Forno LG InstaView

Casa Kelsa · WSED7612S · Guida per gli ospiti · Italiano

76 litri · A+ · 15 modalità di cottura · Wi-Fi / ThinQ. Guida specifica per chi sa già utilizzare un forno. Caratteristiche: InstaView, Air Fry, Air Sous Vide, pizza fino a 300 °C, Blue EasyClean e pirolisi.

Comandi

Il pannello touch consente di scegliere menu, temperatura, preriscaldamento rapido, timer, luce e avvio remoto. Ruotare la manopola per scegliere modalità, temperature e valori; premerla per confermare o avviare. Due tocchi sul vetro InstaView accendono/spengono la luce senza aprire. La cavità blu EasyClean da 76 litri utilizza la convezione ProBake con resistenza posteriore.

Menu: scelta della funzione. Temperatura: regolazione della temperatura. Preriscaldamento rapido: riscaldamento veloce iniziale. Blocco di controllo: blocco dei comandi, tre secondi. Impostazioni: configurazione. Arresto: stop. Ricetta del cuoco: ricette automatiche. Timer: contaminuti. Luce: illuminazione interna. Avvio remoto / Wi-Fi: comando remoto / connessione. Avvio: partenza. Si mantengono le diciture originali dell'apparecchio italiano.

Le 15 modalità

Aria calda: convezione / ProBake. Aria calda eco: convezione a risparmio energetico. Statico: calore superiore e inferiore. Ventilato: calore superiore/inferiore con ventola. Statico eco: statico a risparmio energetico. Pizza: modalità pizza. Arrosto: arrosti. Grill piccolo: piccola superficie. Grill grande: grande superficie. Air Fry: frittura ad aria. Air Sous Vide: sottovuoto a bassa temperatura. Lievitazione: lievitazione degli impasti. Mantenimento in caldo: mantenimento dei cibi cotti. Scongelamento: sola ventola. Calore inferiore: sola resistenza inferiore.

Avviare e arrestare una cottura

1. Toccare Menu o selezionare la modalità con la manopola. 2. Scegliere Temperatura, ruotare la manopola e premere per confermare. 3. Usare Preriscaldamento rapido se richiesto dalla ricetta. 4. Impostare facoltativamente durata o ora di fine solo se il forno deve arrestarsi o terminare automaticamente. 5. Premere Avvio o la manopola.

Arresto termina la funzione corrente. Aprendo lo sportello il riscaldamento si interrompe; richiudendolo riprende.

Cotture tradizionali

Aria calda
30-275 °C; predefinita 160 °C. Resistenza posteriore e ventola per calore uniforme; indicata per più livelli, dolci, verdure e sformati.

Statico
30-300 °C; predefinita 170 °C. Calore superiore/inferiore per torte, pane e ricette senza ventola.

Ventilato
30-300 °C; predefinita 160 °C. Calore superiore/inferiore e ventola. Spesso si imposta una temperatura inferiore di 20-40 °C rispetto allo statico.

Arrosto
30-300 °C; predefinita 190 °C. Calore superiore e ventola per pezzi grandi di carne e pollame.

Grill piccolo / grande
Livelli L1-L3. Calore superiore intenso. Grigliare sempre a sportello chiuso; alimenti piatti generalmente al livello 4 o 5.

Air Fry

150-275 °C; predefinita 200 °C. LG aumenta automaticamente la temperatura interna obiettivo per la funzione Air Fry. Non serve una friggitrice separata; per questa modalità LG non prevede normalmente il preriscaldamento.

Patatine surgelate
Punto di partenza: livello 3, 200 °C. Per 0,4 kg circa 15-25 minuti; per 0,8 kg circa 20-30 minuti. Disporre in un solo strato e girare. Per alimenti grassi collocare una leccarda profonda sotto la griglia.

Pizza e calore inferiore

Pizza
Combina resistenza inferiore, posteriore e ventola. 30-300 °C; predefinita 180 °C. Per la pizza si può arrivare a 300 °C. LG indica questa modalità anche per pizza surgelata: seguire tempo e temperatura della confezione.

Calore inferiore
Sola resistenza inferiore, 30-250 °C; predefinita 170 °C. Utile per dorare il fondo di pizza o torta a fine cottura. Pizza croccante: Pizza. Fondo pallido: breve passaggio finale a Calore inferiore. Gratinare sopra: Grill grande.

Per la pizza è più adatta la funzione Pizza. Air Fry è ottimizzata per pezzi separati esposti all'aria, come patatine, crocchette o alette.

Modalità speciali

Air Sous Vide
30-100 °C; predefinita 50 °C. Flusso d'aria costante a bassa temperatura; gli alimenti devono essere sottovuoto. La guida di partenza riporta l'esempio LG di 200 g di salmone, spesso circa 2,5 cm, per circa due ore; seguire le indicazioni specifiche del produttore per alimento e temperatura.

Lievitazione
30-60 °C; predefinita 40 °C. Per far lievitare gli impasti, non per mantenere caldi cibi già cotti.

Mantenimento in caldo
40-100 °C; predefinita 75 °C. Mantiene calde le pietanze completamente cotte fino al servizio.

Scongelamento
Solo ventola, senza riscaldamento. Alimenti grandi al livello 1 o 2; raccogliere i liquidi.

InstaView, livelli e accessori

Due tocchi sul vetro accendono/spengono la luce: si può guardare dentro senza disperdere calore aprendo. In dotazione: una griglia metallica, una teglia/leccarda bassa e una leccarda profonda. I livelli si contano dal basso verso l'alto. Aria calda può usare più livelli; Statico normalmente uno.

Blue EasyClean: circa 10 minuti

Per sporco normale e recente. Il forno deve essere freddo. 1. Togliere griglie e accessori. 2. Preparare 510 ml d'acqua: spruzzarne circa 60 ml su pareti e angoli. 3. Versare i restanti 450 ml sul fondo. 4. Selezionare EasyClean: dura circa 10 minuti. 5. Eliminare i residui ammorbiditi con spugna o panno morbido. Non avviare subito dopo una cottura: attendere un raffreddamento sufficiente.

Pirolisi: sporco intenso

Il forno raggiunge circa 450-500 °C e trasforma i residui bruciati in cenere. Prima rimuovere lo sporco grossolano e tutti gli accessori/teglie; chiudere lo sportello. Durante la pulizia lo sportello si blocca automaticamente: non cercare di aprirlo. Lasciare raffreddare completamente; aprire soltanto dopo lo sblocco e rimuovere la cenere. EasyClean per sporco leggero e recente; pirolisi per incrostazioni forti, non per ogni piccola macchia.

Collegare LG ThinQ

Il Wi-Fi supporta preriscaldamento, timer, stato e diagnostica. 1. Installare LG ThinQ su Android/iOS, accedere e aggiungere l'apparecchio. 2. Tenere premuto Avvio remoto / Telecomando per tre secondi finché il simbolo lampeggia. 3. Scegliere la rete Wi-Fi domestica e completare la registrazione nell'app.

Per il preriscaldamento remoto il forno deve essere vuoto. Chiudere lo sportello e attivare Avvio remoto sul forno; poi avviare/arrestare il preriscaldamento con ThinQ. L'app può anche impostare timer, mostrare lo stato, offrire diagnostica e notifiche.

Scelte rapide

Patatine / crocchette surgelate: Air Fry, generalmente 200-220 °C, livello 3; girare. Pizza: Pizza, seguendo la confezione se surgelata. Panini / dolci: Aria calda o Statico secondo ricetta. Lasagne / sformati: Statico o Aria calda; alla fine Grill grande per dorare. Torte: Statico, oppure Aria calda per più teglie. Carne / pollame: Arrosto. Dorare solo il fondo: Calore inferiore. Impasti: Lievitazione. Tenere caldo: Mantenimento in caldo.

Dati tecnici e fonte

LG WSED7612S; 76 l; A+; 30-300 °C; 15 modalità e 32 ricette automatiche; display touch e una manopola; Blue EasyClean e pirolisi; Wi-Fi, LG ThinQ e Smart Diagnosis; InstaView con doppio tocco; dimensioni 592 × 594 × 569 mm; griglia, teglia bassa e leccarda profonda.

Traduzione della guida tedesca Casa Kelsa basata sulla pagina LG Italia WSED7612S, sul manuale LG WSED7612S / WSED761** e sulle specifiche italiane, aggiornati al 4 ottobre 2026. Le immagini fotorealistiche originali sono orientative; i menu reali possono variare con lo stato dell'apparecchio. La guida non sostituisce le istruzioni d'uso e sicurezza del produttore.