TAVERNOLA

LG Backofen WSED7612S

Handyfreundliche Kurzreferenz fuer genau den in Italien bestellten LG InstaView Backofen - fuer Nutzer, die mit Backoefen grundsaetzlich vertraut sind.

76 l | A+ | 15 Programme | Wi-Fi / ThinQ

Die Besonderheiten dieses Modells

InstaView - Air Fry - Air Sous Vide - Pizza bis 300 C - EasyClean - Pyrolyse



GERAET

Auf einen Blick

Fotorealistische Orientierungshilfe zum WSED7612S. Das Display zeigt in der italienischen Version italienische Menuebegriffe.



Touch-Bedienfeld

Menue, Temperatur, Schnellvorheizen, Timer, Licht, Fernstart und weitere Funktionen.

Drehknopf

Auswahl von Heizart, Temperatur und Werten; durch Druecken wird eine Auswahl bestaetigt bzw. gestartet.

InstaView-Tuer

Zweimal auf die Scheibe klopfen: Innenlicht ein/aus, ohne die Tuer zu oeffnen.

Blauer EasyClean-Garraum

76 Liter, ProBake-Konvektion mit Heizelement an der Rueckwand.

BEDIENUNG

Bedienfeld - was ist was?

Das Geraet ist fuer den italienischen Markt. Deshalb sind Menuebegriffe und Funktionsnamen im Original italienisch.



Original (IT)	Deutsch
Menu	Heizart / Funktion waehlen
Temperatura	Temperatur
Preriscaldamento rapido	Schnellvorheizen
Blocco di controllo	Bediensperre, 3 Sek.
Impostazioni	Einstellungen
Arresto	Stop
Ricetta del cuoco	Automatikrezepte
Timer	Kurzzeit-Timer
Luce	Innenlicht
Avvio remoto / Wi-Fi	Fernstart / WLAN
Avvio	Start

PROGRAMME

Die 15 Heizarten - Italienisch -> Deutsch

Die wichtigsten Originalnamen am Geraet und ihre praktische Bedeutung.

Original (IT)	Deutsch
Aria calda	Heissluft / ProBake
Aria calda eco	Eco-Heissluft
Statico	Ober-/Unterhitze
Ventilato	Ober-/Unterhitze + Ventilator
Statico eco	Eco-Ober-/Unterhitze
Pizza	Pizza-Modus
Arrosto	Roesten / Braten
Grill piccolo	Kleiner Grill
Grill grande	Grosser Grill
Air Fry	Heissluft-Frittieren
Air Sous Vide	Niedrigtemperatur Sous Vide
Lievitazione	Teig gehen lassen
Mantenimento in caldo	Warmhalten
Scongelamento	Auftauen nur mit Ventilator
Calore inferiore	Unterhitze

BEDIENUNG

So startest du einen Garvorgang

Die modellbezogene Grundlogik - ohne Backofen-Grundkurs.

1 - Menu / Heizart

Menue antippen bzw. mit dem Drehknopf die gewuenschte Heizart auswaehlen.

2 - Temperatur

Temperatura waehlen und mit dem Drehknopf einstellen. Druecken bestaetigt.

3 - Optional: Schnellvorheizen

Preriscaldamento rapido nutzen, wenn Rezept oder Anwendung Vorheizen verlangt.

4 - Zeit / Ende optional

Garzeit oder Endzeit nur dann einstellen, wenn der Ofen automatisch stoppen bzw. fertig sein soll.

5 - Start

Avvio druecken oder den Drehknopf druecken. Der Ofen startet.

Stoppen

Arresto beendet die aktuelle Funktion. Beim Oeffnen der Tuer wird die Heizung unterbrochen und nach Schliessen fortgesetzt.

PRAXIS

Heissluft, Statico, Ventilato, Arrosto & Grill

Wann welche der klassischen Funktionen bei diesem Modell sinnvoll ist.

Aria calda - 30 bis 275 C, Standard 160 C

Rueckwandheizung + Ventilator. Sehr gleichmaessig; gut fuer mehrere Ebenen, Gebaeck, Gemuese und Auflaeufe.

Statico - 30 bis 300 C, Standard 170 C

Klassische Ober-/Unterhitze. Gut fuer Kuchen, Brot und Rezepte, die bewusst ohne Ventilator arbeiten.

Ventilato - 30 bis 300 C, Standard 160 C

Ober-/Unterhitze plus Ventilator. Temperatur gegenueber statisch oft 20-40 C niedriger waehlen.

Arrosto - 30 bis 300 C, Standard 190 C

Oberhitze + Konvektionsventilator. Fuer groessere Fleisch- und Gefluegelstuecke.

Grill piccolo / grande - L1 bis L3

Starke Oberhitze. Grill immer bei geschlossener Tuer; flache Speisen meist auf Ebene 4 oder 5.

AIR FRY

Air Fry richtig nutzen

Keine separate Heissluftfritteuse noetig: dieses Modell hat einen eigenen Air-Fry-Modus.



Temperaturbereich

150 bis 275 C, Standard 200 C. LG erhoeht die interne Solltemperatur fuer die Air-Fry-Logik automatisch.

Kein Vorheizen erforderlich

LG sieht fuer Air Fry grundsaetzlich kein Vorheizen vor.

TK-Pommes als guter Startpunkt

Ebene 3, 200 C. 0,4 kg: ca. 15-25 min; 0,8 kg: ca. 20-30 min. Einlagig verteilen und wenden.

Tropfen auffangen

Bei fettigen Speisen eine tiefe Leckschale unter dem Rost einsetzen.

PIZZA

Pizza-Modus und Unterhitze

Der Pizza-Modus kombiniert Unterhitze, Rueckwandheizung und Ventilator.

Modalita Pizza - 30 bis 300 C

Standardwert 180 C. Fuer Pizza kann bis 300 C eingestellt werden.

TK-Pizza

LG bestaetigt den Pizza-Modus auch fuer Tiefkuehlpizza. Temperatur und Zeit nach Packungsangabe einstellen.

Calore inferiore - 30 bis 250 C

Nur Unterhitze, Standard 170 C. Sinnvoll, wenn Boden von Pizza oder Kuchen am Ende noch mehr Farbe braucht.

Schnellwahl

Pizza knusprig -> Pizza. Boden noch blass -> zum Schluss kurz Calore inferiore. Ueberbacken -> Grill grande.

Nicht mit Air Fry verwechseln

Fuer Pizza ist der spezielle Pizza-Modus die passendere Funktion. Air Fry ist fuer offene, knusprige Einzelstuecke wie Pommes, Kroketten oder Wings optimiert.

SPEZIAL

Air Sous Vide, Lievitazione, Caldo & Scongelamento

Air Sous Vide - 30 bis 100 C, Standard 50 C

Konstanter Luftstrom bei niedriger Temperatur. Lebensmittel muessen vakuumiert sein. Beispiel LG: 200 g Lachs, etwa 2,5 cm dick, ca. 2 Stunden.

Lievitazione - 30 bis 60 C, Standard 40 C

Teig gehen lassen. Nicht als Warmhaltefunktion fuer fertige Speisen verwenden.

Mantenimento in caldo - 40 bis 100 C, Standard 75 C

Fertig gegarte Speisen bis zum Servieren warmhalten.

Scongelamento

Nur Ventilator, keine Heizung. Groessere Lebensmittel auf Rostebene 1 oder 2; austretende Fluessigkeit auffangen.

GERAET

InstaView, Garraum & Zubehoer

Die Funktionen, die man am schnellsten am echten Geraet wiedererkennt.



InstaView

Zweimal auf die Tuer klopfen: Licht an/aus. So siehst du hinein, ohne Waerme durch Oeffnen der Tuer zu verlieren.

Mitgeliefert

1 Metallrost, 1 flache Leck-/Backschale und 1 tiefe Leckschale.

Ebenen

Die Einschubhoehen werden von unten nach oben gezaehlt. Heissluft kann auf mehreren Ebenen genutzt werden; Statico typischerweise auf einer.

REINIGUNG

Blue EasyClean - 10 Minuten

Fuer normale, frische Verschmutzungen. Der Ofen muss vorher abgekuehlt sein.

1 - Zubehoer herausnehmen

Innenroste und Zubehoer fuer bestmoegliches Ergebnis entfernen.

2 - 510 ml Wasser bereitstellen

Ca. 60 ml auf Waende und Ecken spruehen.

3 - 450 ml auf den Boden

Das restliche Wasser auf den Garraumboden giessen.

4 - EasyClean starten

EasyClean am Bedienfeld waehlen. Das Programm dauert rund 10 Minuten.

5 - Auswischen

Nach Programmende gelockerte Rueckstaende mit weichem Schwamm oder Tuch entfernen.

Nicht direkt nach dem Backen starten

EasyClean erst verwenden, wenn der Garraum ausreichend abgekuehlt ist.

REINIGUNG

Pyrolyse - fuer starke Verschmutzung

Die intensive Selbstreinigung ergaenzt EasyClean - sie ist nicht fuer jede kleine Verschmutzung noetig.

Was passiert?

Der Ofen erhitzt den Garraum auf etwa 450-500 C. Eingebrannte Rueckstaende werden zu Asche.

Vorher

Grobe Verschmutzungen entfernen und Zubehoer/Schalen aus dem Garraum nehmen. Tuer schliessen.

Waerenddessen

Die Tuer verriegelt automatisch. Nicht versuchen, sie zu oeffnen.

Danach

Vollstaendig abkuehlen lassen. Erst wenn die Verriegelung erloschen ist, oeffnen und Asche auswischen.

Wann was?

Leichte, frische Verschmutzung -> EasyClean. Stark eingebrannt -> Pyrolyse.

SMART

LG ThinQ verbinden & nutzen

Der WSED7612S hat Wi-Fi. Die App kann u. a. Vorheizen, Timer, Status und Diagnose unterstuetzen.



1 - App vorbereiten

LG ThinQ auf Android/iOS installieren, anmelden und ein neues Geraet hinzufuegen.

2 - Ofen in Wi-Fi-Modus

Taste Avvio remoto / Telecomando 3 Sekunden halten, bis das Symbol blinkt.

3 - App-Anweisungen folgen

Heim-WLAN auswaehlen und Registrierung in ThinQ abschliessen.

Fern-Vorheizen aktivieren

Ofen muss leer sein. Tuer schliessen, Avvio remoto am Ofen aktivieren; danach Vorheizen ueber ThinQ starten/stoppen.

Nutzen

Vorheizen, Timer setzen, Garstatus ueberwachen, Diagnose nutzen und Benachrichtigungen erhalten.

SCHNELLWAHL

Typische Nutzung in Tavernola

Wenn niemand lange ueberlegen will: diese Zuordnung ist fuer den Alltag am praktischsten.

TK-Pommes / Kroketten
Air Fry, meist 200-220 C, Ebene 3, wenden.

Pizza
Pizza-Modus; TK-Pizza nach Packungsangabe.

Broetchen / Gebaeck
Aria calda oder Statico, je nach Rezept.

Lasagne / Auflauf
Statico oder Aria calda; am Ende Grill grande fuer mehr Farbe.

Kuchen
Statico; bei mehreren Blechen Aria calda.

Braten / Gefluegel
Arrosto.

Nur Boden nachbraeunen
Calore inferiore.

Teig gehen lassen
Lievitazione.

Warmhalten
Mantenimento in caldo.

GERAET

Technische Eckdaten & Quellen

Abgleich mit der italienischen Modellseite und dem WSED7612S-Benutzerhandbuch.

Modell	LG WSED7612S
Volumen	76 l
Energieklasse	A+
Temperatur	30 bis 300 C
Programme	15 Heizarten + 32 Automatikrezepte
Bedienung	Touch-Display + 1 Drehknopf
Reinigung	Blue EasyClean + Pyrolyse
Smart	Wi-Fi, LG ThinQ, Smart Diagnosis
InstaView	Ja - zweimal klopfen
Abmessungen	592 x 594 x 569 mm
Zubehoer	Rost + flache Leckschale + tiefe Leckschale

Gepruefte Grundlage

LG Italia Produktseite WSED7612S; LG Support Benutzerhandbuch fuer WSED7612S / WSED761**; italienische Modell-Spezifikation. Stand: 04.10.2026. Fotorealistische Bilder dienen als Orientierung; die Menueanzeige am echten Geraet kann je nach Status abweichen.