



# Tagasi krõbeduse juurde

**SpeeDelight:**

kiirtoit pole kunagi varem nii  
hästi maitsenud.



# Milliste raskustega seisate teie oma ettevõttes silmitsi?

Igal toitu pakkuval ettevõttel on raske toime tulla, sest hoolt tuleb kanda kõige eest alates köögi haldamisest kuni klientide teenindamiseni. Kui te ei rahuldu tavalise kiirtoidu pakkumisega, vaid soovite oma tootlikkust suurendada ja pakkuda erakordseid maitseelamusi, on teil vaja kasutajasõbralikke ja tõhusaid professionaalseid lahendusi.

Konkurentidest eristumiseks peaksite:

- ▶ **täiustama töövoogu,**  
et tippunnid ei nõuaks tipp-pingutust
- ▶ **vähendada kulutatud minuteid**  
ja panema aja enda kasuks tööle
- ▶ **pakkuma tervislikke ja maitstvaid suupisteid kiirelt ja tõhusalt,**  
grillides, küpsetades, kuumutades ja pressides nii palju kui hing ihaldab
- ▶ **järgima oma sooritust jooksvalt,**  
kasutades andmeid ja meeskonna tagasisidet ära parimal viisil



# Teie teadmised, meie kogemused

## Läbimurdeline lähenemine edu saavutamiseks

Electrolux on hoolikalt oma kliente kuulda võtnud, kliente nagu teie, ja loonud lahenduse, mis on senisest kiirem ja tõhusam. Meie strateegia põhineb teie vajadustel: koos suudame teie ettevõttes teha vajalikud muudatused ja selle teistest eristuma panna nii, et teie väärtusahel oleks kindlalt paigas ja kasum tõusujoones.

Tuginedes meie klientide teadmistele ja seadmete silmapaistvale sooritusele on meie pakutav erilahendus:

- ▶ **kiire,**  
võimaldades teie ettevõttel kasvada ja ülejäänutest eristuda ning hoida kliendid õnnelikena ka lõunasel või õhtusel tiptunnil
- ▶ **säästlik,**  
tagades teie ettevõtte jätkusuutlikkuse, sest Electrolux pakub lahendust, mis on ergonomiline, energiatõhus ja keskkonnasäästlik
- ▶ **lihtne,**  
mis tähendab, et aega ei pea kulutama keeruliste nippide peale – teie meeskonnal on kasutamiseks kõrgtehnoloogiline lahendus, mis hoiab töö sujuva ja lihtsana
- ▶ **nutikas,**  
mistõttu võite nautida katkematut andmevahetust teiste teeninduskohtadega ja kasutada saadud andmeid soorituse parandamiseks





Uus lähenemine, mis võimaldab:

- ▶ **järjepidevat kvaliteeti,**  
sest tulemused on alati ühtviisi suurepärased ja kerged  
korrata tänu töökindlale ja nüüdisaegsele tipp tehnoloogiale
- ▶ **kiirtoidumenüü, mis paistab silma,**  
sest Electroluxi lahendus on välja töötatud tuginedes just teie vajadustele:  
saavutage läbimurre, mis paneb teie äri õitsema



# SpeeDelight

## Maksimaalne maitse rekordkiirusel

SpeeDelight on uus professionaalne lahendus toimekatele ettevõtetele: kahe kuumutusplaadiga seade on **esimene ja ainus, millel otsest ja kaudset kuumutamist kasutav kolme küpsetustehnoloogia kombinatsioon**. Serveerige kiirelt imemaitsvat toitu, mis on enam kui üksnes suupiste – see on maitseelamus.

► **Kiirus: käive nagu ei kunagi varem.**

SpeeDelight tõstab teie ettevõtte tegevuse uuele tasemele: rekordkiirused võrreldes tavapärase võileivagrilliga.

► **Kvaliteetne toit: ahvatlev ja tervislik, elamus kõikidele meeltele.**

Iga detail on laitmatu: paksus, krõbedus, grillmuster, maitse ja aroom. Täpselt õige, iga kord.

► **Mitmekesine menüü: midagi igale maitsele.**

SpeeDelightiga võite valmistada laias valikus toite: võileibu, vrappe, tacosid, pitsasid, pirukaid ja palju muud. Arvukalt küpsetusprogramme ühes ainsas seadmes.

► **Lihtsus: muretu meel nii teil kui ka töötajatel.**

Lihtsus ja kasutusmugavus on SpeeDelighti kesksed omadused mis tahes nurga alt: alates ülesseadmisest kuni igapäevase kasutuse ja hooldamiseni. Lisaks spetsiaalne klienditeeninduspakett.

► **Ühenduvus: jätkusuutliku terviku loomine töökohas.**

Meeldiva välimuse ja ööpäevaringse nutiühendusega SpeeDelight sobitub teie köögikorruga ideaalselt ja selle roheline tehnoloogia on keskkonnasäästlik.



***„Vabastab mu loomingulise poole ja kliendid tulevad aina tagasi.“***

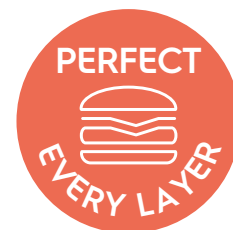
Raske on luua omapärast menüüd, kui lõunasel tipp-tunnil on pelgalt järjekorra liikvel hoidmine juba paras katsumus. Tänu SpeeDelighti **paindlikele küpsetusprogrammidele** ja **erakordsele kiirusele** võin serveerida quesadilla, võileiva või pitsa ja mul jääb veel aega ülegi, et panna kliendid end hästi tundma. Neile meeldib siin pakutav toit ja selle koha lõõgastav õhkkond ning nad tulevad aina tagasi. Ma võin toitu valmistada naeratusega ja ei suuda ära oodata uute ideede katsetamist!

**HR SMITH**

Ideal SpeeDelighti omanik



# Tagasi krõbeduse juurde Igakülgne kvaliteet



Uuendusliku lähenemise ja tehnoloogia abil on tagatud, et toit oleks väljast krõbe ja seest ideaalselt küpsenud. Selle eest kannab hoolt SpeeDelighti kolme kuumutuse süsteem. Ülemine plaat püsib täpselt õige surve all ja kate avaneb automaatselt, kui suupiste on valmis. Kogu mõistatamine on mängust välja jäetud: tulemus on just selline nagu menüü ette näeb ja seda igal valmistuskorral.

► **Iga kiht on ideaalselt küpsenud**

SpeeDelighti kolme kuumutuse süsteem **TRIPLE PLAY** ühendab endas otsese kuumutamise (kontaktplaadid) ja kaht tüüpi kaudse kuumutamise (infrapunakiirgus ja mikrolained): külmad ja läbi küpsemata koostisosad on jäetud minevikku.

► **Isereguleeriv ülemine plaat**

Plaat laskub olenevalt valmistatavast toidust täpselt õigele kõrgusele: perfektse surve süsteem **PERFECT SQUEEZE** tagab ideaalse tulemuse, olgu valmistamisel siis pitsa, pagaritoodet või panino.

► **See ei lähe mitte mingil juhul kõrbema**

Teie tagala hoiab kindlana funktsioon **HAS YOUR BACK**, mis avab kaane automaatselt siis, kui suupiste on valmis. Võite lõõgastuda, see ei lähe kõrbema.

# Ebamaiselt head menüüd igale maitsele

SpeeDelighti abil võite serveerida omanäolist toitu, mis on tervislik ja maitsev. Selle küpsetusprogrammid sobituvad ideaalselt mitmesuguste köögikultuuridega ja sobivad sealhulgas tänavatoidu ja kohalike hõrgutiste valmistamiseks. Looge uusi toite ja võite maitsete lõpmatus maailmas olla oma klientidele teejuhiks.

► **Täielik paindlikkus mis tahes toitude valmistamiseks**

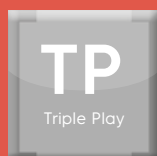
Paistke silma hämmastavalt maitsvate toitudega olenemata oma turunišist. Ideedesobitaja funktsiooniga **IDEA MATCHER** (kuni neli erinevat programmi/küpsetusüklit) ei pea te enam piirduma grillimise või kuumutamisega, vaid võite oma lemmiktehnikaid omavahel kombineerida.

► **Nii palju soolased ja magusad toite kui süda soovib**

Automaatsed ja seadistatavad küpsetusprogrammid: LED-ekraan hoiab teid kursis valitud programmi ja selle lõpuni jäänud ajaga.



# SpeeDelight: tõeline suunamuutja



## Võrreldamatu toiduvalmistamine **TRIPLE PLAY**



Kokkade väärilised vahepalad kolme kuumutuse kombineerimisega: **kontaktplaadid, infrapunakiirgus ja mikrolained.**

**Erinevus toiduvalmistamisel:**  
tulemus on väljast krõbe  
ja seest täiuslikult küpsenud



## Muretu valmistamine **HAS YOUR BACK**

Vajutage vaid nuppu ja teie töö ongi tehtud: **kate tõuseb automaatselt**, kui suupiste on valmis.

**Erinevus toiduvalmistamisel:**  
toit ei lähe kunagi kõrbema ning võite senikaua millelegi muule keskenduda!





SpeeDelight annab teile vabad käed kiiruse, kvaliteedi ja loominguuluse kombineerimisel: olge sprinter toidu valmistamisel ja eesliini mängija äri juhtimises.



### **Nutikas press PERFECT SQUEEZE**

Ülemine plaat vajutab toidu automaatselt alla just täpselt õige survega.

#### **Erinevus toiduvalmistamisel:**

võite hüvasti jätta võileibadega, mis on vajutatud liiga lamedaks või mis pole piisavalt krõbedad.



### **Inspireeriv kasutajaliides IDEA MATCHER**

SpeeDelight võimaldab kujutlusvõimel lennata tänu seadistatavatele küpsetusprogrammidele, mille käivitamiseks peate vaid nuppu vajutama.

#### **Erinevus toiduvalmistamisel:**

menüü loomisel on piiramatult võimalusi



Õppevideotega tutvumiseks skannige see QR-kood.



## SpeeDelight Rabage neid kiirusega



SpeeDelight üllatab nii teid kui ka teie kliente: ideaalselt maitsvad grillmustriga küpsetatud toidud, mis valmivad kiiremini kui mis tahes muu seadmega. Vaid mõne hetkega saavutavad kontaktplaadid ja infrapunakiirus kuumuse 100–250 °C (212–482 °F) ning toote sisemus kuumeneb temperatuurini 60 °C (140 °F). See ainulaadne kombinatsioon võimaldab valmistada täiusliku võileiva vähem kui minutiga: kolm korda kiiremini kui tavalise võileivagrilliga! Pakkuge veatult valmistatud toite loetud minutitega ja kasutage oma väärtuslikke ressursse parimal viisil. Säätetud aeg on teie päralt!

► **Valmib kiirelt**

Oivaline toit üllatavalt kiirelt.

► **Kindel tulemus**

Kate avaneb automaatselt, kui suupiste on valmis. Jääb üle vaid serveerida ja korrata!

► **Lihtne kasutada**

SpeeDelighti käepide ja seadme lukustusmehhanism on loodud katte lihtsaks avamiseks, et saaksite veelgi kiiremini toidu küpsema panna.

# Loominguline toiduvalmistamine pole kunagi olnud nii lihtne



SpeeDelightiga on lihtsus käeulatuses: paigaldamiseks on see vaja vaid vooluvõrku ühendada, sel on kasutajasõbralik juhtpaneel, te ei vaja kasutamiseks õhupuhastit ning peale selle on seadme nakkumisvastase kattega plaadid lihtsalt puhastatavad. Eksperimenteerige nii palju kui süda soovib: märgi jätate maha üksnes valminud toiduga. Üks täiuslik võileib või sada: iga järgnev on sama hea kui eelmine.

## ► Minimaalne pingutus maksimaalsete tulemuste jaoks

Peamiseks võtmesõnaks on lihtsus: toidu valmistamiseks ei ole vaja kogemusi või erioskusi. Teiseks võtmesõnaks on järjepidevus: saage sama hea ja kvaliteetne tulemus olenemata sellest, kes seadet kasutab.

## ► Mugav hooldamine

Eemaldatav küpsetusplaat ja ventilatsioonifiltrid ning voolujooneline disain tagavad lihtsa ligipääsu ja puhastamise.



# SpeeDelight: 360-kraadine uuenduslikkus



## Omaette kvaliteediklassis oma põnevate omaduste poolest



### Keskkonnasäästlik tehnoloogia

Eksklusivne energiasäästurežiim kaitseb nii loodust kui ka teie huve. Olge keskkonnasäästlik ja sulgege kate, kui seade kuvab ooterežiimi teavituse: SpeeDelight kasutab siis **60% vähem** elektrienergiat!



### Lihtne hooldada

Lihtne ligipääs seadme seesmistele osadele muudab hooldustööd erakordselt kiireks, kui tekib vajadus kohale kutsuda üks meie tuhandetest professionaalsetest hooldustehnikutest. Ohutu ja praktiline kasutada ning sama ohutu ja praktiline ka hooldada.



### Voolujooneline ja ergonoomiline

SpeeDelighti ülesseadmine on väga lihtne ning selle kasutamiseks ei ole vaja õhupuhastit või lisaruumi jätmist seadme külgedele. See tähendab, et saate selle oma tööpinnal panna kuhu iganes soovite! Selle ergonoomilisusele viitavad ümarad ääred, toekad käepidemed, isereguleeriv plaat ja eriti suur ekraan.



### Ööpäevaringne nutiühendus

SpeeDelight on palju enam kui üksnes eraldiseisev seade: see ühildub ideaalselt kogu teie teeninduspunktide süsteemiga, et saaksite andmevoogu ära kasutada parimal võimalikul viisil. Kujutage ette oma kiirteenindusrestoranide ketti: USB-pordi ja WiFi-võrgu kaudu võite jälgida, uuendada ja jagada küpsetusmenüüsid mis tahes mobiilseadmelt, nautida kaugühenduse võimalusi retseptide, programmide ja sooritusandmete jaoks ning jälgida kõiki seadme hoiatusi või rikkeid. Hoidke oma teeninduskohti toimuvaga kursis, olgu need siis teispool linna või ookeani.



# SpeeDelight korraldab teie ettevõttes töö ümber. Milline neist iseloomustab teie ettevõtet?

SpeeDelight on kaval lahendus kõikidele toitu pakkuvatele ettevõtetele: pubidele ja baaridele, kiirteenindusrestoranidele, kohvikutele ja jaekauplustele, kes soovivad pakkuda oivalist toitu rekordkiirusel. See on erakordne toidukogemus uute klientide ligi meelitamiseks ja äriedu tiivustamiseks. Täpselt selles suunas nagu soovite.

► **Olge mitmekesine: rohkem on parem**

Mitmesugustele toiduteenindusettevõtetele piiranguteta menüüde loomiseks. SpeeDelight: siin kohtuvad kvaliteet ja loomingulisus, olgu teie stiil milline tahes!

► **Puhas silmailu**

SpeeDelightil on ergonomiline ja voolujooneline disain. Näidake seda ka oma klientidele ning üllatage neid eriliste vahepaladega otse nende silme all. Sobides ideaalselt kõikjale, on see hea maitse väljendus sõna igas mõttes.

► **Püsige oma meeskonnaga ühel lainel**

Kasutage igapäevaseid kaugühenduse võimalusi teiste teeninduskohtadega retseptide ja programmide jagamiseks ning nende soorituse jälgimiseks. Kogu maailm käeulatuses: SpeeDelight ühendab otsad ja aitab teil kasutada ära teenindusketi täit potentsiaali.

Tutvuge meie sõpradega ja lugege, kuidas SpeeDelight on teinud nad õnnelikumaks kui kunagi varem!



# PUBID JA BAARID

## Imemaitsvad võileivad mitmekesise õllevaliku kõrvale.

Kui köögis on olemas SpeeDelight, on gurmeemenüü loomine imelihtne: ka teie kõige kogenematud töötajad on võimelised toimima tippkokkade meeskonnana, kes on valmis vallutama klientide maitsemeeli. Kliendid armastavad teie klassikalisi võileibu ja ootavad pikisilmi uute proovimise võimalust kuniks sõpradega aega veedavad või mängu vaatavad.

**TRIPLE PLAY** kolme kuumutuse süsteemi ja **PERFECT SQUEEZE** perfektse survega on krõbedad ja ideaalsed eined need, mis muudavad teie koha vastupandamatuks!



*„SpeeDelight annab mulle kogu vajaliku aja uhkete võileibade loomiseks ja uute retseptide avastamiseks. Inimesed tulevad mu pubisse, et juttu ajada, kohalikke õllesid nautida ning mu maitsevatest ja krõbedatest võileibadest mõnu tunda. Pakutava menüü kvaliteet oli see, mis mu äri edukaks tegi. Mis on mu klientide lemmik klassikaline võileib? Selleks on **PHILADELPHIA MUSTA ANGUSE STEIGIVÕILEIB.**“*

**Retsepti leiate lk 18.**

# KIIRTEENINDUSRESTORANID

## Loomingulised toidud rekordajaga.

SpeeDelight on lahendus ettevõtetele, kes peavad kiiresti tegutsema: olge valmis üllatuma, kui kiire ja tõhus, tasuv ja keskkonnasäästlik, mitmekesine ja kergesti kasutatav see on. Iga selle omadus on mõeldud töövoolu optimeerimiseks: **TRIPLE PLAY** kolme kuumutuse süsteem võimaldab erakordset kiirust ning teie tagalati kaitsev **HAS YOUR BACK** tagab, et kõrbenud võileivad jäävad minevikku. Ühendage omavahel kiire teenindus ja ülim kvaliteet ning nautige seda, kuidas maitseb aja kokkuhoid.



„Minu ettevõttes on kiirus määravaks teguriks ja ma otsisin lahendust, mis muudaks kõik mu meeskonna jaoks sujuvamaks. SpeeDelight on suurepärase: see on täis omadusi, mis võimaldavad valmistada oivalist toitu ja teha seda kiiresti. Nüüd on mu meeskonna töö pingevaba ja tõhus. Meie kohalikuks menutooteks on **HUMMUSE JA JUURVILJA VRAPP.**“  
Retsepti leiate lk 18.

# KOHVIKUD

**Pakkuge unustamatuid pagaritooteid ja nad jäävadki tagasi tulema.**

**Laske oma klientidel lõõgastuda ning järjekorda vältida.** SpeeDelight võimaldab teil oma menüü ümber mõelda ja ressursse tõhusamalt ära kasutada. Konkurentidest eristumiseks on teil vaja lahendust, mida on kerge paigaldada, kasutada ja hooldada. Abifunktsiooniga **HAS YOUR BACK** teate alati, et pirukad ei lähe kunagi kõrbema – nii et vajutage aga nuppu ja täitke samal ajal kohvitellimusi. SpeeDelightiga on kõik kontrolli all.



*„Kliendid tulevad meile, sest nad armastavad meie kohvi. Selleks et oleksime võimelised pakkuma täit hommikusöögimenüüd, oli meil vaja SpeeDelighti. Seda on lihtne kasutada, isegi kui me oleme baristad, mitte kokad, ning see on kindlasti loonud meie jaoks uusi ärivõimalusi.*

*Meie **HOMMIKUVÕILEIB** on suurepärase viisi päeva alustamiseks.“*

***Retsepti leiate lk 19.***



# JAEKAUPLUSED

## Gurmee kvaliteet kõikide kohalike toitude pakkumiseks.

Kas teie kleidid ootavad laias valikus maitsvaid toite? Täitke nende soovid SpeeDelightiga. **IDEA MATCHER** kasutajaliidesega võite oma loomingulisusel lennata lasta ja käivitada pelgalt kiirnuppudega laias valikus küpsetusprogramme. Värskeste paninide, burritode ja taimetoidupitsadega teete heameelt ka kõige trendikamate toitude nautijatele. Mille jaoks soov ka pole, teil on see olemas!



*„Avasin oma poe, et võimaldada alternatiivi tavalistele kiirsöögikohtadele ja pakkuda kvaliteetsetest toorainetest valmistatud loomingulisi toite. Oma mitmekesiste küpsetusprogrammidega oli SpeeDelight just see, mida mul selleks vaja oli. Kutsun teid proovima mu*

**KITSEJUUSTU JA SEENTEGA PITSAT.”**

**Retsepti leiate lk 19.**

# SpeeDelightil on kõigile midagi pakkuda. Milline on teie lemmik?



PUBID JA BAARID

► **PHILADELPHIA MUSTA ANGUSE  
STEIGIVÕILEIB**

**Võileiva tüüp:** pikk sai

**Koostisained:** musta anguse rostbiif,  
pruunistatud sibul, roheline paprika,  
Provolone juust

**Valmistusaeg:** 60 s

**Serveerimismaht ühes tunnis:** 50-55



KIIRTEENINDUSRESTORANID

► **HUMMUSE JA JUURVILJA VRAPP**

**Võileiva tüüp:** vrapp

**Koostisained:** hummus, noored  
spinatilehed, punane paprika,  
punane sibul, viilutatud avokaado

**Valmistusaeg:** 40 s


**Serveerimismaht ühes tunnis:** 70-75



SpeeDelight on ideaalne laias valikus retseptide ja menüüde jaoks: siin on mõned ideed, millega kliente ligi meelitada.

**Kas teil on mõni lemmikversioon?** Jagage seda meie ja ka teiste SpeeDelighti fännidega!

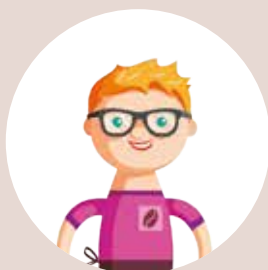
Külastage meie veebisaiti ja sotsiaalmeedia kanaleid, kust leiate veelgi rohkem ideid võileibade, burritode, tacode, pitsade ja palju muu valmistamiseks – kingina meie kokkadelt teile. Kui köögis on olemas SpeeDelight, ei pea teie kliendid enam pikisilmi millegi krõbeda, maitsva ja uue järgi ootama!

 [facebook.com/electroluxprofessional](https://facebook.com/electroluxprofessional)

 [youtube.com/user/ElectroluxPro](https://youtube.com/user/ElectroluxPro)

 [twitter.com/electroluxpro](https://twitter.com/electroluxpro)

 [professional.electrolux.com](https://professional.electrolux.com)



KOHVIKUD

- ▶ **HOMMIKUVÕILEIB**  
**Võileiva tüüp:** briošš  
**Koostisained:** pošeeritud muna või munapuder, sink, Cheddari juust, majonees  
**Valmistusaeg:** 60 s  
**Serveerimismahut ühes tunnis:** 50-55



JAEKAUPLUSED

- ▶ **VALGE PITSA KITSEJUUSTU JA SEENTEGA**  
**Koostisained:** pitsapõhi, mozzarella, kitsejuust, shiitake või muud seened  
**Valmistusaeg:** 90 s  
**Serveerimismahut ühes tunnis:** 35-40

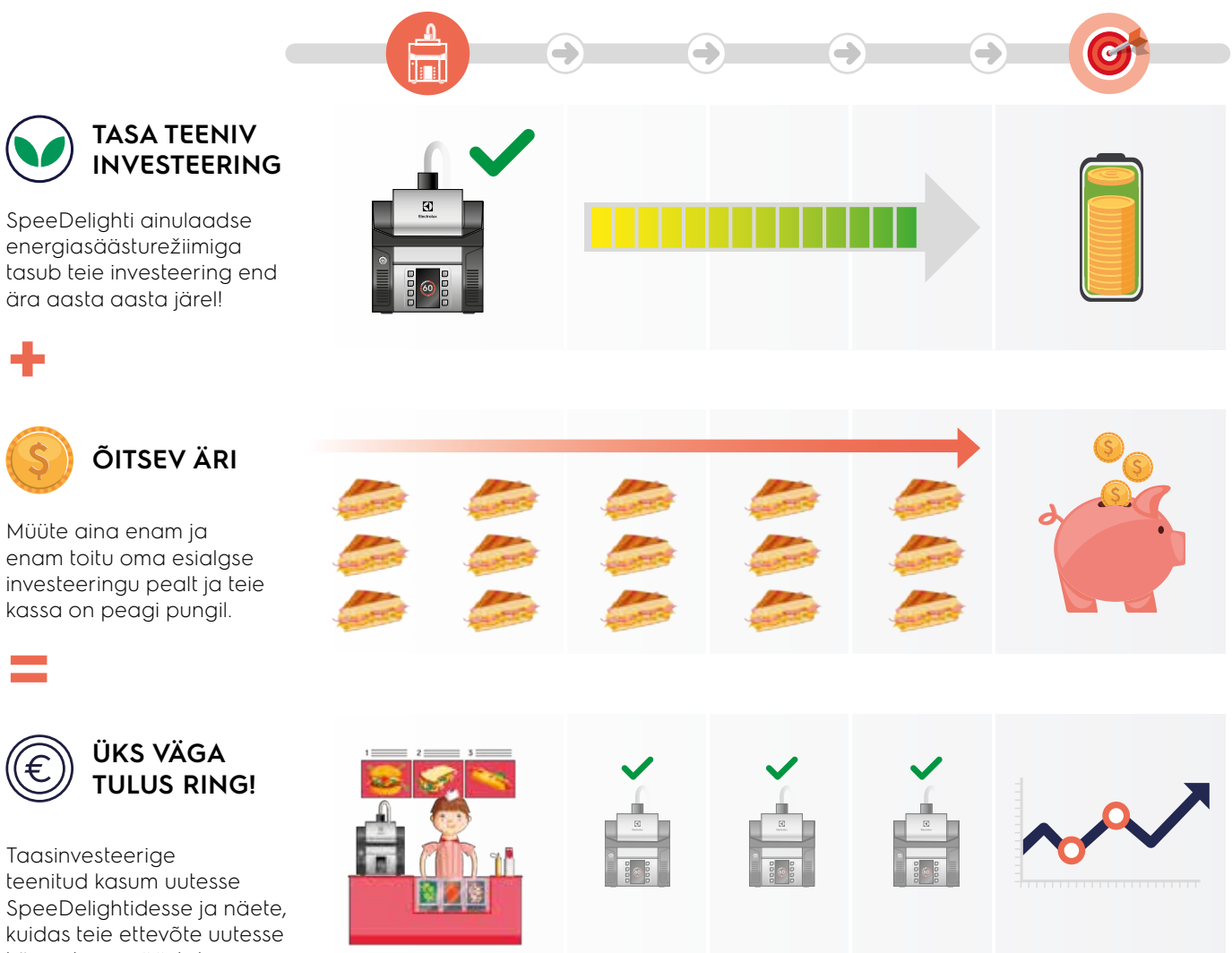


# SpeeDelight säästab raha, et saaksite investeerida oma tulevikku



Kujutage ette kiirteenindusrestorani, mis valmistab keskmiselt 180 võileiva päevas, 7 päeva nädalas ja on avatud 10 tundi päevas. Võrreldes muude mikrolaineid kasutavate lahendustega tarbib SpeeDelight elektrit enam kui poole võrra vähem ning kokku liites on see juba suur sääst: rohkem kui **500\* €** aasta jooksul! Kuidas see kasumlikkust tõstab? Seni kuni teie töötate, töötab SpeeDelight teie ja teie tuleviku kasuks: see teenib end kiiresti tasa ja jätab raha teile uute SpeeDelightidesse investeerimiseks, nii nagu teie ettevõtte parasjagu kasvab ja laieneb.

\*Üksikasjade kohta teabe saamiseks võtke ühendust Electrolux Professionaliga.





# Kirss tordil

## Meelerahu pakkuvad lahendused klienditeeninduspaketiga

Oleme rahul vaid siis, kui teie olete rahul. Kõik, mida vajate, on alati saadaval tänu meie laiahaardelisele ja rahvusvahelisele teenindusvõrgustikule, mis hõlmab üle **2000** volitatud teeninduspartneri enam kui **149** riigis. **10 000** professionaalset tehnikut ja üle **98 000** laos oleva varuosa on lähetusvalmis üle kogu maailma **24–48** tunni jooksul. Alati lähedal, alati käepärast.

### ► LISAD JA MUU

Lisatarvikud ja tarbekaubad parimaks seadme hooldamiseks.

Selle komplektiga hoiate oma SpeeDelighti tippvormis, et seade saaks teha kõike seda, milleks see võimeline on.



#### HARI

Saiapuru puhastamiseks grillplaadilt ja küpsetuspindadelt.



#### SPAATEL

Valmis toidu eemaldamiseks ja serveerimiseks.



#### KAABITS

Jääkide eemaldamiseks klaaspinnalt.



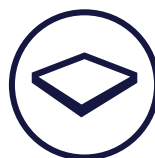
#### EEMALDATAV TEFLONPLAAT

Mugavamaks seadme hooldamiseks.



#### KÜPSETUSPABER

Soonilise kuumutusplaadi puhtana hoidmiseks.



#### SILIKOONKAITSE

Klaasi kaitsmiseks ülemise plaadi puhastamisel.



#### PUHASTUSLAHUSED

Välimiste osade puhastamiseks.



#### KIIRE RASVAEEMALDI

Erikasutuseks kõrgete temperatuuride juures.

## ► **SPEDELIGHT ADVANTAGE**

### **Eesrindlikud teenused geniaalsete seadmete korrashoiuks**

Iga klient on ainulaadne ning seetõttu oleme loonud eripaketi **SPEDELIGHT ADVANTAGE**. Teenused on kohandatud kasutuskoha riigile vastavaks ja kujundatud spetsiaalselt teie vajadusi arvesse võttes: meie üle kogu maailma paiknevate kogunud meeskondadele abil oleme valmis teid aitama, mil iganes te seda vajate ning kõigile ühe mõõdupuu järgi teenuste pakkumine on jäetud minevikku.

### **SpeeDelight teab, mida teil vaja**

SpeeDelight suudab tuvastada pea iga vea, mis teil võib kasutamisel tekkida ning kuvab vastava veakoodi ekraanile. Igal veakoodil on eraldi lahendus ning juhuse hooleks ei jäeta midagi. Laske **SPEDELIGHT ADVANTAGE**'il enda eest hoolt kanda: vaadake meie kasutajasõbralikke õppevideoid, uurige tõrkeotsingu juhendit, et mitte raisata aega lihtsalt lahendatavatele probleemidele ning kasutage hooldusprogramme, et hoida oma SpeeDelight parimas töökorras.

Tõmmake teile pakutavatele teenustele joon alla **SPEDELIGHT ADVANTAGE** paketiga:



#### **ÕPPEVIDEOD**

Viis kiiret ja lihtsat videolõiku, mis näitavad ära kõik vajaliku:

- 1) kasutaja toimingud
- 2) põhiseadistused
- 3) küpsetusprogrammi seadistamine
- 4) andmete jälgimine ja küpsetusprogrammide üles/alla laadimine
- 5) igapäevase ja igapäevase puhastuse juhised



Videote vaatamiseks skannige see QR-kood.



#### **LIHTSAD TÕRKEOTSINGU JA PUHASTAMISE JUHISED LÕPPKASUTAJALE**

Nipid ja näpunäited seadme parimaks kasutamiseks, puhastamiseks ja hooldamiseks, koostatud just lõppkasutajaid silmas pidades.



#### **HOOLDUSTÖÖD**

Korrapärased, tõrkeid ennetavad ja vigu kõrvaldavad hooldusprogrammid teie seadme kohandatud hoolduseks.



- Icon of a person wearing a headset, representing customer support or sales.
- Icon of a clipboard with a checklist, representing project management or quality control.
- Icon of a wrench and a screwdriver, representing maintenance or repair services.
- Icon of a stack of coins with a dollar sign, representing finance or cost management.
- Icon of two interlocking gears, representing engineering or mechanical processes.
- Icon of a shield, representing protection, safety, or defense.
- Icon of a truck with a clock, representing logistics or delivery services.
- Icon of a thought bubble with a question mark, representing research, development, or problem-solving.
- Icon of three stylized human figures, representing a team or human resources.

 **Electrolux**



Avastage Electrolux Excellence  
ja uurige lisa veebisaidilt  
<http://professional.electrolux.ee/>

Jälgige meid sotsiaalmeedias    

## Silmapaistvus, mille puhul on arvestatud keskkonnaga.

- ▶ Kõik meie tehased on ISO 14001 sertifikaadiga.
- ▶ Kõik meie lahendused on loodud tarbima vähe vett ja puhastusaineid ning tekitama võimalikult vähe kahjulikke heiteid.
- ▶ Viimaste aastate jooksul on üle 70% meie toodete omadustest läbinud uuenduskuuri ja muudetud keskkonnavajadustele vastavaks, võttes seejuures arvesse meie klientide vajadusi.
- ▶ Meie tehnoloogia vastab RoHS-direktiivis ja REACH-määruses nõutule ning on enam kui 95% ulatuses taaskäideldav.
- ▶ Meie tooted on läbinud ekspertide 100% kvaliteedikontrolli.



SpeeDelighti kohta  
lisateabe saamiseks  
skannige see QR-kood.