

Speed it up: it's crisp o'clock!

SpeedDelight – einzigartige
Menüvielfalt bietet grenzenlose
Möglichkeiten. Zu jeder Tageszeit.



Geschmackserlebnisse für jede Pause: Von getoasteten Snacks zum Frühstück hin zu Gourmet-Highlights nachts

Ganz gleich, wie Ihr individuelles Geschäftsmodell aussieht, Speedelight macht Ihr Angebot einzigartig dank einer grenzenlosen Menüvielfalt – von Sandwiches über Backwaren bis hin zu exquisiten Speisen auf Gourmetniveau.

Zusätzlich zu den 8 vorkonfigurierten Standardprogrammen bietet Ihnen Speedelight eine Vielzahl weiterer Rezepte und Rezeptideen. Ihre Kunden werden begeistert sein. Vom Frühstück am Morgen bis zum Snack am späten Abend stehen Ihnen die vielfältigsten Rezeptvorschläge für Speisen aus der ganzen Welt und regionale Spezialitäten zur Verfügung.

Seien Sie kreativ! Nutzen Sie die unvergleichlichen Möglichkeiten von Speedelight und entführen Sie Ihre Kunden in die Welt der grenzenlosen kulinarischen Genüsse. Ihre Kunden werden es Ihnen danken und Sie weiterempfehlen!



Steigern Sie Ihren Geschäftserfolg: Gewinnen Sie neue Kunden zu jeder Tageszeit. Auf die richtigen Rezepte kommt es an!

Behalten Sie den Markt im Blick. Erweitern Sie Ihr Angebot, um so viele Neukunden wie möglich zu gewinnen.

Dachten Sie bisher, mit SpeedDelight könne man gerade einmal zur Stoßzeit Sandwiches aufwärmen?

Weit gefehlt! SpeedDelight kann so viel mehr!

Mit SpeedDelight können Sie Ihr Angebot durch neue Rezepte verbessern. Diese wurden speziell entwickelt, um **für jede Tageszeit und jeden Geschmack gewappnet zu sein**.

Starten Sie mit unseren Bestseller-Gerichten und kreieren Sie dann Ihre eigenen Menüs in Ihrer individuellen kulinarischen Handschrift und zugeschnitten auf Ihr jeweiliges Geschäftsmodell!



7.00-10.00 Uhr

Frühstück



10.00-12.00 Uhr

Zwischen-
durch



12.00-15.00 Uhr

Mittag



15.00-17.00 Uhr

Kaffee und
Kuchen



17.00-19.00 Uhr

Happy
Hour



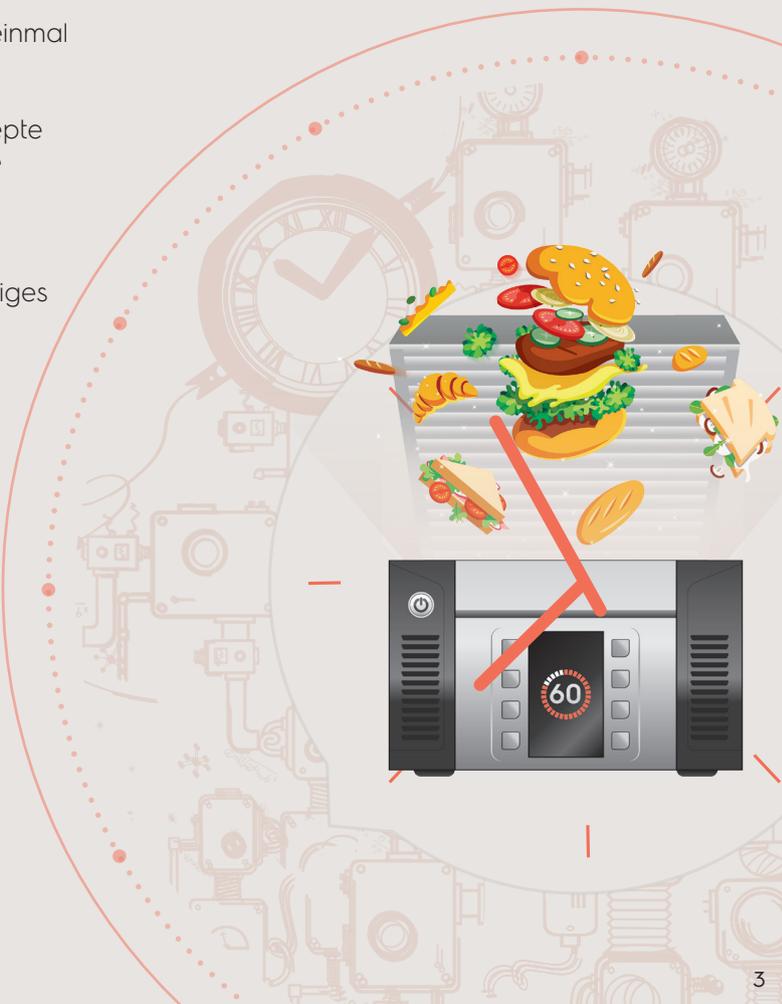
19.00-22.00 Uhr

Abend



22.00-7.00 Uhr

Nachtsnack





Frühstück

Truthahn-Käse-Toast



Servierportion

- ▶ Gesamtgewicht 210 - 230 g
- ▶ Toastbrot 120 g (2 x 60 g)
- ▶ Senf 6 - 10 g
- ▶ Truthahnbrust 50 g
- ▶ Mozzarella 35 g
- ▶ Prise Salz

Kochzyklus

| Obere Temperatur | Untere Temperatur | Gesamtzeit |
|------------------|-------------------|---------------|
| 249 °C | 230 °C | 1.00 |
| Mikrowelle | Beginn/Ende | Flex-Funktion |
| 0.12 | Beginn | Ein |



Zwischendurch

Pastel de nata Blätterteig-Pudding-Törtchen



Servierportion

- ▶ Gesamtmenge 2 Stück

Kochzyklus

| Obere Temperatur | Untere Temperatur | Gesamtzeit |
|------------------|-------------------|---------------|
| 249 °C | 230 °C | 0.20 |
| Mikrowelle | Beginn/Ende | Flex-Funktion |
| 0.08 | Ende | Ein |



Tipps vom Küchenchef

Erhöhen Sie die Gesamtzeit um 10 Sekunden und die Mikrowellenzeit um 3 Sekunden, wenn Sie vier statt zwei Törtchen zubereiten möchten.



Mittags

Lasagne (4 Mini-Portionen)



Servierportion / Angaben

- ▶ Gesamtmenge 4 Stück à 45/50 g
- ▶ Behälter Weckgläser / ohne Deckel
- ▶ Geriebener Parmesan 2 g

Kochzyklus

| Obere Temperatur | Untere Temperatur | Gesamtzeit |
|------------------|-------------------|---------------|
| 249 °C | 230 °C | 0.35 |
| Mikrowelle | Beginn/Ende | Flex-Funktion |
| 0.25 | Beginn | Aus |



Nachmittags

Glutenfreie dunkle Kakao-Zimt-Biskuittörtchen, verfeinert mit einer Sahnehaube mit Kaffeernote



Servierportion

- ▶ Gesamtmenge 4 Stück à 25/30 g (ohne Sahne)
- ▶ Sahne (mit hohem Fettgehalt) 1 Sprühstoß (Sahne mit einem Schuss Kaffee)
- ▶ Muscovado-Zucker 0,5 g (zum Garnieren)

Kochzyklus

| Obere Temperatur | Untere Temperatur | Gesamtzeit |
|------------------|-------------------|---------------|
| 249 °C | 230 °C | 0.30 |
| Mikrowelle | Beginn/Ende | Flex-Funktion |
| 0.25 | Beginn | Aus |



Zutaten (18 Kaffee-Pappbecher)

- ▶ Mandelmehl 125 g
- ▶ Eier 4 Stück
- ▶ Backpulver 8 g
- ▶ Kakaopulver 20 g
- ▶ Feiner Zucker 80 g
- ▶ Zimt 10 g
- ▶ Sahne mit 34 % Fett 200 g (für das Topping)



Zubereitung

1. Mischen* Sie alle trockenen Zutaten.
2. Geben Sie die Mischung zu den Eiern und stellen Sie daraus einen Teig her.
3. Füllen Sie 25 bis 30 g Teig in jeden Kaffeebecher.
4. Stellen Sie 4 Kaffeebecher in den SpeedDelight (Gesamtzeit 30 Sekunden).
5. Garnieren Sie die Törtchen mit süßer und mit einem Schuss Kaffee verfeinerter Schlagsahne und streuen Sie zum Schluss eine Prise Muscovado-Zucker darüber.



Tipps vom Küchenchef

Sie können den Teig auch vorbereiten, in die Becher füllen und dann im Kühlschrank lagern, bis Sie die Törtchen brauchen.

* Klicken Sie auf diesen Link, um mehr über unsere Planetenrührwerke zu erfahren.

<http://professional.electrolux.com/commercial-kitchen-equipment/knead-whip-sheet/>



Happy Hour

Knusprige Feinschmeckerbrötchen mit geräuchertem Lachs



Servierportion

- ▶ Gesamtgewicht 180 g
- ▶ Burger-Brötchen 90 g
- ▶ Geräucherter Lachs 60 g
- ▶ Frischkäse 20 g
- ▶ Spinatblätter 10 g

Kochzyklus

| Obere Temperatur | Untere Temperatur | Gesamtzeit |
|------------------|-------------------|---------------|
| 249 °C | 230 °C | 0.50 |
| Mikrowelle | Beginn/Ende | Flex-Funktion |
| 0.00 | / | Ein |



Hinweis

Achten Sie darauf, die Lachsbrötchen bei +3 °C zu lagern.



Abends

Gebratene Nudeln



Servierportion

- ▶ Gesamtgewicht 150 g
- ▶ Gebratene Nudeln 150 g

Hinweis: Zum Garnieren können Sie roten Chili, gebratene Schalotten, Frühlingszwiebeln, eingelegten grünen Chili oder Koriander verwenden.

Kochzyklus

| Obere Temperatur | Untere Temperatur | Gesamtzeit |
|------------------|-------------------|---------------|
| 249 °C | 230 °C | 0.25 |
| Mikrowelle | Beginn/Ende | Flex-Funktion |
| 0.25 | / | Ein |



Zutaten (10 Portionen)

- ▶ Gekochte dünne Hongkong-Nudeln (gut gekühlt) 500 g
- ▶ Öl 15 g
- ▶ Zwiebel (gehackt) 30 g
- ▶ Chinesischer Schnittlauch 40 g
- ▶ Karotte (gewürfelt) 100 g
- ▶ Frühlingszwiebeln 20 g
- ▶ Roter Birdeye-Chili (gehackt) 5 g
- ▶ Knoblauch (gehackt) 15 g
- ▶ Sesamöl 20 g
- ▶ Dunkle Sojasauce 5 g
- ▶ Helle Sojasauce 50 g
- ▶ Konzentrierter Jakobsmuschelfonds 30 g
- ▶ Zucker 5 g



Zubereitung

1. Das Gemüse in kleine Würfel bzw. dünne Scheiben schneiden.
2. Öl in eine heiße Pfanne geben und das Gemüse braten, bis es seinen typischen Duft entfaltet.
3. Nudeln und Gemüse gut vermischen, Sesamöl, helle und dunkle Sojasauce untermischen, Muschelfonds, Zucker und Gewürze beimengen
4. Das fertige Gericht im air-o-chill-Schockkühler schnellkühlen und Benefit-Line-Kühltisch lagern.



Tipps vom Küchenchef

Geben Sie die gebratenen Nudeln in eine Schüssel. Formen Sie eine Mulde in der Mitte und schlagen Sie ein Ei hinein, bevor Sie das Gericht in den SpeedDelight finalisieren.



Später Abend

Hähnchen-Yakitori



Servierportion

- ▶ Gesamtgewicht 280 g
- ▶ Hähnchen-Yakitori 240 g (4 x 60 g)
- ▶ Yakitori-Sauce 40 g

Hinweis: Bestreichen Sie die Hähnchenspieße nach dem Erwärmen im SpeedLight großzügig mit Yakitori-Sauce.

Mit Limone und Chilipulver servieren.

Kochzyklus

| Obere Temperatur | Untere Temperatur | Gesamtzeit |
|------------------|-------------------|---------------|
| 249 °C | 230 °C | 0.20 |
| Mikrowelle | Beginn/Ende | Flex-Funktion |
| 0.20 | / | Ein |

Yakitori-Sauce



Zutaten

- ▶ Zucker 100 g
- ▶ Mirin 100 g
- ▶ Sojasauce 100 g



Zubereitung

1. Zucker und Mirin in einem Topf vermischen und aufkochen. Nach 2 Minuten die Sojasauce hinzu und eine Minute weiterkochen lassen.
2. Die Sauce in zwei gleiche Portionen teilen. Eine Portion zum Abkühlen in den Benefit-Line-Kühltisch stellen (dünnflüssige Sauce). Reduzieren Sie die zweite Portion, auf eine dickflüssige Konsistenz.

Hähnchen-Yakitori



Zutaten (1 Portion)

- ▶ Hähnchenschenkel (ohne Haut und Knochen, in 6 Stücke geschnitten) 240 g
- ▶ Dünnflüssige Yakitori-Sauce 150 ml



Zubereitung

1. Den ausgelösten Hähnchenschenkel in 6-8 Stücke teilen und 1 Stunde lang in der Yakitori-Sauce marinieren.
2. Das marinierte Hähnchenfleisch auf 4 Spieße aufstecken.
3. Die Grillplatte im air-o-steam auf 250 °C vorheizen.
4. Die Hähnchenspieße 5 Minuten lang grillen. Die Spieße im air-o-chill-Schockkühler und im Benefit-Line-Kühltisch lagern.



Make your
customers
go
WOW!

Schichtende Zeit aufzuräumen ... und Kasse zu machen!

Lassen Sie uns Ihren Tag Revue passieren:
Dank SpeedDelight lief Ihr Geschäft den ganzen Tag über auf Hochtouren. Den Geschmack und die Erwartungen alter und neuer Kunden haben Sie vollauf getroffen.

Wie?

- ▶ **Schnell:** Leckere Speisen servieren Sie in Rekordzeit.
- ▶ **Qualitativ hochwertig und vielfältig:**
Ihr Angebot reicht von Sandwiches bis hin zu feinsten Gerichten aus der ganzen Welt und über den ganzen Tag.
- ▶ **Einfach:** Unkomplizierte Handhabung für Sie und Ihre Mitarbeiter.
Benutzerfreundlichkeit und Komfort von der Installation über den täglichen Gebrauch bis hin zur Wartung. Und dazu ein Premium Customer Care Paket.

Verbinden Sie schnellen Service mit Top-Qualität:
**Finden Sie Geschmack daran, Zeit zu sparen
und Ihren Gewinn zu steigern!**





Immer auf der sicheren Seite mit unserem Customer Care Paket



Mit SpeedDelight ist eine einfache Rundum-Lösung der neue Standard. Das gilt auch für die Gerätereinigung: Die abnehmbare Kochplatte, die Lüftungsfiler und das schlanke, moderne Design gewährleisten einen einfachen Zugang für die Reinigung.

Reinigungsintervalle:

- Mit dem Schaber nach jedem Zyklus
- Behandlung mit Fettlöser und Reinigung Nach Betriebsschluss

Informationen zu allen erhältlichen Zubehörteilen und Verbrauchsmaterialien für die Premiumwartung finden Sie auf unserer Website!



Bleiben Sie am Ball und entdecken Sie weitere Rezepte aus der ganzen Welt für jede Tageszeit!

Hier finden Sie einige Vorschläge aus der breiten Palette an Speisen, die Sie mit Ihrem SpeeDelight zubereiten können. **Besuchen Sie unsere Website und Social-Media-Kanäle und entdecken Sie noch viele weitere Rezeptideen.**

Gibt es eine Rezeptvariante, die Sie besonders mögen? Teilen Sie sie mit uns und anderen SpeeDelight-Fans!



Frühstück

- ▶ Omeletts (vorgegart)
- ▶ Würstchen
- ▶ Muffins (vorgegart)
- ▶ Pfannkuchen
- ▶ Croissants (vorgegart)



Zwischendurch

- ▶ Tortillas / Quiches
- ▶ Hotdogs (vorgegart)
- ▶ Pitas
- ▶ Piccolini-Pizzen



Mittags

- ▶ Lasagne (vorgegart)
- ▶ Spargel (vorgegart)
- ▶ Wraps
- ▶ Tiefgefrorene Nudeln
- ▶ Parmesan



Nachmittags

- ▶ Kuchen
- ▶ Brownies
- ▶ Scones
- ▶ Apfelstrudel
- ▶ Crème brûlée /
Crema catalana
- ▶ Tassenkuchen



Happy Hour

- ▶ Ofenkartoffeln
- ▶ Pinchos / Tapas
- ▶ Vegetarische Grillspeisen
- ▶ Gebratene Auberginen /
Artischocken / Pilze
- ▶ Ratatouille - vegetarische
Sandwiches



Abends

- ▶ Fischsandwiches
- ▶ Hähnchen
- ▶ Halloumi-Käse
- ▶ Gegrillter Tofu
- ▶ Süße / herzhaft Crêpes



Später Abend

- ▶ Gefrorenes Wiener Schnitzel
- ▶ Popcorn
- ▶ Caesar-Salat
- ▶ Vegetarische Burger
- ▶ Nachos



Stehen Sie noch ganz am Anfang? Kein Problem mit dem Ready-To-Go-Kit!



1



Schinken-Käse-Toast

Zutaten: Toastbrot ohne Rand, Schinken, Cheddar, Senf



Kochzeit:
01:00



Mikrowellenzeit:
00:12

2



Tomate-Mozzarella-Panini

Zutaten: weiches Weißbrot, Tomatenscheiben, Mozzarellascheiben



Kochzeit:
01:15



Mikrowellenzeit:
00:15

3



Gourmet-Sandwich

Zutaten: Focaccia-Brot, Schinken, Edamer, Blattsalat, Tomate, Basilikum



Kochzeit:
01:00



Mikrowellenzeit:
00:20

4



Vegetarisches Sandwich

Zutaten: weiches Weißbrot, gegrillte Zucchini/Aubergine/Paprika, Mayonnaise, Edamer



Kochzeit:
01:15



Mikrowellenzeit:
00:25

5



Gourmet-Pizza

Zutaten: Pizzateig, Tomaten, Mozzarella, Oregano



Kochzeit:
01:15



Mikrowellenzeit:
00:25

6



Wrap (vegetarisch)

Zutaten: Wraps, Gemüse Mischung, Mayonnaise, Edamer



Kochzeit:
01:15



Mikrowellenzeit:
00:20

7



Kombiprogramm

4 Schoko-Biskuitörtchen, 4 Mini-Lasagneportionen, 4 Artischocken gefüllt mit Mozzarella, Spargel (vorblanchiert)



Kochzeit:
00:35



Mikrowellenzeit:
00:25

8



Benutzerspezifisches Programm

Freier Programmplatz, damit Sie neue Einstellungen kreativ ausprobieren können, um Ihr eigenes Kochprogramm auf Ihre Anforderungen zuzuschneiden.



Erfahren Sie mehr über Electrolux
Excellence
und über unseren Ansatz auf
www.electrolux.com/professional

Folgen Sie uns auf



Excellence

mit der Umwelt im Blick

- ▶ Alle unsere Werke sind nach ISO 14001 zertifiziert.
- ▶ Alle unsere Lösungen sind für minimalen Wasser- und Energieverbrauch, niedrigen Reinigungs- und Spülmittelausatz sowie für geringste Schadstoffemission ausgelegt.
- ▶ In den vergangenen Jahren wurden 70 % unserer Produktmerkmale im Hinblick auf die Umweltauflagen unserer Kunden optimiert.
- ▶ Unsere Technologie ist RoHS- und REACH-konform. Die Produkte sind zu über 95 % recycelbar.
- ▶ Unsere Produkte durchlaufen zu 100 % eine Qualitätsprüfung durch Experten.

