



**CHEF CUISINE**  
INTERNATIONAL  
\*\*\*\*\*

Gebrauchsanleitung & Pflegehinweise

# PIZZA MAKER

mit Keramik-Pizzastein

PIZZA MAKER / FOUR À PIZZA

Inklusive  
Rezept-  
ideen zum  
Nach-  
backen!



## **Liebe Chef Cuisine Kunden,**

*herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Pizza Makers!  
Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Vertrauen in Chef Cuisine.  
Mit Ihrer Wahl setzen Sie auf Qualität und Langlebigkeit.*

*Freuen Sie sich auf Pizzagenuss aus Ihrer eigenen Küche, wann immer Sie möchten! Mit dem Chef Cuisine Pizza Maker kommt ein Stück italienisches Lebensgefühl zu Ihnen nach Hause. Napoli, Capricciosa oder Frutti di Mare – reich belegte Pizzen sind in wenigen Minuten fertig. Mit knusprigem Boden, heiß und verführerischem Duft wie bei Ihrem Lieblingsitaliener.*

*Das Geheimnis des authentischen Geschmacks ist der Keramik-Pizzastein. Er ist hitzebeständig bis 400 °C und bietet reichlich Platz für Ihre Pizza.*

*Damit Sie viele Jahre Freude an Ihrem neuen Produkt haben, empfehlen wir Ihnen, die Hinweise und Tipps zum sicheren Gebrauch sowie zur richtigen Pflege und Lagerung aufmerksam durchzulesen.*

*Viele Fragen zur Handhabung klären sich dann von selbst. Sie können Ihren Pizza Maker anschließend in Betrieb nehmen und traditionelle und exotische Pizzen und Fladenbrote perfekt zubereiten und genießen.*

*Wir wünschen Ihnen viel Freunde und einen guten Appetit!  
Ihr Chef Cuisine-Team*

**WICHTIG:** Die Oberfläche des Chef Cuisine Pizza Makers wird im Betrieb sehr heiß. Berühren und öffnen Sie den heißen Pizza Maker nicht ohne geeignete Hitzeschutzhandschuhe.

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanleitung und die Sicherheitsanweisungen in Ruhe komplett durch, bevor Sie den Pizza Maker verwenden. Bewahren Sie die Anleitung auf, um alle Informationen bei Bedarf zur Hand zu haben. Halten Sie sich bitte unbedingt an die Sicherheitshinweise, Nutzungsbestimmungen und die Tipps für die Verwendung!

## **Ihr Pizza Maker im Überblick**

Dank der einfachen Handhabung und der hohen Leistung bereitet der Chef Cuisine Pizza Maker knusprige Pizzen und Fladenbrote im Handumdrehen zu. Der Pizza Maker ist sowohl für frische als auch für tiefgefrorene Pizzen geeignet und bietet eine individuelle Temperaturregelung für Ober- und Unterhitze. Kontrollleuchten zeigen die aktuelle Temperatur an. Dank des praktischen Sichtfensters haben Sie auf einen Blick jederzeit die Kontrolle über den Bräunungsgrad. Der Pizzastein aus hochwertiger Keramik sorgt für die gleichmäßige Temperaturverteilung und Bräunung. Mit einem Durchmesser von 31 cm eignet er sich perfekt für große, original italienische Pizzen. Im hohen Innenraum gelingen auch reich belegte Pizzen problemlos. Mit den „Double-M“-Heizelementen des Pizza Makers und bei Profi-Temperaturen bis zu 400 °C backen Sie schnell und gleichmäßig – frisch belegte Pizzen in italienischer Restaurantqualität sind in kürzester Zeit fertig!

## **Die wichtigsten Merkmale**

- Schnelles, sicheres Backen von krossen Pizzen und Fladenbrot
- Pizzastein mit 31 cm Durchmesser für große, original italienische Pizzen
- Hochwertige Keramik für gleichmäßige Temperaturverteilung und Bräunung
- Großer Innenraum mit 50 mm Abstand zur Heizspirale – auch für reich belegte Pizzen
- Backtemperaturen bis zu 400 °C – schnelles Backen ohne Wartezeit
- Praktisches Sichtfenster zur Kontrolle des Bräunungsgrades auf einen Blick
- Für frische und tiefgefrorene Pizzen geeignet
- Individuelle Temperaturregelung – getrennt für Ober- und Unterhitze
- Kontrollleuchten zur Temperaturanzeige

## **Lieferumfang**

Stellen Sie beim Auspacken sicher, dass der Lieferumfang vollständig ist und der Pizza Maker und das Zubehör keine Beschädigungen aufweisen.

- Chef Cuisine Pizza Maker
- Keramik-Pizzastein
- Pizzasheber
- Pizzaschneider

## Bestimmungsgemäße Nutzung

Der Chef Cuisine Pizza Maker ist zum Backen von Pizzen und Fladenbrot und nur zum Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen bestimmt. Eine Verwendung im professionellen Küchenbereich gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Nehmen Sie bitte keine Veränderungen am Produkt vor. Verwenden Sie den Pizza Maker ausschließlich für den vorgesehenen Zweck und nur im privaten Umfeld. Eine Nichtbeachtung dieser Gebrauchsanleitung – insbesondere der Sicherheitshinweise – kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.

### Wichtige allgemeine Informationen

Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn es unbeaufsichtigt ist und bevor Sie es reinigen möchten. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 14 Jahren.

Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung dann benutzt werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden – oder wenn sie vorher in die sichere Benutzung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren sicher verstehen.

Das Gerät darf nicht mit einem externen Timer verbunden oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben werden.

Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf.

## Sicherheitshinweise

### Nur für den Innenbereich

Verwenden Sie den Chef Cuisine Pizza Maker ausschließlich in geschlossenen Räumen. Sorgen Sie für eine gute Belüftung. Schützen Sie das Gerät stets vor Nässe.

### Berührungs- und Hitzeschutz



Die Oberfläche, Knöpfe und Griffe des Chef Cuisine Pizza Makers werden im Betrieb heiß. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Tragen Sie bei der Benutzung stets hitzebeständige Handschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Lassen Sie den Pizza Maker vollständig auskühlen, bevor Sie ihn reinigen. Seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie das Gerät bewegen, da es heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthalten kann. Beim Öffnen kann angesammelter Dampf plötzlich entweichen. Verwenden Sie hitzebeständige Handschuhe, wenn Sie den Deckel des Pizza Makers öffnen.

## Elektrische Sicherheit

Trennen Sie den Pizza Maker immer durch Ziehen des Netzsteckers vom Strom, bevor Sie ihn reinigen oder wenn Sie ihn nicht verwenden. Schalten Sie bei Nichtverwendung immer alle Bedienelemente auf „Aus“. Achten Sie darauf, dass das Kabel keine heißen Flächen oder scharfen Kanten berührt.

Für die Verwendung stecken Sie zuerst den Stecker des Kabels in das Gerät und erst dann den Netzstecker in die Steckdose. Betätigen Sie erst dann die Bedienelemente zum Einschalten.

Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.

Betreiben Sie kein Gerät mit einem beschädigten Kabel oder Stecker oder nach einem Defekt oder einer Beschädigung des Geräts. Bringen Sie das Gerät zur Überprüfung, Reparatur oder Anpassung zur nächstgelegenen autorisierten Servicestelle.

### Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.

Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden. Wir übernehmen keine Haftung für Schäden aufgrund von:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßen Reparaturen
- Technischen Veränderungen oder Modifikationen des Gerätes
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Verwendung von nicht zugelassenem Zubehör

### Bitte beachten Sie:

Modifikationen des Gerätes werden nicht empfohlen und sind nicht durch die Garantie gedeckt. Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

## Vor dem ersten Backen

**Bitte lesen Sie vor der ersten Verwendung Ihres Pizza Makers die Anweisungen in dieser Gebrauchsanleitung sorgfältig durch.**

### Vorbereitung für die erste Pizza

Bevor Sie mit dem ersten Backen beginnen, heizen Sie den Pizza Maker bitte einmal mit geschlossenem Deckel auf Stufe 5 für 10 Minuten, um so den Pizzastein auf 320 °C zu erhitzen.

Dadurch werden eventuelle Rückstände von den Heizelementen entfernt, und der Pizzastein wird vorab bereits eingebrannt. Dieser Vorgang sorgt für Genuss von der ersten Pizza an, beeinträchtigt die Leistung Ihres Pizza Makers nicht und muss in Zukunft nicht wiederholt werden.

### Wichtige Hinweise zum Keramik-Pizzastein

Verwenden Sie niemals Speiseöl oder Wasser direkt auf dem Pizzastein, weder beim Backen, Einbrennen noch beim Reinigen.

Legen Sie Ihre vorbereitete, unbackene Pizza einfach immer direkt auf den Pizzastein. Machen Sie sich keine Sorgen über kleine Kratzer oder wenn der Stein mit der Zeit dunkler wird. Dies ist ein Zeichen dafür, dass Ihr Pizzastein gut eingebrannt ist, und damit ein Qualitätsmerkmal.

Schneiden Sie allerdings auch nie mit einem Messer oder dem Pizzaschneider direkt auf dem Stein, da dies die feinkörnige Oberfläche beschädigen könnte.

### Beste Backergebnisse mit frischem Teig

Der Pizza Maker ist dafür ausgelegt, köstliche Pizzen sowohl aus frischem Teig als auch mit gefrorenem Pizzaboden zuzubereiten. Wenn Sie einen gefrorenen Pizzaboden verwenden, lassen Sie diesen wenn möglich vor dem Backen vollständig auftauen. So erzielen Sie ein besonders knuspriges Backergebnis.

Bei der Verwendung von frischem Teig bestäuben Sie den Pizzastein leicht mit Mehl, bevor Sie den Teig direkt darauflegen. Sollte Ihr Teig klebrig sein, verwenden Sie etwas mehr Mehl, um ein Anhaften am Stein möglichst zu vermeiden.

**BITTE IMMER BEACHTEN: Seien Sie beim Öffnen des Pizza Makers besonders vorsichtig, da heißer Dampf schnell entweichen kann.**

## Schritt für Schritt:

### So gelingt die perfekte Pizza

**Die Benutzung des Chef Cuisine Pizza Makers ist einfach und sicher. Die Bedienungsschritte sind für alle Zubereitungsarten und Rezepte grundsätzlich gleich. Lesen Sie sich die folgenden Schritte am besten vor der ersten Benutzung einmal komplett durch.**

Stellen Sie zunächst sicher, dass der Temperaturregler auf „Aus“ steht. Überprüfen Sie, dass sich außer dem Keramik-Pizzastein nichts im Pizza Maker befindet.

Stecken Sie das Netzkabel in eine Steckdose (230 V). Um den Pizza Maker einzuschalten, drehen Sie den Temperaturregler auf die höchste Stufe 5. Die Heizanzeige leuchtet auf, solange der Pizza Maker vorheizt. Durch das Vorheizen erzielen Sie grundsätzlich bessere und vor allem verlässlich gleichmäßige Backergebnisse.

Stellen Sie den Timer auf 10 Minuten ein, um den Pizza Maker vorzuheizen. Danach ist er auf Temperatur und einsatzbereit.

Belegen Sie den frischen oder aufgetauten Pizzateig auf einem Pizzablech mit Ihren Lieblingszutaten – nach Rezept oder nach Belieben. Achten Sie darauf, die Pizza nicht zu voll zu belegen. Der Belag darf die obere Heizspirale nicht berühren, um ein Anbrennen zu vermeiden.

Sobald Ihr Pizza Maker vorgeheizt ist, schieben Sie die belegte Pizza vom Pizzablech direkt auf den heißen Stein. Der Pizzastein und die Griffe werden extrem heiß. Tragen Sie hitzebeständige Handschuhe, solange beide nicht vollständig abgekühlt sind.

Schließen Sie den Deckel des Pizza Makers, lassen Sie den Regler auf Stufe 5 und backen Sie die Pizza für 4 bis 5 Minuten – oder bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Denken Sie daran, dass jede Pizza durch unterschiedliche Teigdicke oder Belaghöhe auch eine unterschiedliche Backzeit benötigen kann.

**Unser Tipp:** Öffnen Sie den Deckel nach 3 Minuten und prüfen Sie den Backfortschritt. Wenn Ihre Pizza noch nicht fertig ist, schließen Sie den Deckel und lassen Sie die Pizza weiter backen, bis das gewünschte Ergebnis erreicht ist.

Falls Ihre Pizza zu schnell braun wird, drehen Sie den Temperaturregler gegen den Uhrzeigersinn auf eine niedrigere Einstellung, um die Temperatur zu reduzieren. Um die Temperatur zu erhöhen, drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn auf eine höhere Einstellung.

Wenn Sie Ihre Pizza mit einem gefrorenen Pizzaboden zubereiten, lassen Sie den Teig vor der Verwendung am besten vollständig auftauen. Sobald er aufgetaut ist, schieben Sie die Pizza direkt auf den vorgeheizten Stein.

Geben Sie möglichst keinen klebrigen Teig auf den Stein und vermeiden Sie es, diesen mit dem Pizzaheber anzuheben oder zu verschieben. Sollte Ihr Teig zu klebrig sein, verwenden Sie etwas mehr Mehl, um ein Anhaften am Stein zu verhindern. Sie können die Pizza auch zunächst auf einem Pizzablech kurz separat in Ihrem Backofen vorbacken und erst dann in den Pizza Maker auf den Pizzastein schieben.

**Probieren Sie jetzt eines der Pizza-Rezepte in dieser Gebrauchsanleitung oder kreieren Sie selbst neue Pizzen ganz nach Ihrem Geschmack. Nach kurzer Zeit sind Sie routiniert und in der Lage, Ihre eigenen Lieblingspizzen sicher und auf den Punkt zuzubereiten.**

### Nach dem Pizzabacken: Pflege, Reinigung und Lagerung

Bei Beachtung der folgenden Pflegeanleitung und unseren Tipps zur Reinigung wird Ihnen der Chef Cuisine Pizza Maker viele Jahre Freude bereiten.

#### Zuerst abkühlen lassen

Der Pizza Maker bekommt im Betrieb eine heiße Oberfläche. Berühren Sie das Gerät niemals ohne geeignete hitzebeständige Handschuhe. Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker und stellen Sie sicher, dass der Pizza Maker vollständig abgekühlt ist, bevor Sie mit der Reinigung und Pflege beginnen.

#### Reinigung des Pizza Makers

Verwenden Sie zum Reinigen der Außenseite des Pizza Makers nur ein feuchtes Tuch. Tauchen Sie den Pizza Maker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Dies könnte einen elektrischen Schlag verursachen sowie den Pizza Maker beschädigen.

#### Pflege und Reinigung des Keramik-Pizzasteins

Auf dem Pizzastein bildet sich mit der Zeit eine sichtbare Patinaschicht. Diese ist eine natürliche Antihafbeschichtung und ein gewünschtes Qualitätsmerkmal. Waschen Sie die Schicht auf dem Pizzastein nicht ab oder entfernen Sie sie anderweitig. Entfernen Sie überschüssige Speisereste bei Bedarf vorsichtig mit einem Spatel oder einer festen Bürste und wischen Sie den Pizzastein mit einem Papiertuch oder einem sauberen Geschirrtuch ab. Verwenden Sie den Stein nie als Untersetzer oder Schneidebrett. Gießen Sie niemals Flüssigkeiten auf den Stein, ganz gleich ob er noch heiß oder schon kalt ist.

#### Pflege und Reinigung des Pizzahebers und Pizzaschneiders

Reinigen Sie den Pizzaheber und den Pizzaschneider am besten direkt nach dem Gebrauch, bevor Speisereste antrocknen können. Einfach von Hand mit warmem Wasser und einem milden Spülmittel spülen. Anschließend klar abspülen und sofort trocknen – lassen Sie Pizzaheber und Pizzaschneider nie im Wasser stehen.

#### Sichere Lagerung

Bewahren Sie den Pizza Maker nach Gebrauch an einem trockenen, geschützten Ort auf.

## Probleme & Lösungen

Für häufige Fragen und Probleme, die beim Pizzabacken auftauchen können, finden Sie hier die Erklärungen.

Problem	Ursache	Lösung
Die Heizanzeige schaltet sich an und aus.	Es handelt sich um eine automatische Thermostatleuchte.	Die Leuchte bleibt an, bis der Ofen die gewünschte und eingestellte Temperatur erreicht hat.
Die Oberseite der Pizza wird zu dunkel oder verbrennt.	Die Temperatur des Pizza Makers ist zu hoch eingestellt.	Wenn die Oberseite der Pizza schneller gart als der Boden, stellen Sie den Pizza Maker auf Stufe 4 zurück und lassen Sie die Pizza weitergaren, ohne dass die Thermostatleuchte aufleuchtet. Alternativ öffnen Sie den Deckel für ein paar Minuten und behalten Sie die Pizza beim Fertigbacken im Blick.
Die Unterseite der Pizza wird zu dunkel oder verbrennt.	Die Temperatur des Pizza Makers ist zu hoch eingestellt.	Stellen Sie sicher, dass der Ofen auf Stufe 5 vorgeheizt ist. Wenn die Thermostatleuchte erlischt, lassen Sie den Stein erst ein paar Minuten ruhen, bevor Sie die Pizza darauflegen. Wenn Sie mehrere Pizzen nacheinander backen, lassen Sie den Deckel zwischen den Backvorgängen für ein paar Minuten offen und stellen Sie den Pizza Maker auf Stufe 4 zurück.
Der Pizzastein ist verschmutzt.	Feuchtigkeit auf der Unterseite der Platte.	Machen Sie sich keine Sorgen, wenn der Stein Flecken bekommt. Dank dieser Patinaschicht löst sich die Pizza besser vom Stein, sie verbessert außerdem den Geschmack Ihrer Pizza. Entfernen Sie lediglich überschüssige Speisereste vorsichtig mit dem Pizzaheber.

## Entdecken Sie Ihre Lieblingspizza: Chef Cuisine Rezepte

Holen Sie sich mit unseren Rezeptvorschlägen Appetit auf Pizza, lassen Sie sich von den klassischen, exotischen und sogar süßen Pizzarezepten inspirieren. Ihr Chef Cuisine Pizza Maker ist bereit für Ihre Lieblingspizza!

### Basisteig

#### Frischer Pizzateig

##### Zutaten (für 1 Pizza)

- 1 Päckchen Trockenhefe (ca. 7 g)
- 1 Teelöffel feiner Zucker
- 1/2 Teelöffel Salz
- 2 Tassen Weizenmehl (ca. 250 g)
- 2 Esslöffel Olivenöl

##### Zubereitung

Vermischen Sie 180 ml warmes Wasser, Hefe, Zucker und Salz in einem Messbecher. Rühren Sie, bis sich alles aufgelöst hat. Decken Sie den Becher mit Frischhaltefolie ab und lassen Sie ihn an einem warmen Ort gehen, bis die ersten Blasen erscheinen (ca. 5 Minuten).

Sieben Sie das Mehl in eine Schüssel. Geben Sie die Hefemischung und das Olivenöl hinzu und vermengen Sie alles zu einem weichen Teig. Kneten Sie den Teig auf einer leicht bemehlten Fläche etwa 10 Minuten, bis er elastisch, aber nicht klebrig ist. Lassen Sie ihn in einer leicht gefetteten Schüssel, abgedeckt an einem warmen Ort für 25 bis 30 Minuten gehen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Drücken Sie den Teig mit der Faust und kneten Sie ihn erneut auf einer bemehlten Fläche, bis er glatt ist.



### Schnelle Basisrezepte

#### Tiefkühlpizza

Wenn es einmal schnell gehen muss, können Sie natürlich auch eine Tiefkühlpizza direkt aus dem Gefrierschrank im Pizza Maker zubereiten.

Stellen Sie den Pizza Maker auf Stufe 3. Sobald das Licht erlischt, legen Sie die gefrorene Pizza direkt auf den Stein und schließen Sie den Deckel.

Lassen Sie die Pizza etwa 4 Minuten im Pizza Maker, um sie aufzutauen.

Sobald der Boden aufgetaut ist, erhöhen Sie die Einstellung auf Stufe 5 und backen Sie die Pizza etwa 5 Minuten lang fertig.



#### Pizza-Teigmischung oder Brotbackmischung

Verwenden Sie am besten Brotbackmischungen. Auf vielen Packungen finden Sie bereits ein Rezept für Pizzateig. Meist ist angegeben, dass Sie 10 % weniger Wasser verwendet werden sollte.



#### Calzone

Bei dieser besonderen Art, Pizza zu genießen, wird der Teig zur Hälfte zu einer geschlossenen Teigtasche eingeklappt. Achten Sie darauf, dass die Calzone nicht zu dick ist und nicht die obere Heizspirale berührt.

Ricotta ist eine hervorragende, typische Füllung. Sie können sogar eine Dessert-Calzone mit Bananen und gedünsteten Äpfeln zubereiten und diese mit Eiscreme servieren.



## Pita-Brot-Pizza

Diese leckere, leichte Alternative ist schnell zubereitet. Pita-Brote sind in jedem Supermarkt erhältlich und benötigen im Pizza Maker nur 2 bis 3 Minuten zum Backen.



## Pizza mit frischem Fertigboden

Diese Pizzen benötigen normalerweise etwas länger, weil der Boden meist dicker ist. Verwenden Sie weniger Belag, wenn Sie die Backzeit verkürzen möchten.



## Pizza mit gefrorenem Fertigboden

Für beste Ergebnisse lassen Sie den Tiefkühlboden vorher auftauen. Schnell geht dies auch mit dem Pizza Maker: Heizen Sie ihn auf Stufe 3 vor, belegen Sie den gefrorenen Boden nach Belieben. Sobald die Thermostatleuchte erlischt, legen Sie Ihre belegte gefrorene Pizza auf den Pizzastein und schließen Sie den Deckel. Erhöhen Sie nach 2 bis 3 Minuten die Temperatur auf Stufe 5 und backen die Pizza wie gewohnt.



## Getoastete Sandwiches

Auch diese können einfach im Pizza Maker zubereitet werden. Füllen Sie das Brot mit Ihren Lieblingszutaten und legen Sie es auf den Pizzastein. Schließen Sie den Deckel und stellen Sie die Temperatur ein. Das Sandwich sollte nach 3 bis 4 Minuten fertig sein.



Probieren Sie immer neue, abwechslungsreiche Varianten, um Pizza zuzubereiten: Klassiker aus Italien und überraschend vielfältige Rezepte aus aller Welt. Bereiten Sie vorab den Basisteig für eine Pizza nach italienischer Art zu – oder verwenden frische Fertigböden.

Dann einfach nach Rezept oder nach Belieben belegen ... und ab in den Pizza Maker!

---

## Klassische Pizzen

### Pizza mit scharfer Salami und Basilikum

#### Zutaten

Scharfe Salamischeiben (Sopressa oder Calabrese)  
Tomatenmark  
Geriebener Mozzarella  
Geröstete rote Paprika  
Ziegenkäse  
Basilikumblätter



#### Zubereitung

Heizen Sie den Pizza Maker auf Stufe 5 für 10 Minuten vor.  
Rollen Sie den frischen Teig aus und legen Sie ihn in den Pizza Maker.  
Bestreichen Sie den Pizzaboden mit Tomatenmark.  
Belegen Sie die Pizza mit den Salamischeiben und den gerösteten Paprikastreifen.  
Verteilen Sie den Ziegenkäse und garnieren Sie die Pizza mit Basilikumblättern.  
Schließen Sie den Deckel, stellen Sie den Pizza Maker auf Stufe 5 und backen Sie die Pizza 3 bis 4 Minuten.

### Pizza Antipasti

#### Zutaten

20 g Pesto Genovese  
4–5 Kirschtomaten  
2 Artischockenherzen  
80 g Bocconcini-Käse  
30 g scharfe Salami  
20 g Spargel  
5–6 entkernte Kalamata-Oliven



#### Zubereitung

Verteilen Sie das Pesto auf dem Pizzaboden. Belegen Sie die Pizza mit den in Scheiben geschnittenen Antipasti-Zutaten. Schneiden Sie den Bocconcini-Käse in Scheiben und legen Sie ihn auf die Pizza. Stellen Sie die Temperatur auf Stufe 5 und backen Sie die Pizza 3 bis 4 Minuten.

## Pizza Pepperoni

### Zutaten

2 Esslöffel Passata  
250 g Mozzarella (wenn verfügbar,  
Bocconcini oder Büffelmozzarella verwenden)  
60 g Pepperoni



### Zubereitung

Legen Sie den Pizzateig auf den Stein.  
Verteilen Sie die Tomatensauce gleichmäßig auf dem Boden und fügen Sie den gewünschten Käse hinzu.  
Belegen Sie die Pizza gleichmäßig mit den Pepperoni-Scheiben.  
Schließen Sie den Deckel und backen Sie die Pizza auf Stufe 5 für 3 bis 4 Minuten.  
Beträufeln Sie die fertige Pizza mit etwas extra nativem Olivenöl.

## Pizza al Frutti di Mare

### Zutaten

120 g Mozzarella  
4–5 kleine Garnelen  
120 g Meeresfrüchtemischung  
Knoblauchöl  
Frisch gemahlener Pfeffer



### Zubereitung

Am besten schmecken frische Meeresfrüchte vom Markt oder Ihrem örtlichen Fischgeschäft. Entfernen Sie eventuell vorhandene Muscheln aus ihren Schalen.  
Verteilen Sie etwas geriebenen Mozzarella auf dem vorbereiteten Pizzaboden.  
Belegen Sie die Pizza mit der Meeresfrüchtemischung, beträufeln Sie sie mit etwas Knoblauchöl und würzen Sie mit frisch gemahlenem Pfeffer. Achten Sie darauf, die Pizza nicht zu überladen, da Meeresfrüchte viel Wasser abgeben.  
Legen Sie die Pizza in den vorgeheizten Pizza Maker und backen Sie sie 3 bis 4 Minuten.  
Bestreuen Sie die fertige Pizza mit etwas gehacktem Thymian.

## Exotische Pizzen

### Pizza mit geräuchertem Hähnchen und geröstetem Kürbis

### Zutaten

120 g Mozzarella, gerieben  
3 bis 4 Stücke Kürbis, geröstet  
1 Frühlingszwiebel, in Scheiben geschnitten  
1 geräucherte Hähnchenbrust, in Scheiben geschnitten



### Zubereitung

Verteilen Sie Pesto auf dem Pizzaboden und belegen Sie ihn mit den geschnittenen Antipasti-Zutaten. Schneiden Sie den Bocconcini-Käse in Scheiben und legen Sie diese darauf. Achten Sie darauf, die Pizza nicht zu überladen. Legen Sie die Pizza in den Pizza Maker und backen Sie sie etwa 5 Minuten.

### Marokkanische Lamm-Pizza

### Zutaten

160 ml fettarmer Naturjoghurt  
Saft von 1 Zitrone  
2 EL gehackte Minze  
180 g Lammrücken, grob gehackt  
1 1/2 TL marokkanische Gewürzmischung  
1 große Knoblauchzehe, gehackt  
1/2 rote Zwiebel, gehackt  
1 EL Pinienkerne  
8 Kirschtomaten, halbiert  
1 EL gehackter Koriander



### Zubereitung

Vermengen Sie den Joghurt, 2 Teelöffel Zitronensaft und die Minze in einer Schüssel. Mit Salz abschmecken und bis zur Verwendung kühl stellen.  
Heizen Sie den Pizza Maker vor.  
Geben Sie das gehackte Lamm, die marokkanische Gewürzmischung, den Knoblauch, die rote Zwiebel, Meersalz und frisch gemahlenen Pfeffer in eine Küchenmaschine und zerkleinern Sie die Mischung grob.  
Legen Sie den frischen Teig direkt auf den Stein, verteilen Sie die Lamm-Mischung, Pinienkerne und Tomaten darauf. Schließen Sie den Deckel und stellen Sie den Pizza Maker auf Stufe 5, backen Sie die Pizza 3 bis 4 Minuten.  
Bestreuen Sie die Pizza mit gehacktem Koriander und beträufeln Sie sie mit dem restlichen Zitronensaft. Servieren Sie die Pizza mit dem Minz-Joghurt.



## Pizza mit Tandoori-Hähnchen und Rucola

### Zutaten

200 g Hähnchenbrustfilets, dünn geschnitten  
1 1/2 EL Tandoori-Paste  
2 EL Naturjoghurt  
3 EL Tomatenpassata  
Eine Handvoll geriebener Mozzarella  
Eine Handvoll Kirschtomaten, halbiert  
Rucolablätter  
2 EL Tzatziki-Dip  
2 EL Mango-Chutney



### Zubereitung

Vermengen Sie die Tandoori-Paste und den Naturjoghurt in einer Schüssel mit dem Hähnchen, bis es gut bedeckt ist. Heizen Sie den Pizza Maker auf Stufe 1 vor. Rollen Sie den Teig aus und legen Sie ihn auf den erhitzten Stein. Belegen Sie ihn mit Tomatenpassata und Mozzarella. Verteilen Sie das Hähnchen und die Tomaten auf dem Boden. Schließen Sie den Deckel, stellen Sie auf Stufe 5 und backen Sie die Pizza 3 bis 4 Minuten. Belegen Sie die Pizza mit Rucola und beträufeln Sie sie mit Tzatziki. Servieren Sie die Pizza mit Mango-Chutney und gemischten Salatblättern.

## Süße Pizzen

### Nuss-Nougat-Creme Pizza mit karamellisierten Bananen

### Zutaten

Frischer Pizzateig  
60 ml Nuss-Nougat-Creme  
2 kleine Bananen  
2 EL brauner Zucker  
Puderzucker zum Bestäuben



### Zubereitung

Heizen Sie den Pizza Maker auf Stufe 5 vor. Rollen Sie den frischen Teig aus und legen Sie ihn direkt in den Pizza Maker. Erwärmen Sie die Nuss-Nougat-Creme kurz in der Mikrowelle und verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Teigboden. Belegen Sie die Pizza mit den in Scheiben geschnittenen Bananen. Bestreuen Sie die Bananen mit braunem Zucker. Schließen Sie den Deckel, stellen Sie den Pizza Maker auf Stufe 5 und backen Sie die Pizza 3 bis 4 Minuten. Bestäuben Sie die fertige Pizza mit Puderzucker. Servieren Sie die Pizza mit Vanillepudding oder Vanilleeis.

## Garantie

Ihr Chef Cuisine Pizza Maker besitzt eine zweijährige gesetzliche Gewährleistung.

### Entsorgung des Altgerätes



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren. Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden.

Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

- Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.
- Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.

### Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind recyclebar, ihre Rückführung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie deshalb die nicht mehr benötigte Verpackung an den Sammelstellen für das Verwertungssystem „Grüner Punkt“.

## Technische Daten

### Chef Cuisine Pizza Maker

#### Modell 12-DTW-4521-CC

- Maße Pizza-Maker B 340 x T 330 x H 164 mm
- Keramik-Pizzastein Ø 31 cm
- Gewicht 4,2 kg
- Stromversorgung 230–240 V (AC), 50/60 Hz
- Leistung 1200 Watt
- Klasse I



Dieses Gerät entspricht den CE-Richtlinien und den Standards IEC 60335-1, 60335-2-9 und EN 62233 für die Sicherheit elektrischer Geräte im Hausgebrauch.

Technische Änderungen vorbehalten!