LG InstaView oven

Casa Kelsa · WSED7612S · Handleiding voor gasten · Nederlands

76 liter · A+ · 15 verwarmingsstanden · Wi-Fi / ThinQ. Modelspecifieke hulp voor wie al met ovens vertrouwd is. Functies: InstaView, Air Fry, Air Sous Vide, pizza tot 300 °C, Blue EasyClean en pyrolyse.

Bediening en Italiaanse benamingen

Het aanraakpaneel biedt menu, temperatuur, snel voorverwarmen, timer, licht en starten op afstand. Draai aan de knop om standen, temperaturen en waarden te kiezen; indrukken bevestigt of start. Twee keer op de InstaView-deur kloppen schakelt het licht aan/uit zonder openen. De blauwe EasyClean-ovenruimte van 76 liter gebruikt ProBake-convectie met een verwarmingselement achterin.

Menu: verwarmingsstand/functie kiezen. Temperatura: temperatuur. Preriscaldamento rapido: snel voorverwarmen. Blocco di controllo: bedieningsvergrendeling, drie seconden. Impostazioni: instellingen. Arresto: stoppen. Ricetta del cuoco: automatische recepten. Timer: kookwekker. Luce: binnenverlichting. Avvio remoto / Wi-Fi: starten op afstand / verbinding. Avvio: starten. De oorspronkelijke benamingen op dit Italiaanse apparaat blijven behouden.

De 15 standen

Aria calda: hetelucht / ProBake. Aria calda eco: eco-hetelucht. Statico: boven-/onderwarmte. Ventilato: boven-/onderwarmte met ventilator. Statico eco: eco-boven-/onderwarmte. Pizza: pizzastand. Arrosto: braden. Grill piccolo: kleine grill. Grill grande: grote grill. Air Fry: heteluchtfrituren. Air Sous Vide: sous vide op lage temperatuur. Lievitazione: deeg laten rijzen. Mantenimento in caldo: warmhouden. Scongelamento: ontdooien met alleen ventilator. Calore inferiore: onderwarmte.

Bereiding starten en stoppen

1. Tik op Menu of kies met de draaiknop de stand. 2. Kies Temperatura, draai de knop en druk om te bevestigen. 3. Gebruik Preriscaldamento rapido als het recept voorverwarmen vraagt. 4. Stel eventueel bereidingstijd of eindtijd in als de oven automatisch moet stoppen of klaar moet zijn. 5. Druk op Avvio of op de draaiknop.

Arresto beëindigt de huidige functie. De deur openen onderbreekt het verwarmen; na sluiten gaat het verder.

Klassieke standen

Aria calda
30-275 °C; standaard 160 °C. Achterwandverwarming en ventilator geven gelijkmatige warmte; geschikt voor meerdere niveaus, gebak, groenten en ovenschotels.

Statico
30-300 °C; standaard 170 °C. Klassieke boven-/onderwarmte voor cake, brood en recepten zonder ventilator.

Ventilato
30-300 °C; standaard 160 °C. Boven-/onderwarmte met ventilator. Vaak 20-40 °C lager kiezen dan bij statische warmte.

Arrosto
30-300 °C; standaard 190 °C. Bovenwarmte en ventilator voor grotere stukken vlees en gevogelte.

Grill piccolo / grande
Niveaus L1-L3. Sterke bovenwarmte. Altijd grillen met gesloten deur; platte gerechten meestal op niveau 4 of 5.

Air Fry

150-275 °C; standaard 200 °C. LG verhoogt de interne doeltemperatuur automatisch voor de Air Fry-functie. Een aparte airfryer is niet nodig; LG schrijft voor Air Fry normaal geen voorverwarmen voor.

Diepvriesfriet
Startpunt: niveau 3, 200 °C. Voor 0,4 kg circa 15-25 minuten; voor 0,8 kg circa 20-30 minuten. In één laag verdelen en keren. Plaats bij vet eten een diepe lekbak onder het rooster.

Pizza en onderwarmte

Pizza
Combineert onderwarmte, achterwandverwarming en ventilator. 30-300 °C; standaard 180 °C. Voor pizza kan maximaal 300 °C worden gekozen. LG bevestigt deze stand ook voor diepvriespizza; volg tijd en temperatuur op de verpakking.

Calore inferiore
Alleen onderwarmte, 30-250 °C; standaard 170 °C. Handig om de bodem van pizza of cake aan het eind extra te bruinen. Krokante pizza: Pizza. Bleke bodem: kort afwerken met Calore inferiore. Bovenkant gratineren: Grill grande.

Voor pizza is de pizzastand geschikter. Air Fry is bedoeld voor losse, aan lucht blootgestelde stukken zoals friet, kroketjes of kipvleugels.

Bijzondere standen

Air Sous Vide
30-100 °C; standaard 50 °C. Constante luchtstroom op lage temperatuur; eten moet vacuümverpakt zijn. De oorspronkelijke gids noemt LG's voorbeeld van 200 g zalm, circa 2,5 cm dik, ongeveer twee uur; volg de specifieke instructies van de fabrikant voor het product en de temperatuur.

Lievitazione
30-60 °C; standaard 40 °C. Voor deeg laten rijzen, niet voor gaar eten warmhouden.

Mantenimento in caldo
40-100 °C; standaard 75 °C. Houdt volledig gaar eten warm tot het serveren.

Scongelamento
Alleen ventilator, geen verwarming. Grotere producten op niveau 1 of 2; vrijkomend vocht opvangen.

InstaView, niveaus en accessoires

Twee keer op de deur kloppen schakelt het licht aan/uit: kijk naar binnen zonder warmteverlies door openen. Meegeleverd: één metalen rooster, één ondiepe bak-/lekplaat en één diepe lekbak. Niveaus worden van onder naar boven geteld. Hetelucht kan op meerdere niveaus; Statico meestal op één.

Blue EasyClean: circa 10 minuten

Voor normale, verse vervuiling. De oven moet eerst afgekoeld zijn. 1. Haal roosters en accessoires eruit. 2. Zet 510 ml water klaar: sproei circa 60 ml op wanden en hoeken. 3. Giet de resterende 450 ml op de bodem. 4. Kies EasyClean; ongeveer 10 minuten. 5. Veeg losgekomen resten weg met een zachte spons of doek. Niet direct na bakken starten; wacht tot de oven voldoende is afgekoeld.

Pyrolyse: sterke vervuiling

De oven verwarmt tot circa 450-500 °C en verbrandt aangekoekte resten tot as. Verwijder vooraf grof vuil en alle accessoires/platen; sluit de deur. Die vergrendelt automatisch: probeer haar niet te openen. Laat volledig afkoelen; open pas nadat de vergrendeling is opgeheven en veeg de as weg. EasyClean voor lichte verse vervuiling, pyrolyse voor sterk ingebrand vuil; niet nodig bij ieder vlekje.

LG ThinQ verbinden

Wi-Fi ondersteunt onder andere voorverwarmen, timers, status en diagnose. 1. Installeer LG ThinQ op Android/iOS, meld aan en voeg een apparaat toe. 2. Houd Avvio remoto / Telecomando drie seconden vast tot het symbool knippert. 3. Kies het thuisnetwerk en voltooi de registratie in ThinQ.

Voor voorverwarmen op afstand moet de oven leeg zijn. Sluit de deur en activeer Avvio remoto op de oven; start/stop daarna het voorverwarmen via ThinQ. Andere functies: timers, bereidingsstatus volgen, diagnose en meldingen.

Snelle keuze

Diepvriesfriet / kroketjes: Air Fry, meestal 200-220 °C, niveau 3; keren. Pizza: Pizza; diepvriespizza volgens verpakking. Broodjes / gebak: Aria calda of Statico volgens recept. Lasagne / ovenschotels: Statico of Aria calda; aan het eind Grill grande voor extra kleur. Cake: Statico, of Aria calda voor meerdere platen. Vlees / gevogelte: Arrosto. Alleen bodem bruinen: Calore inferiore. Deeg rijzen: Lievitazione. Warmhouden: Mantenimento in caldo.

Specificaties en bronnen

LG WSED7612S; 76 l; A+; 30-300 °C; 15 standen en 32 automatische recepten; aanraakdisplay en één draaiknop; Blue EasyClean en pyrolyse; Wi-Fi, LG ThinQ en Smart Diagnosis; InstaView door twee keer kloppen; afmetingen 592 × 594 × 569 mm; rooster, ondiepe plaat en diepe lekbak.

Vertaling van de Duitse Casa Kelsa-gids op basis van de LG Italia-productpagina WSED7612S, de handleiding LG WSED7612S / WSED761** en Italiaanse modelspecificaties, stand 4 oktober 2026. De oorspronkelijke fotorealistische afbeeldingen dienen ter oriëntatie; de werkelijke menuweergave kan per apparaatstatus verschillen. Deze gids vervangt de gebruiks- en veiligheidsinstructies van de fabrikant niet.