Four LG InstaView

Casa Kelsa · WSED7612S · Guide des hôtes · Français

76 litres · A+ · 15 modes de cuisson · Wi-Fi / ThinQ. Guide spécifique pour les personnes sachant déjà utiliser un four. Fonctions : InstaView, Air Fry, Air Sous Vide, pizza jusqu'à 300 °C, Blue EasyClean et pyrolyse.

Commandes et libellés italiens

Le panneau tactile donne accès au menu, à la température, au préchauffage rapide, à la minuterie, à la lumière et au démarrage à distance. Tourner la molette pour choisir modes, températures et valeurs ; l'enfoncer pour confirmer ou démarrer. Tapoter deux fois la porte InstaView allume/éteint la lumière sans ouvrir. La cavité bleue EasyClean de 76 litres utilise la convection ProBake avec résistance arrière.

Menu : choix du mode/fonction. Temperatura : température. Preriscaldamento rapido : préchauffage rapide. Blocco di controllo : verrouillage, trois secondes. Impostazioni : réglages. Arresto : arrêt. Ricetta del cuoco : recettes automatiques. Timer : minuterie. Luce : éclairage intérieur. Avvio remoto / Wi-Fi : démarrage à distance / connexion. Avvio : démarrage. Les libellés de l'appareil destiné au marché italien sont conservés.

Les 15 modes

Aria calda : chaleur tournante / ProBake. Aria calda eco : chaleur tournante éco. Statico : chaleur de voûte et de sole. Ventilato : voûte/sole avec ventilateur. Statico eco : chaleur statique éco. Pizza : mode pizza. Arrosto : rôtissage. Grill piccolo : petit gril. Grill grande : grand gril. Air Fry : friture à air chaud. Air Sous Vide : sous vide à basse température. Lievitazione : levée de pâte. Mantenimento in caldo : maintien au chaud. Scongelamento : décongélation par ventilateur seul. Calore inferiore : chaleur de sole.

Démarrer et arrêter une cuisson

1. Toucher Menu ou choisir le mode avec la molette. 2. Choisir Temperatura, tourner la molette et appuyer pour confirmer. 3. Utiliser Preriscaldamento rapido si la recette exige un préchauffage. 4. Régler éventuellement durée ou heure de fin si l'arrêt ou la fin doivent être automatiques. 5. Appuyer sur Avvio ou sur la molette.

Arresto termine la fonction en cours. Ouvrir la porte interrompt le chauffage ; la refermer le reprend.

Cuissons classiques

Aria calda
30-275 °C ; par défaut 160 °C. Résistance arrière et ventilateur pour une chaleur régulière ; adaptée à plusieurs niveaux, pâtisseries, légumes et gratins.

Statico
30-300 °C ; par défaut 170 °C. Voûte/sole classiques pour gâteaux, pain et recettes sans ventilateur.

Ventilato
30-300 °C ; par défaut 160 °C. Voûte/sole avec ventilateur. Choisir souvent 20-40 °C de moins qu'en chaleur statique.

Arrosto
30-300 °C ; par défaut 190 °C. Chaleur supérieure et ventilation pour grosses pièces de viande et volaille.

Grill piccolo / grande
Niveaux L1-L3. Forte chaleur supérieure. Toujours griller porte fermée ; aliments plats généralement au niveau 4 ou 5.

Air Fry

150-275 °C ; par défaut 200 °C. LG augmente automatiquement la consigne interne pour cette fonction. Pas besoin de friteuse séparée ; LG ne prévoit normalement pas de préchauffage en Air Fry.

Frites surgelées
Point de départ : niveau 3, 200 °C. Pour 0,4 kg, environ 15-25 minutes ; pour 0,8 kg, 20-30 minutes. Répartir en une seule couche et retourner. Pour les aliments gras, placer une lèchefrite profonde sous la grille.

Pizza et chaleur de sole

Pizza
Combine sole, résistance arrière et ventilateur. 30-300 °C ; par défaut 180 °C. Jusqu'à 300 °C pour les pizzas. LG prévoit également ce mode pour les pizzas surgelées ; suivre température et durée indiquées sur l'emballage.

Calore inferiore
Sole seule, 30-250 °C ; par défaut 170 °C. Pour colorer davantage le fond d'une pizza ou d'un gâteau en fin de cuisson. Pizza croustillante : Pizza. Fond pâle : terminer brièvement par Calore inferiore. Gratiner dessus : Grill grande.

Le mode Pizza convient mieux aux pizzas. Air Fry est optimisé pour des morceaux séparés exposés à l'air : frites, croquettes ou ailes de poulet.

Modes spéciaux

Air Sous Vide
30-100 °C ; par défaut 50 °C. Flux d'air constant à basse température ; aliments obligatoirement sous vide. Le guide source cite l'exemple LG de 200 g de saumon d'environ 2,5 cm d'épaisseur pendant environ deux heures ; suivre les consignes spécifiques du fabricant pour l'aliment et la température.

Lievitazione
30-60 °C ; par défaut 40 °C. Faire lever une pâte, pas maintenir au chaud des aliments cuits.

Mantenimento in caldo
40-100 °C ; par défaut 75 °C. Maintient des aliments entièrement cuits au chaud jusqu'au service.

Scongelamento
Ventilateur seul, sans chauffage. Gros aliments au niveau 1 ou 2 ; recueillir les liquides.

InstaView, niveaux et accessoires

Tapoter deux fois la porte pour allumer/éteindre la lumière et voir sans perdre de chaleur en ouvrant. Fournis : une grille métallique, une plaque/lèchefrite peu profonde et une lèchefrite profonde. Les niveaux se comptent du bas vers le haut. La chaleur tournante permet plusieurs niveaux ; Statico s'utilise généralement sur un seul.

Blue EasyClean : environ 10 minutes

Pour les salissures ordinaires et récentes. Le four doit être refroidi. 1. Retirer grilles et accessoires. 2. Préparer 510 ml d'eau : pulvériser environ 60 ml sur les parois et les angles. 3. Verser les 450 ml restants au fond. 4. Choisir EasyClean ; environ 10 minutes. 5. Essuyer les résidus ramollis avec une éponge ou un chiffon doux. Ne pas lancer immédiatement après une cuisson ; attendre un refroidissement suffisant.

Pyrolyse : salissures importantes

Le four chauffe à environ 450-500 °C et transforme les résidus incrustés en cendres. Retirer d'abord les gros résidus et tous les accessoires/plaques ; fermer la porte. Elle se verrouille automatiquement : ne pas tenter de l'ouvrir. Laisser refroidir complètement ; ouvrir seulement après déverrouillage puis essuyer les cendres. EasyClean pour les salissures légères récentes ; pyrolyse pour les dépôts fortement brûlés, pas pour chaque petite tache.

Connexion LG ThinQ

Le Wi-Fi permet notamment préchauffage, minuterie, suivi et diagnostic. 1. Installer LG ThinQ sur Android/iOS, se connecter et ajouter un appareil. 2. Maintenir Avvio remoto / Telecomando trois secondes jusqu'au clignotement du symbole. 3. Choisir le Wi-Fi domestique et terminer l'enregistrement dans ThinQ.

Pour préchauffer à distance, le four doit être vide. Fermer la porte et activer Avvio remoto sur le four, puis démarrer/arrêter le préchauffage via ThinQ. Autres usages : minuterie, suivi de cuisson, diagnostic et notifications.

Choix rapides

Frites / croquettes surgelées : Air Fry, généralement 200-220 °C, niveau 3 ; retourner. Pizza : Pizza ; suivre l'emballage si surgelée. Petits pains / pâtisseries : Aria calda ou Statico selon la recette. Lasagnes / gratins : Statico ou Aria calda, puis Grill grande pour dorer. Gâteaux : Statico, ou Aria calda pour plusieurs plaques. Viande / volaille : Arrosto. Dorer seulement le fond : Calore inferiore. Lever la pâte : Lievitazione. Maintenir au chaud : Mantenimento in caldo.

Caractéristiques et sources

LG WSED7612S ; 76 l ; A+ ; 30-300 °C ; 15 modes et 32 recettes automatiques ; écran tactile et une molette ; Blue EasyClean et pyrolyse ; Wi-Fi, LG ThinQ, Smart Diagnosis ; InstaView par double tapotement ; dimensions 592 × 594 × 569 mm ; grille, plaque peu profonde et lèchefrite profonde.

Traduction du guide allemand Casa Kelsa basé sur la page LG Italia WSED7612S, le manuel LG WSED7612S / WSED761** et les spécifications italiennes, au 4 octobre 2026. Les images photoréalistes originales sont indicatives ; l'affichage réel peut varier selon l'état du four. Ce guide ne remplace pas les instructions d'utilisation et de sécurité du fabricant.