



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.

*Based on internal tests with 25 minutes of preheating and baking at 340 °C, as validated by the Scuola Italiana Pizzaioli.

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.

*Based on internal tests with 25 minutes of preheating and baking at 340 °C, as validated by the Scuola Italiana Pizzaioli.



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 gusseiserne 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 auswischen.

- 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 - 300°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
- Garraumbeleuchtung 40 W Halogen
- Automatische Ventilatorabschaltung bei Türöffnung
- 25 Sprachen
- Demo-Mode

Technische Daten			
PNC	949 288 080	Netzstecker	Schuko-Stecker
EAN-Nummer	7333394143231	Kabellänge (m)	1.5
EPREL Registrierungscode	2612667	Anschlusswert (Watt)	3490
Leistung Grill (Watt)	2300	Frequenz (Hz)	50/60
Energieverbrauch konventionell (kWh)	0.93	Absicherung (A)	16
Energieverbrauch Umluft/Heißluft (kWh)	0.52	Beleuchtung (Watt)	40
Nettovolumen Backraum (L)	72	Bruttogewicht (kg)	38.9
Temperaturbereich	30°C - 300°C	Nettogewicht (kg)	37.9
Energieeffizienzklasse	A++(Spektrum A+++ bis D)	Verpackung, Höhe (mm)	654
Einbauhöhe (mm)	590	Verpackung, Breite (mm)	635
Einbaubreite (mm)	560	Verpackung, Tiefe (mm)	670
Einbautiefe (mm)	550		
Gerätehöhe (mm)	594		
Gerätebreite (mm)	596		
Gerätetiefe (mm)	569		
Beheizungarten	Überbacken, Unterhitze, Brot backen, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Dörren, Gärstufe, Tiefkühlgerichte, Grill, Pizzastufe, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Niedertemperaturgaren, Heißluft, Heißluftgrillen		
Farbe	Schwarz		

