



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 2,5 Minuten in Restaurantqualität backt

Der PizzaExpert-Backofen backt bei 340 °C und serviert dir und deinen Gästen in nur 2,5 Minuten 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 matt schwarzes Küchenmöbelhandels-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	949 288 108
EAN-Nummer	7333394157986
Energieeffizienzklasse	A+ (Spektrum A+++ bis D)
Einbauhöhe (mm)	590
Einbaubreite (mm)	560
Einbautiefe (mm)	550
Gerätehöhe (mm)	594
Gerätebreite (mm)	596
Gerätetiefe (mm)	569
Beheizungsarten	Überbacken, Unterhitze, Brot backen, Ober-/Unterhitze, Auftauen, Dörren, Gärstufe, Tiefkühlgerichte, Grill, Pizzastufe, Warmhalten, Feuchte Umluft, Pizzastufe, Teller wärmen, Einkochen, Niedertemperaturgaren, Heißluft, Heißluftgrillen
Nettovolumen Backraum (L)	72
Farbe	Matt Black
Netzstecker	Schuko-Stecker
Kabellänge (m)	1.5
Anschlusswert (Watt)	3490
Frequenz (Hz)	50-60
Absicherung (A)	16
Beleuchtung (Watt)	40
Bruttogewicht (kg)	30.3

Nettogewicht (kg)	29.3
Verpackung, Höhe (mm)	654
Verpackung, Breite (mm)	635
Verpackung, Tiefe (mm)	670
Verpackungsgewicht Polyethylen (PE) in g	253
Verpackungsgewicht Polystyrol (EPS/EPP) in g	753
Herstellungsland	Italien

