Horno LG InstaView

Casa Kelsa · WSED7612S · Guía para huéspedes · Español

76 litros · A+ · 15 modos de cocción · Wi-Fi / ThinQ. Guía específica para quienes ya saben usar un horno. Funciones: InstaView, Air Fry, Air Sous Vide, pizza hasta 300 °C, Blue EasyClean y pirólisis.

Mandos y nombres italianos

El panel táctil permite elegir menú, temperatura, precalentamiento rápido, temporizador, luz e inicio remoto. Girar el mando para seleccionar modos, temperaturas y valores; pulsarlo para confirmar o iniciar. Dos golpes suaves en el cristal InstaView encienden/apagan la luz sin abrir. La cavidad azul EasyClean de 76 litros utiliza convección ProBake con resistencia posterior.

Menu: elegir modo/función. Temperatura: temperatura. Preriscaldamento rapido: precalentamiento rápido. Blocco di controllo: bloqueo, tres segundos. Impostazioni: ajustes. Arresto: detener. Ricetta del cuoco: recetas automáticas. Timer: avisador. Luce: luz interior. Avvio remoto / Wi-Fi: inicio remoto / conexión. Avvio: iniciar. Se conservan los nombres originales del aparato para el mercado italiano.

Los 15 modos

Aria calda: aire caliente / ProBake. Aria calda eco: convección eco. Statico: calor superior e inferior. Ventilato: calor superior/inferior con ventilador. Statico eco: calor estático eco. Pizza: modo pizza. Arrosto: asado. Grill piccolo: grill pequeño. Grill grande: grill grande. Air Fry: fritura con aire. Air Sous Vide: sous vide a baja temperatura. Lievitazione: fermentación de masa. Mantenimento in caldo: mantener caliente. Scongelamento: descongelación solo con ventilador. Calore inferiore: calor inferior.

Iniciar y detener la cocción

1. Tocar Menu o elegir modo con el mando. 2. Seleccionar Temperatura, girar el mando y pulsar para confirmar. 3. Usar Preriscaldamento rapido si la receta exige precalentar. 4. Ajustar duración u hora final solo si se desea parada o finalización automática. 5. Pulsar Avvio o el mando.

Arresto termina la función actual. Al abrir la puerta se interrumpe el calentamiento; al cerrarla se reanuda.

Funciones clásicas

Aria calda
30-275 °C; predeterminada 160 °C. Resistencia trasera y ventilador para calor uniforme; útil en varios niveles, repostería, verduras y gratinados.

Statico
30-300 °C; predeterminada 170 °C. Calor superior/inferior clásico para tartas, pan y recetas sin ventilador.

Ventilato
30-300 °C; predeterminada 160 °C. Calor superior/inferior con ventilador. A menudo se elige una temperatura 20-40 °C menor que en estático.

Arrosto
30-300 °C; predeterminada 190 °C. Calor superior y ventilador para piezas grandes de carne o aves.

Grill piccolo / grande
Niveles L1-L3. Calor superior intenso. Usar siempre con la puerta cerrada; alimentos planos normalmente en nivel 4 o 5.

Air Fry

150-275 °C; predeterminada 200 °C. LG eleva automáticamente la temperatura objetivo interna para Air Fry. No hace falta una freidora separada; normalmente LG no requiere precalentamiento en este modo.

Patatas congeladas
Punto de partida: nivel 3, 200 °C. Para 0,4 kg, unos 15-25 minutos; para 0,8 kg, unos 20-30 minutos. Distribuir en una sola capa y dar la vuelta. Con alimentos grasos, colocar una bandeja profunda bajo la rejilla.

Pizza y calor inferior

Pizza
Combina calor inferior, resistencia posterior y ventilador. 30-300 °C; predeterminada 180 °C. Para pizza se puede llegar a 300 °C. LG también indica este modo para pizza congelada; seguir temperatura y tiempo del envase.

Calore inferiore
Solo calor inferior, 30-250 °C; predeterminada 170 °C. Útil para dorar más la base de pizza o tarta al terminar. Pizza crujiente: Pizza. Base pálida: finalizar brevemente con Calore inferiore. Gratinar por arriba: Grill grande.

Para pizza es preferible el modo Pizza. Air Fry está optimizado para piezas separadas expuestas al aire, como patatas, croquetas o alitas.

Modos especiales

Air Sous Vide
30-100 °C; predeterminada 50 °C. Flujo constante de aire a baja temperatura; los alimentos deben estar envasados al vacío. La guía original cita el ejemplo LG de 200 g de salmón, unos 2,5 cm de grosor, durante unas dos horas; seguir las instrucciones específicas del fabricante para alimento y temperatura.

Lievitazione
30-60 °C; predeterminada 40 °C. Para fermentar masa, no mantener calientes alimentos cocinados.

Mantenimento in caldo
40-100 °C; predeterminada 75 °C. Mantiene calientes platos completamente cocinados hasta servir.

Scongelamento
Solo ventilador, sin calor. Alimentos grandes en nivel 1 o 2; recoger el líquido.

InstaView, niveles y accesorios

Dar dos golpes suaves en el cristal enciende/apaga la luz y permite mirar sin perder calor abriendo. Incluye una rejilla metálica, una bandeja de horno/poco profunda y una bandeja profunda. Los niveles se cuentan de abajo arriba. Convección puede usar varios niveles; Statico suele usar uno.

Blue EasyClean: unos 10 minutos

Para suciedad normal reciente. El horno debe estar frío. 1. Retirar rejillas y accesorios. 2. Preparar 510 ml de agua: rociar unos 60 ml en paredes y esquinas. 3. Verter los 450 ml restantes en el fondo. 4. Seleccionar EasyClean, que dura unos 10 minutos. 5. Retirar restos ablandados con esponja o paño suave. No iniciar justo después de hornear; esperar a que se enfríe suficientemente.

Pirólisis: suciedad intensa

El horno alcanza unos 450-500 °C y convierte restos quemados en ceniza. Antes, retirar residuos gruesos y todos los accesorios/bandejas; cerrar la puerta. Se bloquea automáticamente durante el proceso: no intentar abrirla. Dejar enfriar por completo; abrir solo cuando se desbloquee y retirar la ceniza. EasyClean para suciedad ligera reciente; pirólisis para incrustaciones fuertes, no cada pequeña mancha.

Conexión LG ThinQ

Wi-Fi admite precalentamiento, temporizadores, estado y diagnóstico. 1. Instalar LG ThinQ en Android/iOS, iniciar sesión y añadir aparato. 2. Mantener Avvio remoto / Telecomando tres segundos hasta que parpadee el símbolo. 3. Elegir la red Wi-Fi doméstica y completar el registro en ThinQ.

Para precalentar a distancia el horno debe estar vacío. Cerrar la puerta y activar Avvio remoto en el horno; después iniciar/detener el precalentamiento en ThinQ. También permite temporizadores, seguimiento de cocción, diagnóstico y notificaciones.

Selección rápida

Patatas / croquetas congeladas: Air Fry, normalmente 200-220 °C, nivel 3; dar la vuelta. Pizza: modo Pizza, con indicaciones del envase si congelada. Panecillos / repostería: Aria calda o Statico según receta. Lasaña / gratinados: Statico o Aria calda; terminar con Grill grande para dorar. Tartas: Statico, o Aria calda con varias bandejas. Carne / aves: Arrosto. Dorar solo la base: Calore inferiore. Fermentar: Lievitazione. Mantener caliente: Mantenimento in caldo.

Datos y fuentes

LG WSED7612S; 76 l; A+; 30-300 °C; 15 modos y 32 recetas automáticas; pantalla táctil y un mando; Blue EasyClean y pirólisis; Wi-Fi, LG ThinQ y Smart Diagnosis; InstaView con dos golpes suaves; dimensiones 592 × 594 × 569 mm; rejilla, bandeja baja y bandeja profunda.

Traducción de la guía alemana Casa Kelsa basada en la página LG Italia WSED7612S, el manual LG WSED7612S / WSED761** y las especificaciones italianas, a 4 de octubre de 2026. Las imágenes fotorrealistas originales son orientativas; el menú real puede variar según el estado del aparato. Esta guía no sustituye las instrucciones de uso y seguridad del fabricante.