



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 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 abwischen.

- Multifunktionsbackofen mit Pyrolyse
- Exklusives schwarzes Elektrohandels-Design
- WLAN-fähiger Backofen, steuerbar über die AEG App
- Pyrolytische Selbstreinigung
- SoftClosing
- MaxiKlasse™ - Extra großer Garraum (72 Liter)
- EXCite Display
- Temperaturbereich von 30°C - 300°C
- Leichtreinigungstür und -ausstattung
- Einhängegitter mit Einschubhilfe
- Grillheizstab
- Kühlgebläse
- 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
- 72 Liter Garraum
- Türkontaktschalter für Licht

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 | Brot backen, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Dörren, Gärstufe, Tiefkühlgerichte, Grill, Pizzastufe, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Niedertemperaturgaren, Heißluft, Heißluftgrillen, Überbacken, Unterhitze | Anschluss | Elektrisch |
| App-Steuerung | WiFi | Bauart | Einbaubackofen |
| Anschlusswert (Watt) | 3490 | Geräusch (dB(A) re 1 pW) | 44 |
| Dampf Kategorie | keine | Bruttogewicht (kg) | 38.5 |
| Timer | PUX | Nettogewicht (kg) | 37.5 |
| 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 - 300°C | Material Innenwände | Grau emailliert |
| Größe des Backblechs (cm²) | 1424 | Anzahl der Garräume | 1 |
| Beleuchtungsart | 1, hinten | PNC | 949 288 081 |
| Energy efficiency index EEI Main Oven | 61.2 | | |

