling out the Customer Service Inquiry Form located at www.nostalgiaproducts.com. Warranty valid only in USA and Canada.

This warranty is in lieu of all other warranties, expressed or implied, including warranties of merchantability and fitness for a particular purpose, which are hereby excluded to the extent permitted by law. In no event shall the Company be liable for any indirect, incidental, consequential, or special damages arising out of or in connection with this product or the use thereof. Some states, provinces or jurisdictions do not permit the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the foregoing exclusion or limitation may not apply to you.

This warranty does not apply to re-manufactured merchandise.

Please read the operating instructions carefully. Failure to comply with the operating instructions will void this warranty.

For more information, visit us online at www.nostalgiaproducts.com.

Like us on Facebook at www.facebook.com/NostalgiaElectrics.

Follow our boards on Pinterest at www.pinterest.com/nostalgiaelctr.

Tweet along with us on Twitter at www.twitter.com/NostalgiaElctr.

Faire une fête tous les jours!
Visiter le site Web www.nostalgiaproducts.com
pour d'autres produits agréables.

TABLE DES MATIÈRES

SÉCURITÉ	13
IMPORTANTES MESURES DE PRÉCAUTION	14
IMPORTANTES MISES EN GARDE	14
INTRODUCTION	15
PIÈCES ET ASSEMBLAGE	16
MODE DE FONCTIONNEMENT	17
CONSEILS UTILES	18
NETTOYAGE ET ENTRETIEN	18
RECETTES	19
RETOURS ET GARANTIE	22

SÉCURITÉ

Votre sécurité tout comme celle des autres est importante.

De nombreux messages importants de sécurité se trouvent dans le présent manuel et sur votre appareil. Toujours lire et respecter toutes les consignes de sécurité.



Ceci est le symbole d'avertissement de sécurité.

Ce symbole vous alerte des risques de danger potentiels pouvant causer de graves blessures à vous et d'autres personnes.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'avertissement de sécurité.

Tous les messages de sécurité indiqueront le danger potentiel et la façon de réduire le risque de blessure et ce qui peut arriver si les consignes ne sont pas suivies.

Appliance Specifications/Fiche technique de l'appareil :

120 V, 50 Hz
1300 Watts



CE PRODUIT DOIT ÊTRE BRANCHÉ UNIQUEMENT DANS UNE PRISE DE COURANT DE 120 V CA.

Reportez-vous à www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/
pour la version la plus récente.



PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Une personne n'ayant pas lu et compris toutes les instructions de fonctionnement et de sécurité n'est pas qualifiée pour faire fonctionner cet appareil. Tous les utilisateurs de cet appareil doivent lire et comprendre ce mode d'emploi avant d'utiliser ou de nettoyer cet appareil.

Lorsque l'on utilise un appareil électrique, il faut toujours respecter des précautions de base, y compris celles-ci :

- 1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser cet appareil.**
- NE PAS TOUCHER les surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
- Cet appareil n'est PAS UN JOUET.
- Les jeunes enfants non supervisés et les individus ayant une déficience cognitive ne devraient jamais faire fonctionner cet appareil.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants.
- Pour protéger contre les chocs électriques ne pas submerger le cordon, la fiche ou aucune pièce de cet appareil dans l'eau ou d'autres liquides.
- Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas, avant de retirer des pièces et avant le nettoyage. Laisser refroidir avant de mettre ou d'enlever des pièces et avant le nettoyage.
- NE PAS utiliser un appareil avec un cordon ou une fiche électrique endommagés ou après un mauvais fonctionnement de l'appareil ou s'il a été endommagé d'une manière quelconque. Retournez l'appareil à l'atelier de réparation le plus proche pour un examen, réparation ou réglage.
- Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires autres que ce qui est prévu par le fabricant. L'utilisation d'accessoires peut causer des blessures.
- NE PAS utiliser cet appareil pour toute autre utilisation pour laquelle il n'a pas été conçu.
- N'utilisez PAS l'appareil à l'extérieur. POUR UN USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT.
- NE PAS placer sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ou dans un four chauffé. 1. NE PAS mettre en lave-vaisselle.
- NE laissez PAS le cordon pendre sur le bord de la table ou du comptoir, ni toucher les surfaces chaudes.
- Une extrême prudence doit être utilisée pour déplacer un appareil contenant des liquides chauds.
- Toujours brancher l'appareil en premier, puis brancher le cordon dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, mettre tous les boutons à la position « arrêt », puis débrancher la fiche de la prise murale.

IMPORTANTES MISES EN GARDE

Des mesures de précaution de base devraient toujours être prises pendant l'utilisation d'appareils électriques, notamment :

- 1. Lire toutes les consignes avant d'utiliser l'appareil.**
- Pour éviter de s'électrocuter, ne pas immerger le cordon électrique, la prise ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Une surveillance étroite est nécessaire lorsque tout appareil électrique est utilisé à proximité des enfants.
- Avant de retirer les pièces et de les nettoyer, débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- NE PAS utiliser l'appareil avec un cordon ou une prise endommagée ni si

l'appareil est endommagé de quelque façon que ce soit. Retourner l'appareil à l'atelier de réparation le plus près pour qu'il soit révisé ou réparé.

6. Le fabricant ne recommande pas l'utilisation d'accessoires. L'utilisation de quelque accessoire pourra provoquer des blessures.
7. NE PAS utiliser à l'extérieur.
8. NE PAS placer sur un brûleur à gaz ou électrique ou à sa proximité, ou dans un four chaud.
9. NE JAMAIS utiliser cet appareil pour un usage autre que celui auquel il est destiné.
10. Un appareil qui est branché dans une prise de courant ne devrait pas être laissé sans surveillance lorsqu'il est en cours de fonctionnement.
11. Vérifier qu'il n'y a aucun corps étranger dans l'appareil avant l'utilisation.
12. NE JAMAIS mettre un ustensile ou tout autre objet dans la grille quand l'appareil est branché.
13. Un cordon électrique court est fourni pour réduire le risque de s'emmêler ou de trébucher sur un long cordon.
14. Une rallonge amovible peut être utilisée avec prudence.
15. La capacité nominale d'une rallonge doit être supérieure ou égale à la puissance électrique de l'appareil.
16. Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus large que l'autre). Pour réduire le risque d'électrisation, cette fiche est conçue pour s'intégrer dans une prise polarisée que dans un sens.

CONSERVER CES CONSIGNES!

INTRODUCTION

Merci d'avoir acheté le FOUR-GRILLOIR STYLE RETRO de Nostalgia™. Maintenant, vous pouvez faire cuire au four, faire grillé, cuire par convection ou griller un repas rapidement et efficace en énergie. Faites des collations rapides, de pizzas aux toasts et plus. Consultez la section de recettes pour une multitude de recettes de petit-déjeuner, déjeuner et dîner amusants!

Caractéristiques incluses :

- 1 300 W
- D'une capacité de 22 l pouvant cuire deux pizzas de 12 po ou 12 tranches de pain
- Fonctions Cuire au four/Faire griller/Cuisson par convection/Griller
- Sélecteur de puissance de chauffage à quatre niveaux : Élément du haut/élément du bas/ éléments du haut et du bas/Éteint
- Température réglable de 93°C à 232°C (200°F à 450°F)
- Plaque de cuisson en aluminium, deux grilles nickelées et un ramasse-miettes
- Voyant d'alimentation

PIÈCES ET ASSEMBLAGE

PIÈCES

Votre FOUR-GRILLOIR RETRO est livré complètement assemblé.

La pierre à pizza



Support de câbles

Panneau de contrôle



Jauge de température :
Température réglable de
95°C à 230°C (200°F - 450°F)

**Indicateur lumineux
de puissance**

Minuteur :
Minuterie réglable
de 0 à 60 minutes

MODE DE FONCTIONNEMENT

Avant de commencer, essuyer l'extérieur du boîtier et les parois internes avec un linge humide. Nettoyez la grille métallique dans de l'eau chaude savonneuse.

Placez le FOUR À PIZZA À CONVECTION DE 12 POUCES (30,5 cm) AVEC PIERRE sur une surface stable près d'une prise électrique avant de commencer. S'assurer que le cordon électrique est éloigné de toute source d'eau, et brancher l'appareil dans une prise.

1. Ouvrez la porte du four et placez une pizza sur la grille, puis fermez la porte du four. Les tranches de pain doivent être espacées régulièrement sur la grille de sorte qu'elles grillent uniformément.

REMARQUE: Lorsque vous utilisez la pierre, préchauffez le four pendant au moins 10 minutes ou plus à 450 degrés pour que la pierre soit chaude lors de l'insertion de la pizza.

2. Faites tourner la jauge de température dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la température désirée.
3. Après avoir réglé la Minuterie, le voyant d'alimentation s'allumera.

REMARQUE: Tourner les pizzas de 180° à la moitié du temps de cuisson.

4. Lorsque le temps de la minuterie est expiré, la sonnerie de la minuterie s'activera et le cadran sera à nouveau de retour à la position « 0 ». Pour mettre fin au cycle à n'importe quel moment, il suffit de ramener le cadran à la position « 0 », la sonnerie de la minuterie s'activera.
5. À l'aide d'un dessous-de-plat ou des gants de cuisinier, retirer avec précaution la nourriture du four.

CONSEILS UTILES

ALIMENTS TROP CUITS/PAS ASSEZ CUITS

Pour les aliments trop cuits ou pas assez cuits, il suffit de réajuster la température de cuisson, le temps de cuisson ou repositionner la Grille. Il faut également éviter la perte de chaleur pendant la cuisson en ouvrant fréquemment la porte du four.

Garder cependant à l'esprit que le FOUR-GRILLOIR RETRO est plus petit qu'un four normal et qu'il se réchauffera plus vite et cuira généralement pour moins longtemps. En outre, les aliments congelés et la viande épaisse prendront plus de temps à cuire.

BRÛLÉE/FUMÉE

Une odeur de brûler émanant de votre FOUR-GRILLOIR RETRO peut être causée par l'accumulation de nourriture à l'intérieur du four. Suivez les instructions sous la rubrique NETTOYAGE ET ENTRETIEN pour nettoyer le four.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Débrancher l'appareil et laisser toutes les pièces se refroidir complètement avant de nettoyer.

Lavez le support métallique à l'eau chaude. **REMARQUE:** Une fois que la pierre a complètement refroidi, grattez les aliments cuits avec une brosse rigide et sèche ou un grattoir en plastique, puis utilisez un chiffon humide pour l'essuyer. **ATTENTION:** Ne pas immerger le four à pizza dans l'eau. Ne vous inquiétez pas si la pierre est tachée - c'est naturel et cela n'affectera pas la saveur de la prochaine pizza que vous ferez.

- Nettoyer les surfaces extérieures avec un linge doux et humide.
- Sécher toutes les pièces avec une serviette ou un chiffon doux non abrasif.
- NE PAS utiliser des produits de nettoyage abrasifs étant donné que ceux-ci peuvent endommager l'appareil.
- NE PAS essuyer les éléments chauffants.

RECETTES

Utilisez votre FOUR À PIZZA À CONVECTION DE 12 POUÇES (30,5 cm)
AVEC PIERRE pour préparer de délicieuses pizzas maison !

PIZZA DES AMATEURS DE VIANDE MAISON

- 1/2 tasse (125 ml) de lait, Temps de préparation : 1 heure
- 1/2 cuillère à café (8 ml) de levure sèche active, Temps de cuisson : 20 minutes
- 1/4 cuillère à café (4 ml) de sucre granulé, Pour 3 à 5 personnes
- 1 1/4 tasse (150 g) de farine tout-usage, Préparez la pâte en mélangeant l'eau tiède, chauffée à 115 ° F (46 ° C), avec la levure et le sucre. Remuer pour dissoudre et laisser lever.
- 3/4 cuillère à café (12 ml) de sel, Dans le bol d'un batteur sur socle, ajoutez la farine et le sel. Avec le mélangeur à feu doux, ajoutez lentement le mélange de levure. Augmentez la vitesse, en ajoutant de l'huile d'olive, si nécessaire ou désiré. Mélangez jusqu'à ce qu'une boule se forme, en vous éloignant des parois du bol. Transférer dans un bol graissé. Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud jusqu'au double, environ 1 heure.
- 1 cuillère à soupe (15 ml) d'huile d'olive si nécessaire, Pendant ce temps, faites cuire le bacon et la saucisse. Hacher le bacon et le jambon. Émietter la saucisse.
- 1/3 à 1/2 tasse (75 à 125 ml) de sauce à pizza, Préchauffer le four à 425 ° F (218 ° F). REMARQUE: Si vous utilisez de la pierre, préchauffez plus longtemps pour que la pierre soit très chaude.
- 1 1/2 tasse (120 g) de mozzarella, Graisser la pierre à pizza avec de l'huile d'olive. (Mise en garde: la pierre peut être chaude après le préchauffage). Façonner la pâte à la taille désirée. Verser la sauce à pizza sur la pâte. Saupoudrer de parmesan et 1/2 tasse (40 g) de mozzarella au lait entier râpé. Ajoutez les garnitures de viande. Enfin, saupoudrez de 1 tasse (80 g) de mozzarella et de poivre noir moulu.
- 3 cuillères à soupe (45 ml) de parmesan, Cuire au four de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le croustillant désiré soit atteint. Servir tiède.
- 3 à 4 tranches de bacon cuites et hachées
- 1/2 tasse (75 g) de jambon grossièrement haché
- 1/2 tasse (75 g) de saucisse chaude cuite et émiettée
- 1/4 tasse (33 g) de tranches de pepperoni
- Poivre noir moulu

PIZZA SUPRÊME FAITE MAISON

- 1/2 tasse (125 ml) d'eau
- 1/2 cuillère à café (8 ml) de levure sèche active
- 1/4 cuillère à café (4 ml) de sucre granulé
- 1 1/4 tasse (150 g) de farine tout-usage
- 3/4 cuillère à café (12 ml) de sel
- 1 cuillère à soupe (15 ml) d'huile d'olive si nécessaire
- 1 / 3 à 1 / 2 tasse (85 à 125 ml) de sauce à pizza
- 1 1/2 tasse (150 g) de mozzarella
- 3 cuillères à soupe (45 ml) de parmesan
- 1 poivron vert ou rouge, en petits morceaux
- 1/4 tasse (37,5 g) de pepperoni
- 1/2 tasse (70 g) d'olives noires coupées en dés
- 1/2 tasse (4 on.) de champignons tranchés
- 1/2 petit oignon jaune, coupé en dés
- Poivre noir moulu

Temps de préparation : 1 heure

Temps de cuisson : 20 minutes

Pour 3 à 5 personnes

Préparez la pâte en mélangeant l'eau tiède, chauffée à 115 ° F (46 ° C), avec la levure et le sucre. Remuer pour dissoudre et laisser lever.

Dans le bol d'un batteur sur socle, ajoutez la farine et le sel. Avec le mélangeur à feu doux, ajoutez lentement le mélange de levure. Augmentez la vitesse, en ajoutant de l'huile d'olive, si nécessaire ou désiré. Mélangez jusqu'à ce qu'une boule se forme, en vous éloignant des parois du bol. Transférer dans un bol graissé. Couvrir et laisser lever dans un endroit chaud jusqu'au double, environ 1 heure.

Préparez des légumes frais.

Préchauffer le four à 425 ° F (218 ° F). REMARQUE: Si vous utilisez de la pierre, préchauffez plus longtemps pour que la pierre soit très chaude.

Graisser la pierre à pizza avec de l'huile d'olive. (Mise en garde: la pierre peut être chaude après le préchauffage). Façonner la pâte à la taille désirée. Verser la sauce à pizza sur la pâte. Saupoudrer de parmesan et 1/2 tasse (55 g) de mozzarella au lait entier râpé. Ajouter les garnitures. Enfin, saupoudrez de 1 tasse (110 g) de mozzarella et de poivre noir moulu.

Cuire au four de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le croustillant désiré soit atteint. Servir tiède.

PIZZA AU POULET KETO FAIBLE EN CARBES

- CROÛTE
Temps de préparation : 20 minutes
- 3/4 lb (375 g) de poulet râpé (c'est le poids cuit; équivalent à 1 lb (500 g) cru)
Temps de cuisson : 30 à 35 minutes
Pour 3 à 5 personnes
- 1/2 tasse (30 g) de parmesan râpé
Préchauffer le four à 400 degrés F (204 degrés C).
Tapisser une peau de pizza avec du papier sulfurisé.
- 2 gousses d'ail émincées
Mélangez le poulet râpé, le parmesan râpé, l'ail émincé et le sel de mer.
- 1/2 cuillère à café (8 ml) de sel
Fouettez légèrement les œufs, puis ajoutez-les. Bien mélanger.
- 2 gros œufs
Étalez la "pâte" à pizza en croûte de poulet sur le papier sulfurisé de la peau de pizza, aussi finement que possible (environ 1/4 po (0,6 cm) d'épaisseur). Faites glisser le papier sulfurisé sur une pierre à pizza.
- GARNITURES
Cuire au four de 15 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient fermes et dorées sur les bords.
- 1/2 tasse (125 ml) de sauce Alfredo
Laisser reposer la croûte pendant 10 minutes, ce qui aide à la «sceller».
- 3/4 tasse (190 ml) d'épinards (poussez dans la tasse à mesurer lors de la mesure)
Ajouter la sauce et les garnitures. Remettre au four pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Si vous le souhaitez, placez-le sous un gril pendant quelques minutes pour dorer davantage le fromage.
- 1/3 tasse (85 ml) d'oignon rouge (tranché finement en demi-lunes)
- 1 tasse (110 g) de fromage Mozzarella (râpé)

RETOURS ET GARANTIE

SI VOTRE APPAREIL NE FONCTIONNE PAS OU S'IL EST ENDOMMAGÉ QUAND VOUS LE RETIREZ DE LA BOÎTE, VEUILLEZ LE RETOURNER IMMÉDIATEMENT À L'ENDROIT OÙ IL A ÉTÉ ACHETÉ.

FOUR À PIZZA À CONVECTION DE 12 POUÇES AVEC PIERRE / HCPO12BK

Pour toute question, communiquer par courriel ou au numéro de téléphone du service à la clientèle, entre 08 h 00 et 17 h 00, du lundi au vendredi, heure normale du Centre.

Distribué par :

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Service à la clientèle
Téléphone : (920) 347-9122
Site Web : www.nostalgiaproducts.com

Demande pour le service à la clientèle

Pour soumettre une demande au service à la clientèle, rendez vous au www.nostalgiaproducts.com puis remplissez le formulaire de demande au service à la clientèle puis cliquez sur le bouton Soumettre.

Un représentant vous contactera dès que possible.

Conditions de garantie du produit

Le groupe Nostalgia Products LLC (référé tel « l'Entreprise ») garantit que pour une période d'un (1) an en date d'achat, ce produit est sans défaut de matériel et de fabrication selon une utilisation normale à domicile, seulement si le fonctionnement et l'entretien du produit sont conformes aux directives fournies. À titre de réparation exclusive et entière sous cette garantie, l'Entreprise pourra à sa discrétion, réparer ou remplacer le produit défectueux, voire émettre un remboursement du produit durant la période couverte sous garantie. Cette garantie n'est disponible seulement qu'à l'acheteur d'origine du produit, en date d'achat au détail dudit produit et sera valide uniquement avec le reçu de caisse d'origine, à titre de preuve d'achat, lequel est requis pour obtenir les bienfaits reliés à cette garantie. Toute réclamation doit être rapportée à l'attention de l'Entreprise dans la fenêtre de la période de la garantie, sans dépasser 30 jours à défaut de performance. Cette garantie ne couvre pas l'usure normale ou dommage cause par l'expédition, la mauvaise manipulation, la mauvaise utilisation, les accidents, les modifications, les mauvaises pièces de remplacement, voire toute autre utilisation anormale du produit à domicile. Il est possible que vous ayez à retourner le produit (avec les frais de retour prépayés par vous) pour une inspection et une évaluation. Les frais des coûts de retour ne sont pas remboursables. L'Entreprise n'est aucunement responsable pour les retours endommagés ou perdus en transit. Autrement que spécifiquement permis selon les directives de fonctionnement, cette garantie s'applique à une utilisation à domicile à d'intérieur seulement. Afin d'obtenir un service couvert sous cette garantie, veuillez contacter l'Entreprise au numéro de téléphone inclut ci-haut ou en remplissant le formulaire de demande au service à la clientèle, sur le site www.nostalgiaproducts.com. La garantie est valide seulement aux États-Unis et au Canada.

Cette garantie prévaut toute autre garantie, expresse ou implicite incluant les garanties de qualité marchande ou ayant une aptitude pour une intention en particulier, lesquelles sont exclues selon la loi. Sous aucun prétexte l'Entreprise ne pourra être tenue responsable pour tout dommage indirect, accidentel, consécutif ou spécial provenant de ou en relativité avec ce produit ou son utilisation. Certains états, provinces ou juridictions n'allouent pas l'exclusion ou la limitation de tels dommages accidentels ou consécutifs, donc l'exclusion ou limitation suscitée peut ne pas s'appliquer à vous.

Cette garantie ne s'applique pas à la marchandise de renaissance.

Veillez lire les directives de fonctionnement attentivement. Ne pas se conformer aux directives de fonctionnement annulera cette garantie.

Pour plus d'informations, visitez notre site Web à www.nostalgiaproducts.com.

Aimez-nous sur Facebook à l'adresse [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

Suivez nos conseils sur Pinterest à [www.pinterest.com / nostalgiaelectr](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctr).

Tweet avec nous sur Twitter à l'adresse [www.twitter.com / NostalgiaElctr](http://www.twitter.com/NostalgiaElctr).

¡Haga de cada día una fiesta!
Visite www.nostalgiaproducts.com para
ver más productos divertidos.

CONTENIDO

SEGURIDAD	23
PRECAUCIONES IMPORTANTES	24
PROTECCIONES IMPORTANTES	24
INTRODUCCIÓN	25
PARTES Y ENSAMBLAJE	26
CÓMO FUNCIONA	27
CONSEJOS ÚTILES	28
LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO	28
RECETAS	29
DEVOLUCIONES Y GARANTÍA	32

SEGURIDAD

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

Hemos proporcionado numerosos mensajes de seguridad importantes en este manual y en su electrodoméstico. Siempre lea y obedezca todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden provocar serias lesiones a usted y a otros.

Todos los mensajes de seguridad estarán precedidos por el símbolo de alerta.

Todos los mensajes de seguridad le dirán de qué peligro potencial se trata, cómo reducir la posibilidad de lesiones y qué puede ocurrir si no se obedecen las instrucciones.

Especificaciones del electrodoméstico:

120 Voltios, 50 Hertz
1300 Watts



ESTE PRODUCTO ES PARA USAR SOLAMENTE EN TOMAS DE CORRIENTE DE 120 VCA.

Visite www.nostalgiaproducts.com/user-manuals/ para ver el manual más actualizado.



PROTECCIONES IMPORTANTES

Una persona que no haya leído y comprendido todas las instrucciones de uso y seguridad no está calificada para utilizar este aparato. Todos los usuarios de este dispositivo deben leer y comprender este Manual de instrucciones antes de utilizar o limpiar este aparato.

Cuando se utiliza aparatos eléctricos, siempre se deben seguir algunas medidas básicas de seguridad que incluyen las siguientes:

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
2. NO TOQUE las superficies calientes. Use los mangos o perillas.
3. Este aparato NO ES UN JUGUETE.
4. Manténgalo fuera del alcance de los niños.
5. Sin supervisión los niños ni las personas con discapacidad intelectual nunca deben usar este aparato.
6. Una supervisión estricta se requiere cuando un aparato se use por niños o cerca de ellos.
7. Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni ninguna otra parte de la unidad en agua ni en otros líquidos.
8. No haga funcionar el aparato si están faltando piezas o si están rotas.
9. Desconéctelo del tomacorriente cuando no lo use, antes de retirar piezas y antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de colocar o retirar cualquiera de las piezas y antes de la limpieza.
10. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, después de que el aparato funcione mal, ni si el aparato se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al taller de reparación más cercano para su reparación o ajuste.
11. El fabricante no recomienda el uso de aditamentos accesorios diferentes de los proporcionados por el fabricante. El uso de accesorios puede provocar lesiones.
12. NO utilice el aparato para usos no previstos.
13. NO utilice el aparato al aire libre. SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.
14. NO lo coloque sobre una hornilla caliente, ni eléctrica ni de gas, ni en un horno caliente ni cerca de ninguno de estos.
15. NO coloque ninguna pieza de este aparato en un lavavajillas.
16. NO permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
17. Siempre fije primero el enchufe al aparato, después conecte el cable al tomacorriente. Para desconectar, mueva todos los controles a "off" y luego retire el enchufe del tomacorriente.

PROTECCIONES IMPORTANTES

Cuando utilice aparatos eléctricos debe seguir siempre las precauciones básicas de seguridad, entre las que se incluyen:

1. **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.**
2. Como medida de protección contra el riesgo de descarga eléctrica, no sumerja el cable, los enchufes ni ninguna otra parte del aparato en agua ni en otros líquidos.
3. Cuando cualquier aparato se utilice cerca de niños, es necesaria una supervisión estrecha.
4. Desenchufe el aparato de la red cuando no lo esté utilizando,

antes de retirar piezas y antes de su limpieza.

5. NO utilice ningún aparato con el cable o el enchufe dañados, ni si el aparato se ha dañado de cualquier manera. Devuelva el aparato al taller de reparación más cercano para su examen o reparación.
6. El fabricante no recomienda el uso de implementos accesorios. El uso de implementos accesorios puede provocar lesiones.
7. NO lo utilice en exteriores.
8. NO lo coloque sobre ni cerca de una hornilla de gas ni eléctrica, ni dentro de un horno caliente.
9. NO utilice el aparato para otro uso que no sea el cual para el que está destinado.
10. Un aparato que esté conectado a una toma de corriente no debe dejarse sin atención mientras esté funcionando.
11. Revise el aparato para ver si tiene objetos extraños antes del uso.
12. NO intente introducir utensilios ni objetos en el horno tostador mientras esté conectado.
13. Un cable de alimentación corto se proporciona para reducir el riesgo resultante de quedar enredado o tropezarse con el cable largo.
14. Pueden usarse cables de alimentación desmontables más largos si se tiene cuidado al utilizarlos.
15. Las características nominales del cable de extensión deben ser al menos iguales a las del aparato.
16. Este aparato tiene un enchufe polarizado (una clavija es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este enchufe se ha diseñado para introducirse en una toma de corriente polarizada solo en una posición.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

INTRODUCCIÓN

- Gracias por comprar el HORNO DE CONVECCIÓN PARA PIZZAS DE 12 PULGADAS CON PIEDRA de HomeCraft. Perfecto para hacer pizzas caseras o congeladas, este horno para pizzas incluye una piedra, lo que le proporciona tiempos de cocción más rápidos y una corteza mejor y más crujiente.
- GRAN CAPACIDAD: Le permite cocinar hasta una pizza de 12".
- POTENCIA DE COCCIÓN DE 1300 WATTS: Este horno para pizza proporciona la potencia de cocción necesaria para cocinar rápidamente su pizza favorita
- TEMPERATURA AJUSTABLE: La temperatura se puede ajustar de 225 a 450°F
- TEMPORIZADOR INTEGRADO: Temporizador de 60 minutos con timbre
- VENTANA TRANSPARENTE: Ventana transparente de vidrio resistente a las altas temperaturas con mango de acero inoxidable que le permite ver su comida mientras se cocina
- PIEDRA PARA PIZZA: Incluye una piedra para pizza de 12" para conseguir esa textura de corteza dorada y crujiente
- FÁCIL LIMPIEZA: La rejilla de alambre y la piedra para pizza son extraíbles, lo que facilita la limpieza
- LUZ INDICADORA: Luz azul de encendido

PARTES Y ENSAMBLAJE

PARTES

El HORNO TOSTADOR DE RETRO viene totalmente ensamblado.

Piedra para pizza



Estantería de
alambre



Panel de control



Indicador de temperatura:

Temperatura ajustable de
200°F - 450°F (95°C - 230°C)

Indicador luminoso de alimentación

Temporizador:

Temporizador ajustable
de 0 a 60 minutos

CÓMO FUNCIONA

Antes de comenzar, limpie la carcasa exterior y la pared de cavidad interior con un paño húmedo. Limpie la parrilla en agua jabonosa caliente.

Antes de comenzar, coloque el Horno de convección con piedra para pizzas de 30 cm sobre una superficie estable cerca de un tomacorriente. Asegúrese de que el cable esté alejado de cualquier fuente de agua, luego conecte el aparato al tomacorriente.

Abra la puerta del horno y coloque una pizza en la parrilla, después cierre la puerta del horno. La pizza debe estar separada uniformemente en la parrilla para que se tueste uniformemente.

NOTA: Cuando use una piedra, precaliente el horno durante al menos 10 minutos o más a 232 grados C para que la piedra esté caliente cuando ponga la pizza.

Gire el Medidor de temperatura en sentido horario hasta la temperatura deseada.

Una vez ajustado el temporizador, la luz indicadora de encendido se iluminará.

NOTA: Gire las pizzas 180° a medio camino del ciclo para una cocción uniforme.

Cuando haya expirado el temporizador, el timbre del temporizador sonará y el dial regresará a la posición "0". Para detener el ciclo en cualquier momento, sólo tiene que girar el temporizador a la posición "0" y el timbre del temporizador sonará.

Con un protector de calor o un guante para horno, retire con cuidado la pizza del horno.

CONSEJOS ÚTILES

COMIDAS RECOCIDAS / CRUDAS

Para comidas recocidas o crudas, será necesario ajustar o cambiar el ajuste de temperatura, el ajuste del tiempo o las parrillas. Además, lo mejor es prevenir la pérdida de calor en la cocción y no abrir la puerta del horno con frecuencia.

Tenga en cuenta que el HORNO TOSTADOR DE RETRO es más pequeño que un horno regular y se calentará más rápido y por lo general cocinará en períodos más cortos. Además, los alimentos congelados y la carne gruesa llevarán más tiempo para cocinar.

COMBUSTIÓN/HUMO

Un olor a combustión o humo que viene del HORNO TOSTADOR DE RETRO, puede deberse a acumulación de comida dentro del horno. Siga las indicaciones según la sección de LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO para limpiar el horno.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Assurez-vous que l'appareil est débranché et laissez toutes les pièces refroidir complètement avant de le nettoyer.

Pour prolonger la durée de vie de votre FOUR À PIZZA À CONVECTION DE 12 POUCES AVEC PIERRE, veuillez suivre ces instructions simples pour l'entretien. Ne placez jamais l'appareil dans un lave-vaisselle.

Lavez la grille métallique à l'eau chaude. **REMARQUE:** Une fois que la pierre a complètement refroidi, grattez les aliments cuits à l'aide d'une brosse rigide et sèche ou d'un grattoir en plastique, puis utilisez un chiffon humide pour l'essuyer. **ATTENTION:** Ne pas immerger la pierre à pizza dans l'eau. Ne vous inquiétez pas si la pierre est tachée - c'est naturel et cela n'affectera pas la saveur de la prochaine pizza que vous ferez.

- Nettoyez la surface extérieure avec un chiffon doux et humide.
- Séchez toutes les parties avec une serviette ou un chiffon doux et non abrasif.
- N'utilisez PAS de produits de nettoyage abrasifs car ils pourraient endommager l'appareil.
- N'essuyez PAS les éléments chauffants.

RECETAS

¡Use su Horno de convección con piedra para pizzas de 30 cm para preparar deliciosas pizzas caseras!

LA PIZZA DE LOS AMANTES DE LA COMIDA CASERA

- 1/2 taza de agua Tiempo de preparación: 1 hora
 - 1/2 ctda. de levadura seca Tiempo de cocción: 20 minutos
 - 1/4 de taza de azúcar granulada Rinde 3-5 porciones
 - 1 1/4 tazas de harina común Prepare la masa mezclando agua tibia, calentada a 46 °C, con levadura y azúcar. Agite para disolver y deje leudar.
 - 3/4 ctda. de sal
 - 1 cda. de aceite de oliva, si es necesario
 - 1/3-1/2 taza de salsa para pizza En el bol de una mezcladora vertical, añada la harina y la sal. Con la mezcladora a baja velocidad, añada lentamente la mezcla de la levadura. Aumente la velocidad, añada el aceite de oliva, si es necesario o lo desea. Mezcle hasta que se forme una bola, que se separa de las paredes del bol. Transfírela a un bol engrasado. Cúbrela y déjela elevar hasta el doble en un lugar cálido, aproximadamente 1 hora.
 - 1 1/2 tazas de mozzarella Mientras tanto, cocine el tocino y la salchicha. Trocee el tocino y el jamón. Desmenuce la salchicha.
 - 3 cdas. de queso parmesano Precaliente el horno a 218 °C. NOTA: Si usa una piedra, precaliente más tiempo para que la piedra se sobrecaliente.
 - 3-4 rodajas de tocino cocinado y picado
 - 1/2 taza de jamón cortado grueso
 - 1/2 taza de salchicha caliente cocinada y desmenuzada
 - 1/4 de taza de rodajas de salchichón picante
 - Pimienta negra molida
 -
- Engrase la piedra para pizza con aceite de oliva. (Precaución: La piedra puede estar caliente después del precalentamiento). Conforme la masa del tamaño deseado. Esparza la salsa para pizza sobre la masa. Espolvoree con el queso parmesano y 1/2 taza de mozzarella de leche entera rallada. Añada los ingredientes de carne. Finalmente salpique con la taza restante de mozzarella y la pimienta negra molida.
- Hornee durante 15-20 minutos o hasta que esté crujiente a su gusto. Servir tibia.

PIZZA SUPREMA CASERA

- 1/2 taza de agua
 - 1/2 cda. de levadura seca
 - 1/4 de taza de azúcar granulada
 - 1 1/4 tazas de harina común
 - 3/4 cda. de sal
 - 1 cda. de aceite de oliva, si es necesario
 - 1/3-1/2 taza de salsa para pizza
 - 1 1/2 tazas de mozzarella
 - 3 cdas. de queso parmesano
 - 1 pimiento verde o maduro, picado
 - 1/4 de taza de salchichón picante
 - 1/2 taza de aceitunas negras en daditos
 - 1/2 taza de champiñones en rodajas
 - 1/2 cebolla amarilla pequeña en daditos
 - Pimienta negra molida
- Tiempo de preparación: 1 hora
- Tiempo de cocción: 20 minutos
- Rinde 3-5 porciones
- Prepare la masa mezclando agua tibia, calentada a 46 °C, con levadura y azúcar. Agite para disolver y deje leudar.
- En el bol de una mezcladora vertical, añada la harina y la sal. Con la mezcladora a baja velocidad, añada lentamente la mezcla de la levadura. Aumente la velocidad, añada el aceite de oliva, si es necesario o lo desea. Mezcle hasta que se forme una bola, que se separe de las paredes del bol. Transfírela a un bol engrasado. Cúbrela y déjala elevar hasta el doble en un lugar cálido, aproximadamente 1 hora.
- Prepare los vegetales frescos.
- Precaliente el horno a 218 °C. NOTA: Si usa una piedra, precaliente más tiempo para que la piedra se sobrecaliente.
- Engrase la piedra para pizza con aceite de oliva. (Precaución: La piedra puede estar caliente después del precalentamiento). Conforme la masa del tamaño deseado. Esparza la salsa para pizza sobre la masa. Espolvoree con el queso parmesano y 1/2 taza de mozzarella de leche entera rallada. Añada los ingredientes. Finalmente salpique con la taza restante de mozzarella y la pimienta negra molida.
- Hornee durante 15-20 minutos o hasta que esté crujiente a su gusto. Servir tibia.

PIZZA CETOGÉNICA DE POLLO BAJA EN CARBOHIDRATOS

- CORTEZA
 - 340 g de pollo desmenuzado (este es el peso cocinado; equivalente a 450 g cruda)
 - 1/2 taza de queso parmesano rallado
 - 2 dientes de ajo (picados)
 - 1/2 cdta. de sal común
 - 2 huevos grandes
 - INGREDIENTES
 - 1/2 taza de salsa Alfredo
 - 3/4 de taza de espinaca (empuje en el vaso de medir cuando la mida)
 - 1/3 de taza de cebolla roja (cortada en medialunas finas)
 - 1 taza de queso Mozzarella (rallado)
- Tiempo de preparación: 20 minutos
- Tiempo de cocción: 30-35 minutos
- Rinde 3-5 porciones
- Precaliente el horno a 204 grados C. Forre una pala de pizza con papel enmantecado.
- Mezcle juntos el pollo desmenuzado, el queso parmesano rallado, el ajo picado y la sal.
- Bata ligeramente los huevos y añádalos. Mezcle bien.
- Esparza la "masa" de piza de corteza de pollo sobre el papel enmantecado en la pala de pizza, tan delgado como sea posible (aproximadamente 0.5 cm de grosor). Deslice el papel enmantecado sobre una piedra para pizza.
- Hornee durante 15-20 minutos, hasta que esté firme y dorada en los bordes.
- Deje reposar la corteza durante 10 minutos, eso ayuda a que "selle".
- Añada la salsa y los ingredientes. Vuelva a colocar en el horno otros 10-15 minutos, hasta que se funda el queso. Si desea, colóquela debajo de una parrilla un par de minutos para dorar más el queso.

DEVOLUCIONES Y GARANTÍA

SI LA UNIDAD NO FUNCIONA O ESTÁ DAÑADA AL SACARLA POR PRIMERA VEZ DE LA CAJA, DEVUÉLVALA AL LUGAR DE COMPRA INMEDIATAMENTE.

HORNO DE PIZZA DE CONVECCIÓN DE 12 PULGADAS CON PIEDRA / HCPO12BK

Si tiene preguntas, contacte con nosotros por correo electrónico o por el número telefónico de servicio al cliente que aparece a continuación en el horario de 8:00 AM a 5:00 PM, de lunes a viernes, Hora Estándar del Este.

Distribuida por:

Nostalgia Products LLC
1471 Partnership Dr.
Green Bay, WI 54304-5685
Servicio al cliente
Teléfono: (920) 347-9122
Web: www.nostalgiaproducts.com

Solicitud de servicio al cliente

Para enviar una solicitud al Servicio al Cliente, vaya a www.nostalgiaproducts.com, llene el formulario de Solicitud de Servicio al Cliente y haga clic en el botón Enviar.

Un representante le contactará tan pronto como sea posible.

Términos de garantía del producto

Por este medio, Nostalgia Products LLC (la "Compañía") garantiza que por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original, este producto estará sin defectos en cuanto a materiales y mano de obra en uso normal en casa, siempre que el producto se maneje y mantenga de acuerdo con las instrucciones de manejo. Como único y exclusivo remedio en virtud de esta garantía, la Compañía, a su discreción, podrá optar por reparar o sustituir el producto que se encuentre defectuoso, o emitir un reembolso por el producto durante el período de garantía. Esta garantía sólo está disponible para el comprador original minorista del producto a partir de la fecha inicial de compra al por menor, y sólo es válida con el recibo de compra original, y como prueba de la fecha de compra, es necesario obtener los beneficios de la garantía. Todos los reclamos de garantía deben hacerse a la atención de la Compañía dentro del período de garantía y no más tarde que 30 días desde la imposibilidad de realizarlo. Esta garantía no cubre el desgaste normal o daños ocasionados por el embarque, malos manejos, mal uso, accidentes, alteración, piezas de cambio incorrectas, o algo distinto al uso doméstico normal. Es posible que deba devolver el producto (con los gastos de envío pagados por usted) para inspección y evaluación. Los costos de envío no son reembolsables. La empresa no se hace responsable por devoluciones dañadas o perdidas en tránsito. A menos que se indique lo contrario específicamente permitido por las instrucciones de manejo, esta garantía sólo se aplica al uso en interiores de las viviendas. Para realizar una reparación bajo esta garantía, comuníquese con la Compañía mediante el número de teléfono indicado anteriormente o al llenar el formulario de consulta para el servicio de Atención al Cliente en www.nostalgiaproduct.com. El período de garantía sólo es válido en EE.UU. y Canadá.

Esta garantía está en lugar de cualquier otra garantía, expresa o implícita, incluso las garantías de comerciabilidad y conveniencia para un propósito en particular, que quedan excluidas en la medida permitida por la ley. En ningún caso la compañía será responsable de cualquier daño indirecto, incidental, consecuente, especial o daños que surjan o estén relacionados con este producto o la utilización del mismo. Algunos estados, provincias o corregimientos no permiten la exclusión o la limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la exclusión o la limitación anterior quizás no se aplique a usted.

Esta garantía no se aplica a mercancía reelaborada.

Lea las instrucciones de manejo cuidadosamente. El incumplimiento de las instrucciones de manejo anulará esta garantía.

Para obtener más información, visítenos en línea en www.nostalgiaproducts.com.

Me Gusta en Facebook en [www.facebook.com / NostalgiaElectrics](http://www.facebook.com/NostalgiaElectrics).

Siga nuestros consejos sobre Pinterest en [www.pinterest.com / nostalgialctrx](http://www.pinterest.com/nostalgiaelctrx).

Tweet con nosotros en Twitter en [www.twitter.com / NostalgiaElctrx](http://www.twitter.com/NostalgiaElctrx).