

**FORNO A MICROONDE
PERFECTO INFINITO DE'LONGHI**

FILMATO ISTITUZIONALE 15'

AUDIO

Perfecto, la nuova linea di forni a microonde De'Longhi, presenta Perfecto-Infinito De'Longhi: il forno più intelligente, una novità a livello mondiale.

Design moderno e accattivante, dimensioni esterne contenute, grande capacità interna, 5 combinazioni di cottura,

Perfecto-Infinito è in grado di cucinare un numero **INFINITO** di pietanze in modo completamente automatico.

Questo grazie all'esclusiva funzione "**Infinito-Intelligente**", brevettata dalla De'Longhi: un sistema computerizzato che, a seconda del piatto scelto, decide automaticamente la procedura più adatta per ottenere il miglior risultato finale.

Con Perfecto-Infinito De'Longhi non si devono più impostare la combinazione e i tempi di cottura, la temperatura del forno, la potenza delle microonde e il peso degli alimenti.

In più, Perfecto-Infinito parla 5 lingue!
La lingua desiderata si seleziona con un semplice gesto al primo utilizzo.

Cucinare piatti perfetti è facilissimo con Perfecto-Infinito De'Longhi: basta scegliere il piatto che si intende cucinare e fa tutto da solo: il suo cervello elettronico decide potenza, temperatura, tempi e combinazione di cottura più adatti.

VIDEO

SUPER:

"PERFECTO DE'LONGHI PRESENTA".

Particolari del forno: panoramica esterno, primo piano interno, primo piano del pannello comandi cominciando dal basso (funzioni manuali). Le mani di una donna sottolineano le descrizioni della VSFC.

Mano di donna che sfoglia velocemente le pagine di un ricettario.

La telecamera sale ancora e inquadra il pannello comandi specifico della funzione "Infinito - Intelligente".

Super barrati con una X

Immagine del display sul quale scorrono le 5 lingue programmate dal forno.

La mano della donna schiaccia il pulsante per selezionare la lingua prescelta.

La donna prende in mano una pirofila con un **pollo** pronto da cuocere, apre lo sportello del forno, sistema la pirofila al suo interno, sulla griglia bassa, e richiude.

Usarlo è semplicissimo. Ruotando la manopola, sul display cominciano a scorrere le ricette memorizzate, richiamate dal loro nome e da un codice di riferimento che ne facilita la ricerca.

La telecamera torna sulla donna che sta impostando il forno. Primo piano della mano che ruota la manopola. La telecamera sale ed inquadra il display sul quale scorrono i nomi e i codici di riferimento delle ricette memorizzate.

Codice A per il solo riscaldamento dei piatti pronti da frigo e congelati.

Codice C per la pizza congelata e fresca, i primi e le torte salate.

Codice E per lo spezzatino e gli arrosti.

Codice F per i secondi a base di pollame arrosto.

Codice H per i secondi a base di pesce lesso, al forno o gratin.

Codice L per le verdure gratinate o lesse.

Codice P per i dessert.

Codice U per il riscaldamento di bevande, liquidi, minestre, cibi per neonati e lo scongelamento del pane.

Primo piano del display sul quale scorrono le ricette, per evidenziare la facilità di ricerca in base al codice di riferimento.

[Visualizzazione, tramite immagini, dei piatti che è possibile cucinare all'interno di ogni famiglia]

Con Perfecto-Infinito De'Longhi si può cucinare proprio tutto, premendo solo un tasto: una volta selezionata la ricetta, infatti, basta premere il tasto "START" e il forno comincia a cucinare.

La donna seleziona la ricetta "Pollo" (inquadratura della mano sulla manopola e poi del display) e preme il tasto START. Primo piano del forno: attraverso il vetro dello sportello si vede il pollo che comincia a girare sul piatto girevole.

Sul display lampeggia il simbolo corrispondente al tipo di cottura impostato dal forno in automatico.

Primo piano del simbolo relativo al tipo di cottura visualizzato sul display.

Premendo il tasto "SELECT" è possibile selezionare un diverso tipo di cottura:

Inquadratura della donna che preme il tasto select.

cuocere cibi freschi, scongelare cibi congelati, cuocere cibi da congelati, riscaldare cibi.

Sul display lampeggia, di volta in volta, il simbolo del tipo di cottura in sink con la VSFC che ne descrive la funzione.

Durante i primi minuti di cottura, sul display compare la scritta AUTO. A questo punto è possibile personalizzare le proprie ricette anche in base ai gusti personali, intervenendo sul grado di cottura, per avere cibi più o meno cotti.

Primo piano della donna che preme "start" e poi con la stessa manopola di prima, agisce sul grado di cottura. Poi primo piano del display sul quale scorrono le tacche, prima a destra e poi a sinistra in sink con la VSFC che dice "più o meno cotti".

Il forno continuerà a comunicare con

Donna che legge. La donna si alza e

voi durante la cottura: Perfecto - Infinito vi informa sul tempo mancante alla fine della cottura; va verso il forno. P.P. del display il timer sta facendo il conto alla rovescia. La donna torna a leggere.

e, circa a metà cottura, vi avverte quando è ora di girare il cibo. Una volta aperto lo sportello, Perfecto-Infinito mantiene in memoria tutti i dati impostati: basta premere "START" e il forno riprende a cucinare. La donna, richiamata dal segnale acustico, apre lo sportello del forno, gira il cibo, richiude e preme "start". Inquadratura del forno che riprende a cucinare.

A fine cottura, Perfecto-Infinito emette un segnale acustico per informarvi che il vostro piatto è pronto Al segnale acustico, la donna apre lo sportello del forno e toglie il pollo.

ed infine vi augura...Buon Appetito! Primo piano del display sul quale lampeggia la scritta "Buon Appetito".

In poco tempo e facilmente potrete mettere a tavola piatti saporiti e cucinati sempre perfettamente. La donna mostra alla telecamera la pirofila con il pollo cotto. Primo piano del pollo che appare dorato e croccante.

Questo grazie alla speciale smaltatura della cavità interna, che garantisce un'omogenea distribuzione del calore, rapidamente e con un minor consumo di energia. Dettagli della cavità interna.

SUPER:
"Superficie perfettamente liscia"
"La cottura è omogenea"
"La cottura è più rapida"
"Minor consumo di energia"

Perfettamente liscia, resistente a colpi e graffi e dal colore inalterabile nel tempo, questa speciale smaltatura, ad effetto antiaderente, rende il forno facilissimo da pulire: basta un semplice colpo di spugna. Vari dettagli dell'interno del forno: particolare di una mano che lo pulisce in un attimo.

SUPER:
"Inalterabile nel tempo"
"ECS. Easy Clean System"

Inoltre, grazie al rivoluzionario sistema di ventilazione DUAL SYSTEM - brevetto De'Longhi - la distribuzione del calore è più uniforme e i risultati di cottura sono migliori: si risparmiano così inutili dispendi di tempo e di energia...e i cibi sono più croccanti. Immagini di computer grafica che visualizzano il sistema DUAL SYSTEM in sink con la VSFC. (VEDI FOLDER)

In più il sistema EMD distribuisce Grafici + immagini di pollo (pietanza

all'interno del forno una "pioggia" di microonde, in grado di cuocere in modo omogeneo qualsiasi pietanza, alta o bassa.

DISSOLVENZA - STACCO

Perfecto-Infinito De'Longhi può essere utilizzato facilmente anche nella FUNZIONE MANUALE. Grazie alla comoda manopola è possibile scegliere fino a 5 combinazioni di cottura: SOLO MICROONDE per scongelare cibi, riscaldare cibi già cotti e cuocere verdure, riso, dolci, pesce e gulash.

Primo piano del forno. Primo piano della manopola bianca. La mano della donna la posiziona sulla cottura "solo microonde". Riprese surgelati nel congelatore (parte alta del frigo) + riprese cibi pronti nella parte bassa del frigo + cibi pronti su tavolo (**jacked potato, gulash o spezzatino, trota salmonata al sale, bavarese di pesche, risotto, verdure cotte**).

COTTURA COMBINATA MICROONDE E FORNO VENTILATO per cuocere velocemente arrostiti, torte salate, patate al forno e polpettoni.

La donna posiziona la manopola sul simbolo della cottura "combinata microonde e forno ventilato". Cibi pronti su tavolo (**arrosto di maiale con l'osso attaccato, patate al forno, polpettone farcito, torta al formaggio**).

COTTURA COMBINATA MICROONDE E GRILL per gratinare qualsiasi pietanza;

La donna posiziona la manopola sul simbolo della cottura "combinata microonde e grill". Cibi pronti su tavolo (**lasagne alla bolognese, zucchine ripiene gratinate, melanzane alla parmigiana, tagliatelle di finocchi al gratin**).

SOLO FORNO VENTILATO per cuocere in maniera tradizionale arrostiti, torte salate, dolci, sfogliatine e pizze.

La donna posiziona la manopola sul simbolo della cottura "solo forno ventilato". Cibi pronti su tavolo (**quiche lorraine, strudel di mele, crostata di ricotta, sfogliatine in genere, pesce al forno, pizza**).

SOLO GRILL per grigliare in maniera tradizionale carni e verdure.

La donna posiziona la manopola sul simbolo della cottura "solo grill". Cibi pronti su tavolo (**carne e verdura alla griglia**).

Nel forno è compresa anche la funzione "MEMOTIME": un pratico timer, che potrete usare anche indipendentemente dal forno.

La donna posiziona la manopola sul simbolo del timer. Primo piano del display sul quale comincia il conto alla rovescia.

In più Perfecto-Infinito ha la SICUREZZA BAMBINI: premendo il

La donna imposta la sicurezza bambini e mostra che, pur girando la manopola, il tempo di cottura non varia.

tasto "STOP/CLEAR" per 5 secondi, il forno disattiva la possibilità di variare accidentalmente il tempo di cottura.

Ed ora prepariamoci a cucinare una deliziosa torta al formaggio con Perfecto-Infinito De'Longhi!

La donna prende in mano una **torta al formaggio** da cuocere, apre lo sportello del forno e inforna la torta.

MUSICA

SUPER: "PREPARAZIONE DI UNA TORTA AL FORMAGGIO"

Perfecto-Infinito De'Longhi è semplicissimo da usare anche nella funzione manuale.

Richiuso lo sportello, seleziona la cottura "combinata microonde e forno ventilato". Primo piano del display sul quale compare la scritta relativa alla cottura appena selezionata.

Per selezionare la temperatura del forno basta premere più volte il tasto "TEMPERATURE, fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

Primo piano della mano della donna che preme il tasto. Stacco. Primo piano del display dove viene visualizzato il variare della temperatura alla pressione del tasto da parte della donna.

Premendo il tasto "POWER LEVEL", invece, è possibile regolare la potenza delle microonde.

Primo piano della mano della donna che preme il tasto. Stacco. Primo piano del display dove viene visualizzato il variare della potenza alla pressione del tasto da parte della donna.

Ruotando la manopola "TIME ADJUST" si imposta la durata della cottura.

Primo piano della mano della donna che preme il tasto. Stacco. Primo piano del display dove viene visualizzato il variare dei minuti alla pressione del tasto da parte della donna.

Per avviare il forno basta premere "START".

Primo piano della mano della donna che preme START.

STACCO

Un segnale acustico vi avviserà quando la cottura è giunta al termine.

A questo punto è possibile, mantenere in caldo la pietanza appena cotta: sul display comparirà il messaggio "MANTENIMENTO IN CALDO".

Primo piano del display sul quale, subito dopo il beep, compare la scritta "END". La telecamera allarga fino ad inquadrare la donna che sta sbrigando altre faccende. La telecamera torna sul display, dove è già comparsa la scritta "mantenimento in caldo".

Tutti gli accessori utilizzati per la nostra dimostrazione sono in

immagini in movimento: la donna apre il forno e sfilta gli accessori descritti.

dotazione con Perfecto-Infinito. Due tipi di griglia: bassa e alta; il piatto girevole e la pratica pirofila.

Perfecto-Infinito De'Longhi è un amico intelligente in cucina: con la funzione "Infinito-Intelligente", i comandi semplici da usare e le 5 combinazioni di cottura,

in poco tempo e senza fatica, metterete a tavola un'infinità di piatti cucinati sempre perfettamente.

Buon Appetito con Perfecto-Infinito De'Longhi!

Totale del forno.

Panoramica del forno e del piano d'appoggio. Davanti a questo sono appoggiati tutti i piatti cucinati durante la nostra presentazione.

Primo piano del display. Su questo lampeggia il messaggio: "BUON APPETITO".

STACCO - MUSICA

SUPER: “ESEMPI DI COTTURA CON PERFECTO-INFINITO DE’LONGHI”

SUPER

COTTURA DA CONGELATO

Se desiderate lessare un branzino da congelato, mettetelo nella pirofila e copritelo con della pellicola trasparente.

La telecamera segue la donna che tira fuori il pesce dal congelatore. La donna mette il pesce nella pirofila e la copre.

Appoggiate la griglia bassa sul piatto girevole e mettete il branzino nel forno.

Dettaglio della donna che appoggia la griglia sul piatto girevole.

La donna mette il branzino nel forno e richiude lo sportello.

Girando la manopola, selezionate la ricetta: sceglierete “branzino” per ottenere il branzino lessato; “pesce al forno” o “pesce gratin”, per ottenere il branzino al forno o gratinato. In questi casi SENZA COPRIRE con la pellicola trasparente.

Dettaglio del display sul quale compaiono le diverse opzioni di cottura disponibili per il pesce (in questo caso H01/H09/H10).

SUPER: “SENZA PELLICOLA TRASPARENTE”

Scegliamo, dunque, “branzino”.

La donna seleziona “branzino” ruotando la manopola.

Premendo il tasto “SELECT”, potete selezionare il tipo di cottura che desiderate: in questo caso “COTTURA DA CONGELATO”.

Dettaglio della mano della donna sul tasto select. Poi dettaglio del display sul quale lampeggiano, di volta in volta, i simboli dei diversi tipi di cottura. P.P. del simbolo relativo alla “cottura da congelato” in sink con la VSFC.

Premete START, e il forno comincerà a cucinare...AUTOMATICAMENTE.

P.P. del display sul quale compare la scritta AUTO. La telecamera scende e inquadra la mano della donna che ruota la manopola per selezionare il grado di cottura. Dettaglio del tratteggio che visualizza il grado di cottura.

Breve stacco per sottolineare il passaggio di tempo.

A fine cottura, Perfecto-Infinito De’Longhi vi avvisa con un segnale acustico: il vostro branzino è pronto.

La donna, al segnale acustico e controlla il cibo.

Non vi resta altro che metterlo in tavola.

La telecamera allarga. Totale della cucina. Al segnale acustico, la donna apre lo

sportello ed estrae il cibo. Inquadratura del branzino che appare particolarmente appetitoso.

SUPER

COTTURA DA FRESCO

Per cucinare il roast-beef con Perfecto-Infinito De'Longhi, prendete la carne dal frigo e mettetela nella pirofila. La donna prende la carne dal frigo e la mette nella pirofila (dettaglio).

Aggiungete mezzo bicchiere d'acqua, sale e pepe. La donna aggiunge il condimento alla carne in sink con la VSFC.

In questo caso, per la cottura da fresco, NON coprite con la pellicola trasparente. Immagine barrata della pellicola realizzata in computer grafica.

Mettete la pirofila nel forno e richiudete. La donna inforna il roast-beef.

Ora girate la manopola finché sul display non compare il nome della ricetta...in questo caso "ROAST-BEEF". Dettaglio del display sul quale scorrono i nomi delle ricette.

Il forno è già impostato sul simbolo della cottura da fresco: Dettaglio del simbolo del tipo di cottura impostato in automatico dal forno.

premete "START" e il vostro roast-beef comincerà a cuocersi. Dettaglio della mano sul tasto "START". La telecamera allarga fino a fare un totale del forno.

A questo punto, se volete, è possibile variare il grado di cottura: più cotto o meno cotto. Dettaglio del display. Immagini in sink con la VSFC.

Dopo qualche minuto, sul display, compare l'indicazione del tempo mancante alla fine della cottura. Dettaglio del display: visualizzazione del passaggio dalla funzione auto alla funzione timer.

STACCO PER SOTTOLINEARE IL PASSAGGIO DI TEMPO.

Ad un certo punto della cottura, Perfecto-Infinito vi ricorda di girare o mescolare l'alimento. Dettaglio del display sul quale scorre la scritta: "RICORDARE DI GIRARE O MESCOLARE GLI ALIMENTI".

STACCO PER SOTTOLINEARE IL PASSAGGIO DI TEMPO.

A fine cottura, Perfecto-Infinito vi avvisa con un segnale acustico: il vostro roast-beef è cotto a puntino. La donna, richiamata dal segnale acustico, apre lo sportello del forno e controlla il roast-beef.

Ma se lo desiderate ancora più cotto, basta premere **START** e **il forno riprende la cottura.**

STACCO-PASSAGGIO DI TEMPO

Quando il vostro roast-beef sarà cotto come piace a voi, estraetelo dal forno, richiudete e premete il tasto **“STOP/CLEAR”**. Riprese delle operazioni compiute dalla donna in sink con la VSFC.

SUPER

DOLCI, TORTE SALATE E PIZZE.

Con Perfecto-Infinito De’Longhi potete cuocere una varietà infinita di dolci, torte salate e gustosissime pizze. La telecamera fa una rapida panoramica dei cibi appena elencati;

Ricordatevi di usare sempre il contenitore più adatto: per le torte una tortiera con i bordi, per le pizze fresche solo il fondo della tortiera, e per i dolci, ad esempio un plum cake, una tortiera rettangolare. La donna mostra alla telecamera, in sequenza, i recipienti elencati dalla VSFC.

Ed ora prepariamoci a cucinare una gustosissima pizza con Perfecto-Infinito De’Longhi. La telecamera segue le operazioni della donna che prepara la **pizza**.

Dopo avere steso la pizza sulla base della tortiera, mettetela nel forno sopra la griglia bassa. In sink con la VSFC che rimanda al pieghevole, la telecamera inquadra il pieghevole e fa un breve dettaglio sulla dicitura **“CO2 PIZZA FRESCA”**.

Girando la manopola di selezione delle ricette, cercate la voce **“PIZZA FRESCA”** o richiamatela direttamente con il suo codice di riferimento che trovate sul pieghevole allegato al forno. A questo punto premete il tasto **“START”** e Perfecto-Infinito comincerà a cucinare.

STACCO - MUSICA

Inquadratura della pizza che cuoce nel forno.

SUPER

RISCALDAMENTO

Per riscaldare **grandi** quantità di cibo, prendete il piatto dal frigorifero, togliete il coperchio e riponetelo direttamente sul piatto girevole. La donna estrae dal frigo un piatto con del minestrone e lo mette nel forno, all’interno del quale la griglia bassa è già inserita.

In questo caso selezionate **“250 cc** Dettaglio del display.

MINESTRA/ZUPPA”.

Ora dovete solo premere **“START”**. La donna preme **“START”** e il forno Perfecto-Infinito vi avviserà quando il vostro piatto sarà pronto.

STACCO-CAMBIO SCENA

Per riscaldare **piccole** quantità di cibo, prendetene la porzione desiderata dal piatto di portata e trasferitela nella pirofila. La donna prende dal frigo una teglia con delle **lasagne**, ne taglia una porzione e la mette nella pirofila.

Senza coprirla, riponete la pirofila sulla griglia bassa del forno e richiudete. La donna inforna la pirofila.

Ora selezionate la voce **“PIATTI PRONTI 450-1000 GR DA FRIGO”** e premete **START**. Dettaglio del display.

Dopo pochi minuti, sul display, verrà visualizzato il tempo mancante alla fine della cottura. Passaggio di tempo e visualizzazione della funzione timer sul display.

Al segnale acustico, potete estrarre dal forno il vostro piatto. La telecamera allarga e inquadra la donna che, al segnale acustico, estrae le lasagne dal forno.

Per qualsiasi dubbio, vi consigliamo di fare riferimento al pratico pieghevole o al libretto di istruzioni che vi forniscono ogni informazione per cucinare al meglio i vostri piatti. Immagini pieghevole.

PACK SHOT

PERFECTO-INFINITO DE'LONGHI.
Perfetta la cottura. Infinita la scelta.

Carrellata su tutti i piatti cucinati con Perfecto-Infinito+ dissolvenza e totale del forno (con piatti in dissolvenza).

+

marchio Perfecto-Infinito De'Longhi.

SUPER

PERFECTO-INFINITO DE'LONGHI.
Perfetta la cottura. Infinita la scelta.

