



Für unvergleichlichen Pizzagenuss

Begeistere Familie und Freunde mit Pizza in Restaurantqualität – zubereitet im einzigen Backofen, der von der Scuola Italiana Pizzaioli empfohlen wird. Gebacken bei 340 °C, braucht dein PizzaExpert-Backofen nur 2,5 Minuten für unvergleichlich authentischen Pizzagenuss.

Produktvorteile & Ausstattung



Der einzige Backofen, der Pizza in nur 150 Sekunden in Restaurantqualität backt

Der PizzaExpert-Backofen backt bei 340 °C und serviert dir und deinen Gästen in nur 150 Sekunden eine Pizza mit luftig-leichtem, herrlich knusprigem Rand. So gut, dass sie von der Scuola Italiana Pizzaioli, der italienischen Pizza-Akademie, empfohlen wird.



Automatische Schritt-für-Schritt-Anleitung für einfach perfekte Ergebnisse

Das EXCite Touch-Display des PizzaExpert-Backofens führt dich einfach durch alle Schritte – von der richtigen Einschubebene über die optimale Aufheizzeit bis zum idealen Zeitpunkt zum Einlegen und Herausnehmen der Pizza.



Pizza App für authentischen Teig & perfekte Beläge

Die AEG App führt dich Schritt für Schritt durch die Zubereitung von authentischem neapolitanischem und klassischem Teig für Pizza in Restaurantqualität. Außerdem zeigt sie dir, wie vielfältige Beläge gelingen und liefert zusätzliche Inspirationen rund ums Pizzabacken.



Einzigartiges Zubehör für perfekte Ergebnisse

Die gusseisernerne Pizzaplatte ist speziell für die hohen Temperaturen von 340 °C ausgelegt, die für eine Pizza unverzichtbar sind. Der perforierte Pizzaschieber ergänzt das Set perfekt und ermöglicht müheloses Handling ohne Anhaften.



Pyrolyse: Selbstreinigung des Backofens. Spart Zeit und Reinigungsmittel

Mit Aktivierung der Pyrolyse-Selbstreinigungsfunktion werden Schmutz, Fett und Essensreste im Ofen in Asche umgewandelt. Anschließend kannst du diese mühelos mit einem feuchten Tuch abwischen.

- EcoLine - Unsere energieeffizientesten Geräte
- Multifunktionsbackofen mit Pyrolyse
- Exklusives schwarzes Elektrohandels-Design
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über die AEG App
- EXCite Display mit Kochassistent
- Pyrolytische Selbstreinigung, 3-stufig
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (72 Liter)
- Elektronische Temperaturregelung
- Temperaturbereich von 30°C - 340°C
- Restwärmeanzeige und -nutzung
- Automatische Abschaltung für Backofen
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Grillheizstab
- Kindersicherung
- Kühlgebläse
- Schnellaufheizung zuschaltbar
- 18 Beheizungsarten
- Aufrüstbar mit Teleskopauszügen: TR1LV, TR2LV, TR3LV, TR1LFAV, TR3LFAV, TR1LFV, TR2LFV, TR3LFV
- Integriertes Zubehör: Pizza kit, FlexiRunners™ – Vollauszug (1 Paar), 1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne, 1 Kombirost
- Garraumbelichtung 40 W Halogen
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- 25 Sprachen

Technische Daten

Farbe	Schwarz	Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.93
Energieeffizienzklasse	A++	Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.52
Einbaumaße HxBxT (mm)	590x560x550	Beleuchtung (Watt)	40
Beheizungsarten	Überbacken, Unterhitze, Brot backen, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Dörren, Gärstufe, Tiefkühlgerichte, Grill, Pizzastufe, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Niedertemperaturgaren, Heißluft, Heißluftgrillen	Anschluss	Elektrisch
App-Steuerung	WiFi	Bauart	Einbaubackofen
Anschlusswert (Watt)	3490	Geräusch (dB(A) re 1 pW)	44
Dampf Kategorie	keine	Bruttogewicht (kg)	39
Timer	PUX	Nettogewicht (kg)	38
Nettovolumen Backraum (L)	72	Zubehör	1 emailliertes Backblech, 1 Fettpfanne
Reinigung	Pyrolytische Selbstreinigung	Zubehör	1 Kombirost
Gerätemaße HxBxT (mm)	594x596x569	Auszüge	Side grids Easy entry
Bedienung	Touch Control-Berührungssensoren	Kabellänge (m)	1.5
Maximale Leistung Grill (Watt)	2300	Netzstecker	Schuko-Stecker
Maximale Leistung Ofen (Watt)	3490	Mitgeliefertes Zubehör	Pizza kit, FlexiRunners™ – Vollauszug (1 Paar)
Temperaturbereich	30°C - 340°C	Material Innenwände	Grau emailliert
Größe des Backblechs (cm²)	1424	Anzahl der Garräume	1
Beleuchtungsart	1, hinten	PNC	949 288 079
Energy efficiency index EEI Main Oven	61.2		

