

UNIVERSIDAD DE SALAMANCA
FACULTAD DE TRADUCCIÓN Y DOCUMENTACIÓN
GRADO EN TRADUCCIÓN E INTERPRETACIÓN
Trabajo de Fin de Grado

**INSTRUCCIONES DE USO:
TEORÍA Y PRÁCTICA PARA LA
ENSEÑANZA DE LA
TRADUCCIÓN INVERSA DE
ESTA CLASE TEXTUAL (ES>DE)**

María Blanco Antón

Silvia Roiss Frössl

Salamanca, 2016

Resumen

El presente trabajo pretende hacer hincapié en la importancia de realizar un análisis adecuado y adaptado a la clase textual previo a la traducción. Se propone una unidad didáctica, fundamentada en traductología, lingüística aplicada, enseñanza del alemán como lengua extranjera, didáctica constructivista y teoría de la enseñanza de la traducción, para el trabajo precedente a la traducción inversa (español > alemán) de la clase textual instrucciones de uso. Pretendemos que el alumno sea capaz de redactar unas instrucciones de uso en su lengua extranjera (alemán) y que estas cumplan con las convenciones morfosintácticas y culturales (aspectos que se corresponden al nivel formal-gramatical y al nivel situacional del modelo de análisis multinivel de Pilar Elena (2008), basado a su vez en el de la lingüista Ciapuscio) de dicha clase textual mediante el desarrollo de ciertas subcompetencias traductoras.

Palabras clave: Instrucciones de uso, didáctica del alemán como lengua extranjera, clases textuales, traducción inversa, enseñanza.

Zusammenfassung

Diese Arbeit versucht, die Bedeutsamkeit der Ausführung einer geeigneten und angemessenen Analyse der Textsorte: Gebrauchsanweisung vor der Übersetzung hervorzuheben. Es wird eine auf Übersetzungswissenschaft, angewandte Sprachwissenschaft, DaF-Unterricht, konstruktivistische Didaktik und Theorie des Übersetzungsunterrichts basierende Unterrichtsplanung vorgestellt, die als Vorbereitungsarbeit zur Rückübersetzung (Spanisch > Deutsch) der Textsorte dient. Wir streben an, dass die Studenten in der Lage sind, Gebrauchsanweisungen in ihrer Fremdsprache zu schreiben und dass diese sich an die morphosyntaktischen und kulturellen Konventionen (Aspekte, die der formalen-grammatikalischen Ebene und der situationalen Ebene der Multi-Ebenen-Analyse von Pilar Elena (2008), die wiederum auf die linguistische Analyse Ciapuscios basiert, entsprechen) dieser Textsorte durch die Entwicklung bestimmter Übersetzungssubkompetenzen anpassen.

Schlüsselwörter: Gebrauchsanweisungen, Didaktik DaF, Textsorten, Hin-Übersetzung, Ausbildung.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	2
CAPÍTULO I: CONSIDERACIONES TEÓRICAS	4
I. Preámbulo	4
II. La competencia traductora	4
III. Diferencias entre clase y tipo textual	5
IV. Descripción de la clase textual “instrucciones de uso”	7
V. Por qué instrucciones de uso	11
VI. Resultados de las muestras recogidas	12
VII. Enseñanza de DAF aplicado a TI	15
CAPÍTULO II: DESCRIPCIÓN DE LOS EJERCICIOS	19
I. Metodología de la unidad didáctica	19
II. Ejercicio 1: Verbos modales	20
III. Ejercicio 2: Verbos de acción	21
IV. Ejercicio 3: Expresiones fijas	22
V. Ejercicio 4: Comparación sintáctica	22
CAPÍTULO III: UNIDAD DIDÁCTICA	24
CAPÍTULO IV: SOLUCIONES DE LA UNIDAD DIDÁCTICA	33
CONCLUSIONES	42
BIBLIOGRAFÍA	45
ANEXOS	48
Anexo I: “Muestras recogidas”	48
Anexo II: “Textos paralelos empleados”	49

INTRODUCCIÓN

A lo largo de la carrera hemos aprendido que para aprender a traducir no basta con tener exclusivamente conocimientos lingüísticos. Es sabido que la traducción exige el dominio de otras destrezas y que, antes de comenzar a traducir, es necesaria y fundamental una preparación previa sobre el tema. Debido a que la traducción inversa es normalmente uno de los puntos débiles de los alumnos, pues la falta de familiarización con esta clase textual supone problemas en el nivel formal-gramatical y en el nivel situacional, hemos pretendido potenciar la competencia textual y de redacción de los estudiantes a través de una unidad didáctica que, en última instancia, fomente la competencia de traducción inversa de los alumnos.

En base a nuestra experiencia como estudiantes, en ocasiones hemos extrañado este tipo de trabajo previo con los alumnos, una carencia perceptible en ciertas estrategias docentes que insisten en comenzar a traducir un texto sin haberlo trabajado previamente. Así mismo, empleamos un estudio que hemos realizado con los alumnos del primer curso del Grado en Traducción e Interpretación de la Universidad de Salamanca para poner de relieve la falta de preparación y de conocimientos que poseen. Con ello, pretendemos probar que mediante el trabajo previo se pueden lograr unos resultados muy positivos.

El fin que perseguimos es que, tras trabajar mediante la unidad didáctica que se presenta en este Trabajo de Fin de Grado (TFG), un alumno del primer ciclo del Grado en Traducción e Interpretación sea capaz de redactar por sí mismo unas instrucciones de uso en su lengua extranjera (alemán) y que estas cumplan con las convenciones morfosintácticas y culturales de dicha clase textual para que el texto llegue a ser funcional en el mercado alemán. Se tratan pues de unos ejercicios enfocados a la adquisición paulatina de la competencia traductora en la enseñanza de traducción inversa con la combinación lingüística español-alemán.

Las subcompetencias que aquí se encuentran involucradas son: en primer lugar, y especialmente, la comunicativa-textual, puesto que el alumno profundizará en su conocimiento del alemán, y desarrollará su capacidad textual; por otra parte, también aprenderá a reconocer convenciones textuales de un género en concreto, por lo que las subcompetencias cultural y temática se verán afectadas; además, se fomentará la psicofisiológica a través de promover la confianza de los alumnos; y la estratégica, en vista de

que se reflexionará previamente al trabajo y su capacidad para detectar problemas y solventarlos se verá incrementada.

De igual forma, mediante este trabajo perseguimos «instruir en la importancia de la adopción de un modelo de análisis adecuado para el ejercicio de la traducción inversa» (Roiss, 2008: 39). Por otra parte, además del objetivo primario de conseguir la redacción satisfactoria de unas instrucciones de uso y de mejorar la competencia traductora de los alumnos, a través de la unidad didáctica hemos pretendido tipificar las convenciones textuales de esta clase textual para que los alumnos sean capaces de identificarlas y de establecer equivalencias funcionales en estos dos idiomas. Por otra parte, también buscamos reducir los errores gramaticales y los fallos cometidos por las interferencias con la lengua materna.

Por último, cabe señalar que en el presente trabajo se reflejan indiscutiblemente conocimientos pertenecientes a la asignatura de “Traducción Inversa 1º Lengua extranjera: alemán”. Así mismo, también está relacionado con las asignaturas básicas “1ª Lengua Extranjera I y II: (alemán)”, ya que en ellas se asientan conocimientos lingüísticos y culturales del idioma. Por otra parte, también está claramente vinculado con “Fundamentos para la Traducción”, “Traducción directa” y “Lingüística Aplicada a la Traducción”, las cuales han contribuido a establecer las bases del proceso traductor y sus principios teórico-prácticos. Con ello pretendemos demostrar que recogemos diversos conocimientos de asignaturas del Grado en Traducción e Interpretación y que, por lo tanto, cumplimos con los requisitos expuestos en el tutorial para realizar el Trabajo de Fin de Grado (TFG).

CAPÍTULO I: CONSIDERACIONES TEÓRICAS

I. Preámbulo

Desde los últimos años, uno de los principales intereses de la teoría de la traducción es establecer una tipología textual de la que puedan derivar principios traslativos adecuados a cada tipo de texto, puesto que cada tipo textual posee una función determinada e implica una serie de convenciones textuales típicas. Sin embargo, la existencia de distintas propuestas teóricas y los numerosos intentos por construir tipologías para sistematizar las clases textuales dificultan la clasificación y el estudio de los mismos.

Nuestra pequeña colaboración pretende contribuir a la búsqueda de una metodología para la didáctica de la traducción de una clase textual muy concreta: las instrucciones de uso. Para ello, comenzaremos el trabajo explicando el concepto de competencia traductora a través de la definición que propone Kelly (2002). A continuación, veremos las diferencias que existen entre tipo y clase textual y recogeremos la información que Ciapuscio (2003) da al respecto. Posteriormente haremos un estudio de esta clase textual a través de la investigación realizada por Gamero (1999 y 2001), para después aplicar el modelo de análisis textual multinivel de Elena (2008). También veremos cómo nos hemos dejado influenciar por la didáctica de la traducción propuesta por Nord (1996) y por las teorías de análisis textual que recoge García (2010) para confeccionar esta unidad didáctica. De igual forma, otro punto central en la realización de este trabajo es la doctrina constructivista, corriente que se desprende de los trabajos de Borrucco (2005), Beeby (1996), Kiraly (2000) o Zubiría (2004). Así mismo, nos basaremos en Roiss (2015) y pondremos en práctica la idea de facilitar a los alumnos ciertos conocimientos previos a la traducción en función de las características típicas de una clase textual concreta, de esta forma analizaremos diferentes puntos de especial interés de la gramática contrastiva.

II. La competencia traductora

Ya hemos mencionado que para traducir no solo basta con tener conocimientos lingüísticos suficientes de las lenguas involucradas. En el proceso de la traducción entran en juego distintas aptitudes y competencias, entendiendo competencia como «el término utilizado para referirse al conjunto de conocimientos que debe poseer un individuo para desempeñar una actividad profesional concreta» (Elena, 2008: 154).

Veamos pues, cuál es la definición de competencia traductora que nos da D. Kelly:

Translation competence is the macrocompetence that comprises the different capacities, skills, knowledge and even attitudes that professional translators possess and which are involved in translation as an expert activity. It can be broken down into the following sub-competences, which are all necessary for the success of the macrocompetence (2002:14 s.)¹

Las siete subcompetencias a las que se refiere son: la subcompetencia comunicativa y textual (también llamada la subcompetencia bilingüe por el grupo PACTE), la subcompetencia cultural, la subcompetencia temática, la subcompetencia instrumental profesional, la subcompetencia psico-fisiológica, la subcompetencia interpersonal y la subcompetencia estratégica.

Debemos pues «entender la competencia traductora como un conjunto de subcompetencias que permite que se trasladen textos de una cultura a otra de forma adecuada» (Roiss, 2008: 9). Con esta unidad didáctica hemos intentado «diseñar actividades que ayuden a desarrollar [...] esas subcompetencias para lograr el fin global que constituye la competencia traductora en su conjunto» (Kelly, 2002: 9 y ss.) y así proporcionar una serie de pautas en el proceso de aprendizaje de traducción inversa para esta clase textual en concreto.

Con el planteamiento de estos ejercicios hemos querido incidir en la adquisición de la *subcompetencia comunicativa y textual*, puesto que es la encargada de «combinar las formas lingüísticas para producir un texto oral o escrito en diferentes géneros y tipos de texto» (García, 2012: 32). No obstante, es importante señalar que todas estas subcompetencias se encuentran interrelacionadas y que, por lo tanto, abordaremos indirectamente más de una de ellas. Por otra parte, también me gustaría resaltar las palabras de Roiss e intentar «erradicar ese falso binomio que intenta igualar la competencia traductora a la competencia bilingüe» (2008: 5).

III. Diferencias entre clase y tipo textual

Los conceptos de *clase* y *tipo textual* son algunas de las nociones básicas que forman parte de la didáctica de la traducción y conviene que diferenciamos estos elementos. En primer lugar, nos gustaría aclarar que las palabras *género* y *tipo de texto*

¹ Traducción: La competencia traductora es la macrocompetencia que comprende las diferentes capacidades, habilidades, conocimientos e incluso actitudes que poseen los traductores profesionales y que están implicados en la traducción como una actividad experta. Se puede dividir en las siguientes subcompetencias, todas ellas necesarias para el éxito de la macrocompetencia.

se utilizan indistintamente como sinónimos de *clase* y *tipo textual* (respectivamente) a lo largo de este trabajo. Veamos pues las definiciones que Ciapuscio nos da para cada uno de estos conceptos:

El término *clase textual* [...] es empleado por la lingüística textual para referirse a las clasificaciones de los textos que realizan intuitivamente los hablantes y que pueden describirse y sistematizarse con las herramientas teórico-metodológicas de la lingüística, con el fin de construir tipologías (2003: 31).

Por otra parte, el *tipo textual* «designa una categoría ligada a una teoría para la clasificación científica de textos» (Ciapuscio, 2003: 31). En definitiva, podemos resumir que el *género* o *clase textual* es una clasificación «que realizan intuitivamente los hablantes de una comunidad lingüística, denominaciones cotidianas sin relación alguna con una teoría o descripción lingüística» (ibíd.) que sí establece el *tipo de texto*.

Uno de los objetivos primordiales de la lingüística del texto y de la teoría de la traducción es la creación de una tipología textual que describa con precisión las particularidades de cada tipo de texto (“Texttyp”) y las clases de texto (“Textsorten”) que se puede adscribir a cada tipo textual (Elena 1994: 37).

Por este motivo y para guiar al alumno en su clasificación mental de las clases textuales, intentaremos describir y analizar en el próximo capítulo el género el que vamos a trabajar: las instrucciones de uso. Además «el conocimiento textual, el dominio contrastivo de las clases de texto en las dos lenguas de trabajo, es [...] uno de los pilares de la didáctica» (Elena, 2007: 102). De ahí que intentemos potenciar la competencia textual de los alumnos («capacidad de combinar las formas lingüísticas para producir un texto oral o escrito en diferentes géneros y tipos de texto» [García, 2012: 32]) mediante «einem systematischen textsortenbezogenen Grammatikunterricht²» (Roiss, 2015: 77).

Así mismo, son numerosos los estudios que reflejan que «todo hablante posee un determinado saber sobre las estructuras genéricas de una clase textual concreta en su lengua materna» (Roiss, 2008: 37). Sin embargo, «el saber sobre clases textuales de una comunidad lingüística no conforma un conjunto fijo, sino que el contenido y amplitud de este subsistema cognoscitivo depende de las experiencias, de la práctica comunicativa de

² Traducción: una clase de gramática sistemática relacionada con las clases textuales.

los hablantes» (Ciapuscio, 1994: 121). Este conocimiento «puede alcanzar incluso una extensión y una intensidad considerables, pero al que le falta muy probablemente la estructuración propia de un conocimiento experto» (Elena, 2008: 157), es por eso que la misión aquí del profesor es «hacer que los alumnos sean conscientes del gran bagaje de conocimientos adquiridos que poseen ya debido al proceso de socialización en el que están inmersos» (Roiss, 2008: 37).

IV. Descripción de la clase textual “instrucciones de uso”

Bién es sabido que «übersetzen beginnt nicht beim Übersetzen!³» (Roiss, 2005: 161). Antes de comenzar a traducir, es muy importante que los alumnos tengan conocimientos sobre el género al que pertenece el texto. Si repasamos la definición de género, podemos afirmar que se trata de un prototipo de texto que «presenta una serie de características textuales más o menos fijas que son convencionales» (Gamero, 1999: 93) y precisamente, tal y como mantiene Martín de León (1999: 220) estas convenciones textuales son las que nos hacen reconocer unas instrucciones de uso. Además:

[...] el conocimiento textual tiene como finalidad lograr la competencia textual necesaria para traducir, esto quiere decir que el objetivo pedagógico es conseguir un conocimiento teórico textual que permita una base sólida para alcanzar el conocimiento aplicado que requieren determinadas operaciones textuales necesarias para obtener información de un texto y para (re)producirlo en otra lengua (Elena 2008: 157).

Para determinar cuáles son estas características textuales, dedicaremos este apartado al análisis de esta clase textual. De esta forma intentaremos establecer cuáles son las peculiaridades de la redacción de las instrucciones de uso en español y en alemán, ya que «el grado de dominio para la correcta identificación y producción de un texto estandarizado se rige en parte por el grado de interiorización que el traductor ha alcanzado respecto a la estructura genérica del mismo» (Roiss, 2008: 24). Como veremos a continuación, esta estructura se divide en cuatro niveles.

Pero antes, delimitemos qué son unas instrucciones de uso. Para Gamero (2001: 78) el manual de uso se trata del «único género técnico exhortativo dirigido al público en general [...] que acompañan a los productos de consumo generalizado». En este sentido conviene recalcar que existen distintas denominaciones para referirse a este mismo género, algunas de ellas son: manual de usuario, modo de empleo, manual de

³ Traducción: ¡A traducir no se comienza traduciendo!

instrucciones y que es fundamentarlo no confundirlo con el manual de instrucciones especializado.

El modelo de análisis multinivel

Aplicaremos el modelo multinivel de análisis de Pilar Elena (2008), puesto que consideramos que se trata de un modelo de fácil aplicación para los alumnos y que recoge las aportaciones de mayor importancia realizadas por distintos autores, entre ellos Cispuscio o Brinker. Además, hemos querido escoger este modelo de análisis puesto que «sirve como marco de referencia, y a la vez permite una parcelación del campo de trabajo que influye positivamente tanto en el proceso de análisis del texto como en el de redacción de la traducción (del texto)⁴» (Elena, 2008: 165). También cabe destacar que estos módulos o niveles no son compartimentos estancos y que pueden estar condicionados entre sí. Veamos el esquema de este modelo de análisis:

- 1) Nivel funcional**
- 2) Nivel situacional**
 - a) Emisor(es)-Receptor(es)
 - b) Relación entre ambos
 - c) Ámbito y canal de comunicación
 - d) Situación espacio-temporal
- 3) Nivel de contenido semántico**
 - a) Tema
 - b) Desarrollo
 - I. Estructura externa
 - II. Estructura interna
- 4) Nivel formal-gramatical**
 - a) Aspectos morfosintácticos
 - b) Elementos extralingüísticos
 - c) Aspectos grafémicos-ortográficos
 - d) Aspectos léxico semánticos

Como su propio nombre indica, la función principal de las instrucciones de uso es instruir, es decir, dirigir. El acto de habla directivo «se elige para expresiones textuales que deben valer como indicaciones de acciones para el comportamiento futuro del hablante o del destinatario» (Ciapuscio, 1994: 81). Sin embargo, «todos los textos técnicos poseen más de un foco, es decir, son multifuncionales» (Gamero, 2001: 37). Por

⁴ El paréntesis es nuestro

lo tanto, podemos concluir con que la función principal de estos textos es dirigir y la función secundaria es informar al usuario. Por otra parte, es importante saber que «las diferencias entre culturas respecto a la función que desempeñan los textos de este tipo son poco importantes» (Martín de León, 1999: 220), hecho que facilita enormemente la traducción al alumno.

En cuanto al nivel situacional, podemos decir que se trata de una comunicación predominantemente escrita, en la que los emisores son técnicos, ingenieros o profesionales del sector técnico y los receptores son, habitualmente, el público en general, siendo este último el usuario lego que en un momento determinado adquiere un producto en el que aparecen las instrucciones de uso.

Por otra parte, la principal característica de los textos técnicos frente a los generales es el tema, el cual, siguiendo lo que sostiene Gamero (2001: 38), estará encuadrado en uno de los campos de la técnica según la clasificación de la UNESCO (epígrafes 31 y 33). Puesto que se tratan de unas instrucciones de uso generales, el grado de especialización es medio y la seguridad es alta.

Para analizar la macroestructura vamos a emplear el cuadro de Gamero (2001: 110), quien afirma que la macroestructura de este género está formada por bloques y secciones, donde «los bloques son aquellas partes del texto que tienen una determinada función específica en relación con la función general del mismo» (Gamero, 1999: 95), de igual manera, «los bloques se dividen en secciones, cada una de las cuales posee asimismo una función específica respecto de la función del bloque en la que se haya incluida» (ibíd.). Estos bloques pueden variar dependiendo de cada manual de instrucciones, sin embargo, hay algunos que son comunes en cualquier manual, se tratan de los bloques “fabricante”, “consejos”, “instrucciones de uso” y “limpieza”, siendo el de “instrucciones” el de mayor extensión, «el que más está estructurado y el que presenta mayor variedad de secciones» (Gamero, 2001: 122). En cuanto a la estructura interna de este tipo de textos, cabe destacar que suelen tener una secuencia predominantemente instructiva de dimensión argumentativa.

-
- A) Datos sobre el manual**
A1 Fabricante
A2 Modificaciones reservadas
-
- B) Introducción**
B1 Fotos agrupadas para referencia general
B2 Esquema general con denominación de las diferentes partes
B3 Consejos generales de uso
B4 Elementos publicitarios
-
- C) Índice**
-
- D) Normas de seguridad**
-
- E) Instrucciones**
E1 Instalación/Puesta en marcha
E2 Uso
E3 Limpieza y mantenimiento
E4 Puesta fuera de uso /Transporte
E5 Instrucciones resumidas
-
- F) Errores o problemas y soluciones**
-
- G) Datos sobre el aparato**
G1 Características técnicas
G2 Suministro incluido
G3 Piezas de repuesto/accesorios
G4 Esquema de conexiones eléctricas
G5 Normas y reglamentos que cumple el aparato
-
- H) Servicio al cliente**
-
- I) Medio ambiente**
-
- J) Otra información complementaria**
-
- K) Instrucciones para el técnico**
-
- L) Garantía**
L1 Certificado de garantía
L2 Tarjeta de registro
L3 Observaciones sobre la garantía/tarjeta de garantía/tarjeta de registro
L4 Condiciones de garantía
-
- M) Índice de términos**
-
- N) Glosario**
-
- O) Información divulgativa**

Fuente: (Gamero, 2001: 110) Cuadro 19. “Variables de análisis para la identificación de bloques y secciones en el género manual de instrucciones general”

Este género textual presenta poca variedad en cuanto a dialectos temporales, geográficos e idiolectos, pero sí bastantes formas lingüísticas convencionales, que habrá que tener en cuenta a la hora de (re)producir un texto para que éste llegue a ser funcional. Por otra parte, se suelen emplear oraciones sencillas y cortas para que el receptor entienda de forma clara el mensaje. Normalmente, las instrucciones de uso van acompañadas de imágenes y los distintos bloques y secciones van señalados tipográficamente. En cuanto al aspecto léxico, hay que resaltar que «tiene una vinculación esencial y decisiva con los restantes módulos y con el texto en su totalidad» (Ciapuscio, 2003: 115). Por último,

conviene destacar que, tal y como comprobaremos en el desarrollo de la unidad didáctica, «los niveles funcional, semántico y situacional tienen una repercusión directa en el nivel de forma lingüística» (Ciapuscio, 2003: 111).

Así mismo hay que tener en consideración que además de estos niveles también «existen ciertos factores que condicionan la redacción de esta clase de textos» (Gamero, 2001: 94). Se tratan de condicionamientos del entorno sociocultural que influyen en la redacción de instrucciones de uso en el plano normativo, en el jurídico, en el socioeconómico y en el profesional. Veamos algunos ejemplos: en el plano normativo, puede que las normas que aparecen en las instrucciones de uso no sean las mismas en la lengua de origen y en la lengua meta, y que haya que adaptarlas al reglamento del idioma de destino. En cuanto al marco jurídico, normalmente hay que tener en cuenta las responsabilidades jurídicas que se derivan de la traducción, principalmente en las instrucciones relacionadas con la seguridad. Uno de los factores socioeconómicos que suele repercutir en las instrucciones es que los objetivos de marketing sean dispares en la cultura de origen y en la destinataria y, que, por lo tanto, haya que adecuarlas para conseguir el propósito deseado. Y, por último, en el plano profesional, puede que la persona encargada de redactar el manual sea un redactor técnico o bien, un traductor de documentación técnica y que sus formas de expresión difieran y se vean reflejadas en el texto.

V. Por qué instrucciones de uso

Cuando nos planteamos la elaboración de este trabajo, tuvimos claro que la clase textual con la que nos gustaría trabajar era el manual de instrucciones. Por un lado, la traducción de textos técnicos es un ámbito que nos resulta interesante, pero por otro debíamos buscar una clase textual que previamente fuese conocida para el alumno debido a su conocimiento del mundo o *Weltwissen*, para que la enseñanza le resulte cercana y así, poder obtener unos mejores resultados.

También necesitábamos buscar con una clase textual cuya estructura interna y externa fuese más o menos rígida. Una clase textual que «prototypische Formulierungs- und Stilmerkmale aufweist, die kaum Spielraum für anderwärtige Ausdrucksformen zulassen⁵» (Roiss, 2015: 84). En este sentido, bien es sabido que «los textos

⁵ Traducción: presenta rasgos prototípicos de formulación y estilísticos que dejan poco espacio para otras formas de expresión.

estandarizados son los más apropiados para la traducción inversa» (Beeby, 1996: 71), ya que «su grado de normalización facilita la búsqueda de equivalencias» (Roiss, 2008: 569).

Aquí conviene señalar que con textos estandarizados o normalizados nos referimos a clases textuales que «destacan por una macroestructura fácilmente reconocible, al igual que por el uso de fórmulas fijas y un lenguaje bastante predeterminado en su microestructura» (Roiss, 2013: 648), las cartas comerciales o las instrucciones de uso son claros ejemplos de ello. Además, tal y como ya hemos visto, «der Einsatz genormter Texttypen, deren Funktion in der Zielsprache dieselbe bleibt⁶» (Roiss, 2005; 163) facilita el trabajo a los alumnos.

Pese a ser una clase textual del ámbito técnico, las instrucciones de uso «no presentan tantas dificultades léxicas como otros géneros técnicos, ya que se trata de productos que el traductor (o estudiante) conoce y usa» (Gamero, 1999: 104). No obstante, intentaremos escoger textos del subgénero 1⁷: pequeños electrodomésticos, puesto que tienen la menor complejidad temática

Por último, consideramos a las instrucciones de uso como la clase textual idónea con la que trabajar, ya que se trata de un género «muy presente en la práctica profesional del traductor técnico» (Gamero, 1999: 104), lo cual motiva a los alumnos, puesto que al ser un género muy demandado en la combinación lingüística español- alemán (véase la encuesta de Roiss, 2005), se dan cuenta de la aplicación profesional que tienen las actividades que realizan.

VI. Resultados de las muestras recogidas

Realizamos una prueba con los alumnos de primer curso del Grado en Traducción e Interpretación de la Universidad de Salamanca y les pedimos que redactasen unas instrucciones de uso de un aparato que empleasen normalmente en su vida cotidiana. Para ello, todos los alumnos dispusieron de la misma cantidad de tiempo, pero, sin embargo, no se les permitió utilizar ningún medio de consulta como son los diccionarios u otros tipos de fuentes. Tal y como adelantábamos en la introducción de este trabajo, mediante este estudio realizado pretendemos poner de relieve la poca preparación con la que cuentan estos alumnos y demostrar la falta de conocimientos previos que poseen sobre

⁶ Traducción: El empleo de tipos textuales estandarizados cuya función en la lengua meta sigue siendo la misma.

⁷ Subgéneros del manual de instrucciones general, clasificación de Gamero (2001: 88).

esta clase textual en cuestión. Veamos las peculiaridades de cada uno de estos escritos, dejando a un lado los errores gramaticales que hayan podido cometer los alumnos:

EXTENSIÓN:

Si nos fijamos en los textos recogidos en el Anexo I, llama la atención la breve extensión de todos ellos (salvo el texto E), hecho que podría vincularse a la falta de conocimientos de estos estudiantes primerizos tanto en el nivel situacional, como en el nivel de contenido semántico y el formal-gramatical del modelo de análisis multinivel de Elena (2008).

MACROESTRUCTURA:

En relación a la macroestructura, cabe destacar que a excepción del texto B, todos ellos poseen un título, el cual, en la mayoría de los casos, se diferencia del resto del texto por estar subrayado o escrito en letras de mayor tamaño. Los textos A, D y E coinciden en que el título es el nombre común del aparato escogido, mientras que los textos C y B presentan el nombre del apartado de las instrucciones al que hacen referencia. A simple vista también observamos que los textos A, C y E dividen la información en diferentes pasos que se encuentran numerados con listas o viñetas, mientras que los textos B y D son un texto corrido. Además, otro aspecto relevante es el parecido que podemos apreciar entre la macroestructura del texto A con la propia de una receta de cocina.

BLOQUES:

Otro hecho relevante es que todos los alumnos, menos el del texto B, se han centrado exclusivamente en el bloque instruccional, concretamente en la puesta en marcha y en el uso del utensilio y, como consecuencia, han dejado de lado otros apartados de igual relevancia en un manual, como puede ser el de limpieza, mantenimiento o seguridad. En cuanto al texto B, cabe decir que no incide en ningún bloque en concreto, sino que se trata de una enumeración de diversas instrucciones y prohibiciones, las cuales no guardan ninguna relación entre sí ni siguen ningún orden secuencial, por lo que se trata de un texto sin coherencia ni cohesión.

REALIZACIONES LINGÜÍSTICAS:

Si observamos las realizaciones lingüísticas en concreto las *Anweisungen* de cada texto, vemos que no hay ninguna uniformidad entre ellos y que cada alumno ha escogido una forma distinta. El texto A se encuentra escrito en forma impersonal empleando el

imperativischer Infinitiv. El texto B también utiliza formas impersonales, sin embargo, combina el *imperativischer Infinitiv* con la voz pasiva. Por otra parte, el C aplica tanto el imperativo personal de la 3º persona del plural, como la forma impersonal *imperativischer Infinitiv*. A su vez, el texto D está redactado íntegramente mediante el imperativo personal. Para nuestra sorpresa, el texto E instruye al lector utilizando la 2º persona del plural del presente de indicativo, persona que no se suele emplear en la redacción de instrucciones de uso por ser demasiado directa, sin embargo, al final del escrito se dirige al lector mediante la 3º persona del plural. Este cambio en persona en la que se encuentra escrito el texto es una incoherencia que ha de evitarse siempre. Otro punto a recalcar aquí es el acierto del texto A en utilizar el mismo tiempo verbal a lo largo de todas las partes instruccionales.

FUNCIÓN:

En cuanto a la función, podemos decir que todos los textos pretenden instruir al lector en el uso de los aparatos, por lo que la función de los mismos sería dirigir, sin embargo, todos ellos se convierten en textos fallidos al no respetar las convenciones textuales de las instrucciones de uso como, por ejemplo, diseñar una macroestructura textual correcta dividiendo la información en bloques y secciones, utilizar una sintaxis clara y sencilla empleando verbos y no un estilo nominal para favorecer la comprensión del mismo, aplicar un desarrollo lógico de los actos del habla directivos propios del idioma alemán, utilizar las expresiones fijas de esta clase textual, emplear correctamente los verbos y expresiones modales, etc. Si el traductor no tiene en cuenta las convenciones textuales de una lengua, «producirá un texto “comprensible”, pero no adecuado a la función, ya que el lector del texto no verá cumplidas sus expectativas, más o menos conscientes, en relación con las características intratextuales del género en lengua de llegada» (Gamero, 2001: 1997).

Por lo tanto, podemos concluir con que los textos presentados contienen alguna de las características propias de las instrucciones de uso. Sin embargo, ninguno de ellos se asemeja al producto final que cualquier fabricante pudiese desear para sus artículos y que cualquier usuario pudiese desear consultar. «Der gute Text ist der, der funktioniert» (Liebert, 1998: 3) y, lamentablemente, en este caso ninguno de ellos “funciona”, puesto que:

- ❖ no se tratan de textos completos,

- ❖ falta información relativa al montaje, seguridad, limpieza, etc.,
- ❖ tienen problemas de coherencia y cohesión,
- ❖ no presentan una redacción lógica,
- ❖ en ocasiones no resultan comprensibles para el usuario y
- ❖ no incluyen convenciones textuales propias de las instrucciones de uso.

En definitiva, podemos decir que ninguno de ellos cumple con las características extra e intratextuales de esta clase textual en alemán. Nos gustaría finalizar este capítulo haciendo referencia a la siguiente cita de Elena:

[...] en la fase de redacción de la traducción, el traductor es el (re)productor de un texto que, aunque tiene ya algunos elementos importantes planificados (la función textual, la situación comunicativa, el tema), exige el dominio de una competencia productiva peculiar que definiremos como la capacidad de escribir un texto que debe cumplir dos requisitos: por un lado, desarrollar un tema adecuándolo a la función y la situación textual, y por otro, cumplir unas normas en cuanto a la corrección lingüística y las convenciones de su clase textual (2007: 102).

VII. Enseñanza de DAF aplicado a TI

Tal y como ya hemos mencionado al comienzo de este trabajo, la unidad didáctica que planteamos está dirigida a alumnos del Grado en Traducción e Interpretación con el fin de lograr mejorar su destreza lingüística-textual como parte de la macrocompetencia traductora. Por este mismo motivo, vemos fundamental la inclusión de este capítulo para explicar no sólo las razones que nos han llevado a escoger esta clase textual, sino también qué teorías de la enseñanza del alemán como lengua extranjera (DAF “Deutsch als Fremdsprache”) y de la traducción nos han influenciado a la hora de elaborar esta unidad.

El método de enseñanza que proponemos se fundamenta en nuestra experiencia como alumnos de la Facultad de Traducción e Interpretación de la Universidad de Salamanca. Ya que estamos totalmente de acuerdo con que «übersetzen ist offenbar ein so komplexer Vorgang, dass man es eben nicht „by doing” lernen kann⁸» (Nord, 1996: 313), apostamos por un aprendizaje constructivo en el que el estudiante sea el elemento activo del proceso de aprendizaje. En este sentido, entendemos el aprendizaje como «un proceso de construcción de nuevo conocimiento sobre la base de conocimiento previo.

⁸ Traducción: Obviamente, el proceso de traducción es algo tan complejo, que no se puede aprender “by doing”.

[...] El aprendizaje es por tanto un proceso constructivo y no receptivo exclusivamente» (Roiss, 2008: 319).

Esta corriente, denominada constructivismo, subraya que «Lernen ein aktives Konstruieren von Wissen ist und von der Einzelperson, seinem Vorwissen und seiner Einstellung (Motivation) zum Fach abhängt⁹» (Roiss, 2015: 81). «Para el constructivismo, el aprendizaje es desarrollo en sí mismo y no consecuencia de este» (Zubíria, 2004: 81). Ya que se considera que el conocimiento más efectivo es aquel «que surge de la participación del individuo en el proceso de aprendizaje y por tanto de la propia experiencia» (Borrueco, 2005: 115), partimos de «una enseñanza fundamentada en la construcción de conocimientos del individuo a partir de su propia experiencia» (ibíd.). También Beeby (1996: 66) insiste en que los alumnos que aprenden una lengua «tienen más facilidades para retener conocimientos si son conclusiones que han alcanzado a través de sus propias conclusiones».

Vemos entonces que la diferencia entre el constructivismo y el instructivismo radica en potenciar la postura activa del alumno. En este sentido, entendemos al discente como un constructor de su propio conocimiento, en vez de como simple receptor de información. El docente también «pasa de ser mero instructor o transmisor de datos a un colaborador que presenta los medios para construir el conocimiento» (Müller, 2000: 47, citado en Borrueco, 2005: 117), su misión, por tanto, es despertar la conciencia de los alumnos y se persigue «la autonomía del aprendizaje a través del conocimiento derivado de la experiencia» (Borrueco, 2005: 118).

De igual forma, el material lingüístico y la metodología también juegan un papel importante en la doctrina constructivista. En cuanto al material, cabe decir que es preferible que sean auténticos (por este motivo, los ejercicios que presentamos en este trabajo están elaborados a partir de oraciones pertenecientes a instrucciones de uso originales) y que estén «orientados hacia el contenido y no hacia la acumulación de datos e información no consciente» (Borrueco, 2005: 118). También se busca que las actividades sean activas y no pasivas, que se potencie la calidad y no la cantidad del conocimiento aprendido y que se introduzcan ejercicios de orientación cognitiva y constructivista, como, por ejemplo, reconstruir unidades léxicas incompletas, en el plano

⁹ Traducción: El aprendizaje es una construcción activa de conocimientos y depende del propio individuo, sus conocimientos previos y su actitud (motivación) para con la materia.

grafemático; o determinar significados a partir del contexto, en el plano semántico. «Se trata, pues, de no enseñar una lengua, sino de enseñar a construir conocimientos» (Borrueco, 2005: 115).

Por otra parte, consideramos que «la TI [Traducción Inversa] no se consigue con una simple mejora de los conocimientos lingüísticos» (Roiss, 2008: 9). Sino que se trata de una amalgama de destrezas y conocimientos que conforman la capacidad traductora. Por este motivo, es importante que intentemos potenciar distintas habilidades y capacidades a través de ejercicios específicos:

If we see translator competence as a creative, largely intuitive, socially-constructed, and multi-faceted complex of skills and abilities, then the primary goals of translator education will include raising students' awareness of the factors involved in translation, helping them develop their own translator's self-concept¹⁰ (Kiraly, 2000: 49).

Así mismo creemos conveniente definir la situación en la que nos encontramos. Los ejercicios están planteados para estudiantes del primer ciclo del Grado en Traducción e Interpretación. La lengua materna de estos alumnos será el español y su primera lengua extranjera, el alemán. Además, en lo que a competencia lingüística se refiere, los alumnos de este Grado impartido en la Universidad de Salamanca realizan una prueba de acceso para que, tal y como está reflejado en la página web de la Facultad, «las enseñanzas impartidas en el título puedan ser realmente enseñanzas orientadas a la traducción, y no las propias del puro aprendizaje de lenguas». Esta prueba comprueba la posesión de un nivel suficiente de conocimientos del idioma extranjero, el equivalente a un nivel B2¹¹ en la primera lengua extranjera, puesto que «übersetzen kann man erst lernen, wenn die Sprach- und Kulturkompetenz ein angemessenes Niveau erreicht oder punktuell auf ein solches Niveau gebracht worden ist¹²» (Nord, 1996: 318).

Para J. Delisle (1993: 14, citado en García, 2000: 100) existen tres aptitudes principales que debe tener un traductor competente: por un lado, la competencia de comprensión y reexpresión, por otro las aptitudes para disociar las lenguas (evitar

¹⁰ Traducción: Si vemos la competencia traductora como un complejo de destrezas y habilidades creativo, muy intuitivo, construido socialmente y multifacético, no es de extrañar que los principales objetivos de la enseñanza de la traducción incluyan incrementar la sensibilización de los alumnos en los factores implicados en la traducción, ayudándoles a desarrollar su propio autoconcepto de traductor.

¹¹ Según el Marco Común Europeo de Referencia para las Lenguas (MCER).

¹² Traducción: Sólo se puede aprender a traducir, cuando la competencia lingüística y cultural han alcanzado un nivel adecuado o en parte se ha llegado a cierto nivel.

interferencias) y aplicar los procedimientos de traducción (transferencia lingüística) y, en tercer lugar, dominar las técnicas de redacción (conocer los usos de la lengua escrita).

En este sentido, podemos decir que la competencia de comprensión está cubierta, ya que «los estudiantes de traducción inversa comprenden íntegramente el TO normalizado redactado en su lengua materna» (Roiss, 1999: 296). Sin embargo, a la hora de redactar, se encuentran en una posición desfavorable, pues «los estudiantes de traducción inversa no están en condiciones de emplear adecuadamente su conocimiento declarativo procesual» (Roiss, 1999: 300).

Con estos ejercicios pretendemos potenciar las otras dos aptitudes restantes e intentamos conseguir que los alumnos sean capaces de «desarrollar un tema adecuándolo a la función y situación textual» y de «cumplir unas normas en cuanto a la corrección lingüística y las convenciones de su clase textual» (Elena, 2008: 164) para fortalecer su capacidad productiva. Así mismo, tal y como hemos visto a lo largo del trabajo, la adquisición de conocimientos sobre géneros por parte de los alumnos es algo fundamental. Esta idea de facilitar al alumnado ciertos conocimientos (algunos de ellos gramaticales) en función de las características típicas de una clase textual concreta ya la formuló Roiss (2015: 79): «Es ist also völlig legitim, Wissen und Textsorten mit grammatikalischem Wissen parallel in einem Sprachkurs für Übersetzer ausbilden zu wollen¹³».

La unidad didáctica está enfocada como un método de preparación previo a la traducción inversa de un texto, sin embargo, insistimos en que el objetivo que perseguimos no es tanto la traducción inversa de unas instrucciones de uso (nuestro objetivo secundario), sino que el alumno sea capaz de redactar unas instrucciones de uso funcionales por sí mismo, «porque al fin y al cabo el traductor profesional no deja de ser un escritor más en el otro idioma» (Roiss, 2013: 651). Nuestra misión aquí es, por tanto, guiar al alumno en el proceso de aprendizaje.

¹³ Traducción: Por lo tanto, es totalmente legítimo querer desarrollar conocimientos y clases textuales junto con conocimientos gramaticales paralelamente en un curso de idioma para traductores.

CAPÍTULO II: DESCRIPCIÓN DE LOS EJERCICIOS

En este apartado, incidiremos en las razones por las que hemos decidido incluir cada uno de estos ejercicios de dentro de la unidad didáctica, centrándonos tanto en el contenido y en la forma de los ejercicios, como en los objetivos que pretendemos alcanzar con cada uno de ellos.

I. Metodología de la unidad didáctica

En un análisis realizado por Roiss (2008: 567), la autora comenta que las áreas que presentan mayor dificultad para los alumnos son: la macroestructura, la morfosintaxis y la gramática, en concreto, los actos directivos del habla y la traducción de los verbos modales; por este motivo, todos ellos son puntos que se trabajarán en la unidad didáctica que presentamos. Además, como venimos argumentando a lo largo de este trabajo, antes de comenzar con los ejercicios, es necesario que se realice una introducción teórica y que se explique a los alumnos la clase textual con la que se va a trabajar, en este caso, las instrucciones de uso.

El traductor, a diferencia del hablante lego, sí que tendrá que interiorizar la estructura genérica de la clase textual a la que pertenece. [...] [E]s de suma importancia que desarrolle su competencia reconociendo parámetros textuales que le permiten acceder a los textos con las suficientes garantías. Esto se consigue con el aprendizaje de conocimientos teóricos y prácticos explícitos sobre las clases textuales [...] (Ciapuscio/Kugel, 2002: 65, citado en Roiss, 2015: 79).

Es evidente que «las características específicas de los ejercicios de expresión escrita, dependerán, en cada caso, del tipo y género de texto con el que se está trabajando» (Brehm, 1996: 175). Precisamente por este motivo, hemos procurado que «la tarea de escribir esté guiada también por las convenciones típicas» (ibídem) de este género textual y que los ejercicios incidan especialmente en el tercer y cuarto nivel: el nivel de contenido semántico y el nivel formal-gramatical; ya que, tal y como se refleja en las muestras recogidas, (las cuales presentaban problemas relacionados con las convenciones textuales propias de la clase textual en cuestión, problemas lingüísticos, gramaticales, sintácticos, léxicos, etc.) «los niveles en los que el traductor de TI encontrara mayores dificultades serán, sin lugar a dudas, el nivel de contenido semántico y el nivel formal-gramatical» (Roiss, 2008: 38).

Así mismo, cabe mencionar que muchos de los problemas gramaticales de los alumnos de TI vienen dados por «interferencias con la lengua materna (en la que faltan estructuras similares o existen mecanismos diferentes para expresar las mismas relaciones gramaticales» (Brehm, 1996: 175 y s.). A este efecto y para cubrir estas deficiencias, se intentará fomentar la motivación del alumnado y se propondrán «ejercicios de reformulación lingüística además de ejercicios enfocados al uso de mecanismos de encadenación y marcadores de cohesión y coherencia textual (textos con huecos a cumplimentar con conjunciones, pronombres, deícticos, etc.)» (Brehm, 1996: 175). Mediante esta unidad didáctica también pretendemos que los alumnos se den cuenta

de que tanto la aplicación del saber enciclopédico, como de los conocimientos adquiridos (conocimientos lingüísticos, temáticos, sobre la tipología en cuestión, sobre el formato de la clase textual, conocimientos sobre características de secuencias textuales presentes en ella) juegan un papel importante en el camino hacia la meta. (Roiss, 2013: 651).

Además de las argumentaciones teóricas expuestas en los párrafos anteriores, también nos gustaría puntuar que esta unidad didáctica se ha basado en nuestra propia experiencia, ya que, como estudiantes en el último curso del Grado en Traducción e Interpretación, creemos que podemos aplicar nuestras vivencias y así poder arrojar un punto de vista diferente.

II. Ejercicio 1: Verbos modales

Un elemento clave de las construcciones típicas de las instrucciones de uso son los verbos modales. Desde el punto de vista del trasvase lingüístico, se trata de un aspecto problemático ya que son muchas «las dificultades de uso e interpretación que ofrece este grupo de verbos alemanes [...], dificultades que no sólo vienen dadas por el complejo sistema semántico que conforman, sino también por la falta de criterios unitarios en la descripción de ese sistema» (Elena, 1993: 131).

Por este motivo, es fundamental que los alumnos vean las diferencias de uso de una forma clara e inequívoca. Buen material de ello es el esquema explicativo de Roiss (2004) de las particularidades de los verbos modales contextualizado en los textos de instrucciones de uso.

	Objektive Modalität	Subjektive Modalität	Negation
Können	Fähigkeit, Grund-Folge Beziehung	—	Nicht Möglichkeit (Passiv)
Müssen	Gebot / Befehl	Vermutung / Annahme (höher Wahrheitsgrad)	Nicht Notwendigkeit (nicht brauchen + zu)
Dürfen	Erlaubnis	Vermutung / Annahme (KII)	Verbot
Sollen	Ratschlag, Empfehlung / Bedingung (KII)	—	—

Con este ejercicio vemos cubiertos varios de los puntos que plantea la autora (2004: 565) como objetivos específicos para el trabajo de esta clase textual: Por una parte, recurrir a la traducción multiple-choice y por otra, reforzar el saber declarativo sobre el uso de los verbos modales, profundizar en las modalidades objetivas y subjetivas, y analizar su utilización en las instrucciones de uso. Además, mediante la traducción multiple-choice se fomenta «das Einüben begründeter Bewertungen von Übersetzungsvorschlägen (Anwendung sprach- und übersetzungswissenschaftlichen Theorie- und Methodenwissens¹⁴)» (Nord, 1996:322).

III. Ejercicio 2: Verbos de acción

Mediante este ejercicio ponemos de manifiesto las diferencias léxicas que se puede encontrar entre el español y el alemán. Vemos cómo en español se emplea un único verbo que se repite a lo largo de todo el texto y cómo en alemán cada vez se utiliza uno distinto, favoreciendo la sinonimia como recurso estético. Esto presenta serios problemas para los alumnos a la hora de traducir hacia su lengua extranjera.

A nivel léxico, se trata de un ejercicio elemental que ayuda a los alumnos a enriquecer su vocabulario y a identificar verbos a través del contexto. Además, perseguiremos los objetivos de adecuarse a las estructuras léxicas de la lengua meta y de

¹⁴ Traducción: la práctica evaluar propuestas de traducción de manera justificada (aplicación de la teoría y la metodología de la lingüística y de la traductología).

incidir en problemas intralingüísticos, los cuales «sensibilizan al alumno sobre eventuales problemas interlingüísticos» (Roiss, 2004: 565).

IV. Ejercicio 3: Expresiones fijas

Tal y como hemos visto, las instrucciones de uso es una clase textual muy estandarizada, sin embargo, «no existen por el momento obras que recojan las interferencias en cuanto a formas lingüísticas convencionales» (Gamero, 2001: 184); por lo tanto, este ejercicio nos parece imprescindible para enseñar al alumno a distinguirlas y que, así, sea capaz reproducirlas posteriormente. «Die Anhäufung metapropositionaler Ausdrücke bei streng konventionalisierten Gebrauchstexten ist eine Tatsache, die dem Schüler bei seiner Hinübersetzung zugute kommt¹⁵» (Roiss, 2005: 163)

También es evidente que «existe una gama de “variantes” dentro de una misma forma lingüística» (Gamero, 2001: 181), por ejemplo, podemos decir: (1) *este aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico*, (2) *este aparato es exclusivamente para uso doméstico* o (3) *este aparato es para uso exclusivamente doméstico*. Todas las opciones son correctas y por ello, conviene resaltar que las soluciones que proponemos aquí no son absolutas. Mediante este ejercicio demostramos a los alumnos la importancia de «que en el proceso de trasvase lingüístico se tengan muy presentes tanto las estructuras léxicas y sintácticas, como las convenciones textuales prototípicas de esta clase de textos en la cultura meta» (Roiss, 2008: 566).

V. Ejercicio 4: Comparación sintáctica

Consideramos que este último ejercicio es esencial de cara a la preparación de los alumnos a la traducción inversa de instrucciones de uso. Mediante la comparación de expresiones y traducciones, los estudiantes no solo aprenderán a alejarse de su idioma materno, para adoptar las fórmulas lingüísticas propias de las instrucciones de uso en alemán, sino que también reflexionarán sobre las diferencias que encuentren entre cada enunciado.

El hecho de que el traductor (o estudiante de traducción) sea consciente de cuáles son las realizaciones lingüísticas usuales de estos actos de habla en los textos originales escritos en la lengua de llegada con la que trabaja y en qué contextos inmediatos se usan más unos y otros no tanto, puede aumentar considerablemente su competencia para

¹⁵ Traducción: La acumulación de expresiones metaproposicionales en los textos instruccionales fuertemente convencionalizados es algo que favorece a los alumnos en sus traducciones inversas.

producir una traducción del género en cuestión que funcione dentro de la cultura de llegada (Gamero, 1999: 104).

Para forjar una base sólida y que los estudiantes tengan un punto de referencia, vemos necesario presentar a los alumnos la subdivisión de las realizaciones lingüísticas de los actos del habla directivos (del tipo instruir/prohibir) en alemán que expone Gamero (1999: 95).

Persönliche Anweisungen	Unpersönliche Anweisungen
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Imperativ</i> • <i>3. Person Plural Indikativ Präsens</i> • <i>Persönliches müssen</i> 	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Imperativischer Infinitiv</i> • <i>Modalverben + unpersönlicher Ausdruck</i> • <i>Müssen</i> • <i>dürfen + Negation/Einschränkung</i> • <i>können</i> • <i>sollen</i> • <i>brauchen + Einschränkung</i> • <i>sein zu + Infinitiv aktiv</i> • <i>Indikativ Präsens Aktiv</i> • <i>Indikativ Präsens Passiv</i> • <i>Notwendig/ erforderlich/ wichtig sein</i> • <i>Nicht zulässig/ erlaubt/ möglich, etc. sein, verboten sein</i> • <i>Substantivierung</i> • <i>Präpositionalfügung</i> • <i>Begründung konditionaler Nebensatz</i>

Al igual que con los anteriores, mediante este ejercicio, además de concienciar al alumno en las distintas realizaciones lingüísticas y de facilitarle soluciones satisfactorias que se ajusten a las convenciones textuales, habremos conseguido destacar la importancia de la adecuación a las estructuras léxicas y sintácticas de la cultura meta, y también habremos prevenido problemas interlingüísticos dentro del marco de la traducción (basado en los objetivos específicos de Roiss, 2004: 565).

CAPÍTULO III: UNIDAD DIDÁCTICA

En este capítulo expondremos los diferentes ejercicios que hemos elaborado como parte de la unidad didáctica. En primer lugar encontraremos una actividad multiple-choice con la que los alumnos mejorarán su saber declarativo sobre el uso de los verbos modales en las instrucciones de uso; a continuación se presenta un ejercicio mediante el que se trabajará el léxico, en concreto el relacionado con los verbos de acción; con el tercero, los alumnos conocerán las expresiones fijas más frecuentes de esta clase textual y, por último, con el cuarto aprenderán a ver las diferencias sintácticas que existen entre el español y el alemán.

EJERCICIO 1: VERBOS MODALES

Seleccione la opción correcta y razone su respuesta. Utilice el esquema explicativo de las particularidades de los verbos modales contextualizado en los textos de instrucciones de uso (véase Roiss: 2004).

1) Se **debe** tener cuidado al realizar la limpieza del interior del horno para no dañarlo [microondas].

Beim Reinigen des Garraums sollte darauf geachtet werden, dass er nicht beschädigt wird.

Beim Reinigen des Garraums muss darauf geachtet werden, dass er nicht beschädigt wird.

Razonamiento:

2) La superficie **debe** ser resistente al calor y a líquidos como agua, café, productos descalcificadores o similares [cafetera].

Die Oberfläche muss gegen Hitze und Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee, Entkalkerlösung o.ä. resistent sein.

Die Oberfläche darf gegen Hitze und Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee, Entkalkerlösung o.ä. resistent sein.

Razonamiento:

3) Después de enfriarse durante unos pocos minutos, el aparato **puede** utilizarse de nuevo [secador].

Hat das Gerät einige Minuten abgekühlt, muss es wieder eingeschaltet werden.

Hat das Gerät einige Minuten abgekühlt, kann es wieder eingeschaltet werden.

Razonamiento:

4) Debe comprobarse periódicamente el tubo flexible y **no utilizarlo** si está deteriorado [aspirador].

Der Schlauch ist regelmäßig zu überprüfen und darf bei Beschädigung nicht benutzt werden.

Der Schlauch ist regelmäßig zu überprüfen und muss bei Beschädigung nicht benutzt werden.

Razonamiento:

5) El asa **puede** fijarse al cestillo para freír siguiendo las indicaciones de la fig. 3 [freidora].

Der Griff darf, wie in Abb. 3 gezeigt, am Fritttierkotb angebracht werden.

Der Griff kann, wie in Abb. 3 gezeigt, am Fritttierkotb angebracht werden.

Razonamiento:

6) Los niños **no podrán** llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento de esta máquina a menos que sean mayores de ocho años y siempre bajo la supervisión de un adulto [cafetera].

Reinigung und Wartung der Maschine können nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.

Reinigung und Wartung der Maschine sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.

Razonamiento:

7) Si los sellos de la puerta o la puerta están dañados, **no debe** utilizarse el horno hasta que haya sido reparado por una persona competente [microondas].

Falls die Tür bzw. die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät nicht weiter betrieben werden, bevor es durch eine kompetente Person repariert wurde.

Falls die Tür bzw. die Türdichtungen beschädigt sind, kann das Gerät nicht weiter betrieben werden, bevor es durch eine kompetente Person repariert wurde.

Razonamiento:

8) **Puede** salir agua alrededor de la cápsula si ésta no es perforada por las cuchillas y dañar la máquina [cafetera].

Wasser sollte um die Kapsel fließen, falls sie nicht von den Klingen durchstochen wurde, und das Gerät beschädigen.

Wasser könnte um die Kapsel fließen, falls sie nicht von den Klingen durchstochen wurde, und das Gerät beschädigen.

Razonamiento:

9) No se **debe** exceder el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones de los platos [microondas].

Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr muss nicht überschritten werden.

Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr darf nicht überschritten werden.

Razonamiento:

10) En caso de que el cable de alimentación presente daños, **deberá** ser reemplazado por el fabricante, por el servicio técnico o por personal cualificado para evitar riesgos [cafetera].

Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Risiken zu verhindern.

Wenn das Kabel beschädigt ist, kann es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Risiken zu verhindern.

Razonamiento:

EJERCICIO 2: VERBOS DE ACCIÓN

Relacione cada verbo de acción perteneciente al bloque de la descripción del montaje y desmontaje de una licuadora con su traducción correspondiente. Ayúdese de un diccionario monolingüe.

- | | |
|--|------------------------------------|
| (1) Inserte el vertedor en el colector de zumo | (A) <i>schieben</i> |
| (2) Coloque el colector de zumo sobre el bloque del motor | (B) <i>aufsetzen</i> |
| (3) Coloque el filtro sobre el colector de zumo | (C) <i>durch Wegziehen trennen</i> |
| (4) Deslice el depósito de pulpa por la parte posterior del motor | (D) <i>einsetzen in + Akk.</i> |
| (5) Ponga la tapa | (E) <i>senkrecht stellen</i> |
| (6) Coloque el vertedor en posición vertical | (F) <i>schieben</i> |
| (7) Retire el cilindro empujador | (G) <i>legen in + Akk.</i> |
| (8) Retire la tapa | (H) <i>entfernen</i> |
| (9) Empuje los restos de pulpa | (I) <i>abnehmen</i> |
| (10) Retire el colector de zumo | (J) <i>setzen auf + Akk.</i> |
| (11) Separe el filtro del colector de zumos | (K) <i>entfernen</i> |
| (12) Retire el depósito de pulpa tirando de él | (L) <i>nehmen</i> |
| (13) Retire el vertedor presionando ligeramente | (M) <i>herausnehmen</i> |

EJERCICIO 3: EXPRESIONES FIJAS

Rellene los huecos de las oraciones con las palabras que aparecen en el recuadro. En ocasiones tendrá que declinarlas para adecuarlas a cada caso. Tenga en cuenta que se tratan de expresiones fijas.

- (1) Sie das Gerät von Kindern
 [secador]. // Prüfen Sie vor (2)
 ob die (3)..... auf der
 Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung
 (4)..... [freidora]. // Philips
 (5)..... für dieses Gerät eine Garantie für die Dauer eines
 Jahres (6)..... Verkaufsdatum. [freidora]. // Zum
 Reinigen nicht in Flüssigkeit (7)..... [aspirador]. //
 Lassen Sie das Gerät (8)..... der Anwendung nicht
 (9)..... [cafetera]. // Wenn das Netzkabel
 (10)..... ist, muss es zur
 (11)..... von Gefahren von einem autorisierten AEG-
 (12)..... (13)..... werden.
 [aspirador]. // Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung
 (14)..... und (15).....
 bevor Sie das Gerät in Betrieb (16)..... [licuadora]. //
 Braun Elektrogeräte (17)..... den einschlägigen
 (18)..... [licuadora]. // Alle Wartungs- und
 (19)..... müssen vom autorisierten AEG-Kundendienst
 (20)..... werden. [aspirador].

vollständig, durchführen, unbeaufsichtigt, Inbetriebnahme,
 Sicherheitsbestimmungen, übereinstimmen, übernehmen,
 Spannungsangabe, fernhalten, beschädigt, abnehmen, sorgfältig,
 während, Vermeidung, austauschen, Servicezentrum,
 entsprechen, tauchen, Reparaturarbeiten

EJERCICIO 4: COMPARACIÓN SINTÁCTICA

Comente las estrategias de traducción que se han seguido en cada ejemplo para adaptar la sintaxis típica de esta clase textual en español a la alemana. Consulte las formas lingüísticas convencionales de los actos del habla directivos que presenta Gamero (1999) en su estudio.

<p>1) Licuadora:</p> <p>Limpie el bloque del motor únicamente con un paño húmedo, no lo sumerja nunca en agua.</p>	<p>Das Motorteil mit einem feuchten Tuch abwischen – nie in Wasser tauchen.</p>
<p><u>Comentario:</u></p>	
<p>2) Freidora:</p> <p>La lámpara piloto permanecerá iluminada.</p>	<p>Die Kontrolllampe leuchtet auf.</p>
<p><u>Comentario:</u></p>	
<p>3) Aspirador:</p> <p>No utilice nunca la aspiradora sin sus filtros.</p>	<p>Benutzen Sie den Staubsauger niemals ohne Filter.</p>
<p><u>Comentario:</u></p>	
<p>4) Microondas:</p> <p>Se requiere un espacio mínimo de 20 cm entre el horno y las paredes adyacentes.</p>	

	Ein Mindestabstand von 20 cm zwischen dem Gerät und allen angrenzenden Wänden ist erforderlich.
<u>Comentario:</u>	
5) Videoconsola: Debido a la información programada en ciertos discos DVD, es posible que no pueda cambiar el idioma	Aufgrund der Programmierung bei einigen DVDs ist ein Wechsel der Sprache nicht möglich.
<u>Comentario:</u>	
6) Cafetera: Lea las instrucciones de seguridad del paquete de descalcificación y consulte la tabla para averiguar la frecuencia de uso.	Lesen Sie die Sicherheitshinweise im Entkalkerset und beachten Sie die Hinweise zur Entkalkungshäufigkeit in der Tabelle
<u>Comentario:</u>	
7) Freidora: Usándolos principalmente para freír patatas y filtrándolos después de cada uso, el aceite o grasa podrán utilizarse de 10 a 12 veces.	Wenn das Fett/Öl vorwiegend für die Zubereitung von Pommes frites verwendet und nach jedem Gebrauch gefiltert wird, kann es 10- bis 12mal verwendet werden.
<u>Comentario:</u>	

<p>8) Videoconsola:</p> <p>En función del equipo que vaya a conectar, será necesario realizar algunos ajustes de configuración para el reproductor de DVD.</p>	<p>Sie müssen – je nach den Komponenten, die Sie anschließen möchten- für den DVD-Spieler eine Reihe von Einstellungen vornehmen.</p>
<p><u>Comentario:</u></p>	
<p>9) Freidora:</p> <p>No es conveniente dejar mucho tiempo el aceite o grasa en la freidora.</p>	<p>Es ist nicht ratsam, Fett oder Öl längere Zeit in der Friteuse stehen zu lassen.</p>
<p><u>Comentario:</u></p>	
<p>10) Microondas:</p> <p>Cuando el aparato funcione en los modos GRILL/COMBI y CONVECCIÓN, los niños sólo deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a la temperatura que se genera.</p>	<p>Wenn das Gerät in den Modi GRILL/KOMBI und HEISSLUFT betrieben wird, sollten Kinder das Gerät wegen der hohen Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen betreiben.</p>
<p><u>Comentario:</u></p>	

CAPÍTULO IV: SOLUCIONES DE LA UNIDAD DIDÁCTICA

EJERCICIO 1: VERBOS MODALES

1) Se **debe** tener cuidado al realizar la limpieza del interior del horno para no dañarlo [microondas].

Beim Reinigen des Garraums sollte darauf geachtet werden, dass er nicht beschädigt wird.

Beim Reinigen des Garraums muss darauf geachtet werden, dass er nicht beschädigt wird.

Razonamiento: En esta oración se está proporcionando un consejo para que el usuario no dañe el producto. Por lo que tiene valor de *Ratschlag*.

2) La superficie **debe** ser resistente al calor y a líquidos como agua, café, productos descalcificadores o similares [cafetera].

Die Oberfläche muss gegen Hitze und Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee, Entkalkerlösung o.ä. resistent sein.

Die Oberfläche darf gegen Hitze und Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee, Entkalkerlösung o.ä. resistent sein.

Razonamiento: En esta ocasión se emplea el verbo “deber” para indicar que la superficie “tiene que ser” resistente al calor. Se trata entonces de una orden o *Gebot*.

3) Después de enfriarse durante unos pocos minutos, el aparato **puede** utilizarse de nuevo [secador].

Hat das Gerät einige Minuten abgekühlt, muss es wieder eingeschaltet werden.

Hat das Gerät einige Minuten abgekühlt, kann es wieder eingeschaltet werden.

Razonamiento: Puesto que sabemos que se trata de un secador, nuestra lógica nos dice que se no se trata de una orden, sino de una *Grund-Folge Beziehung*.

4) Debe comprobarse periódicamente el tubo flexible y no utilizarlo si está deteriorado [aspirador].

Der Schlauch ist regelmäßig zu überprüfen und darf bei Beschädigung nicht benutzt werden.

Der Schlauch ist regelmäßig zu überprüfen und muss bei Beschädigung nicht benutzt werden.

Razonamiento: En este caso vemos que la oración que contiene un verbo modal en español no se corresponde con la que contiene en alemán. Nos interesa la modalidad de los verbos en alemán y la prohibición (*Verbot*) que aquí se expresa.

5) El asa **puede** fijarse al cestillo para freír siguiendo las indicaciones de la fig. 3 [freidora].

Der Griff darf, wie in Abb. 3 gezeigt, am Fritierkorb angebracht werden.

Der Griff kann, wie in Abb. 3 gezeigt, am Fritierkorb angebracht werden.

Razonamiento: Aquí se trata de una *Fähigkeit* que presenta la freidora y, evidentemente, no de un permiso o *Erlaubnis*.

6) Los niños **no podrán** llevar a cabo la limpieza y el mantenimiento de esta máquina a menos que sean mayores de ocho años y siempre bajo la supervisión de un adulto [cafetera].

Reinigung und Wartung der Maschine können nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.

Reinigung und Wartung der Maschine sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.

Razonamiento: Esta oración expresa claramente una recomendación (*Empfehlung*) para que los niños no sufran ningún percance.

7) Si los sellos de la puerta o la puerta están dañados, **no debe** utilizarse el horno hasta que haya sido reparado por una persona competente [microondas].

Falls die Tür bzw. die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät nicht weiter betrieben werden, bevor es durch eine kompetente Person repariert wurde.

Falls die Tür bzw. die Türdichtungen beschädigt sind, kann das Gerät nicht weiter betrieben werden, bevor es durch eine kompetente Person repariert wurde.

Razonamiento: En este caso se prohíbe (*Verbot*) el uso del aparato hasta que haya sido reparado.

8) **Puede** salir agua alrededor de la cápsula si ésta no es perforada por las cuchillas y dañar la máquina [cafetera].

Wasser sollte um die Kapsel fließen, falls sie nicht von den Klingen durchstochen wurde, und das Gerät beschädigen.

Wasser könnte um die Kapsel fließen, falls sie nicht von den Klingen durchstochen wurde, und das Gerät beschädigen.

Razonamiento: Aquí vemos de nuevo una consecuencia, nos indican qué puede pasar si la cápsula no se perfora, estamos por tanto ante una *Grund-Folge Beziehung*.

9) No se **debe** exceder el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones de los platos [microondas].

Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr muss nicht überschritten werden.

Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr darf nicht überschritten werden.

Razonamiento: En esta ocasión estamos de nuevo ante una prohibición (*Verbot*). Además, habría que tener en cuenta que, si se tratase de una *nicht Notwendigkeit*, se debería utilizar la construcción *nicht brauchen + zu*.

10) En caso de que el cable de alimentación presente daños, **deberá** ser reemplazado por el fabricante, por el servicio técnico o por personal cualificado para evitar riesgos [cafetera].

Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Risiken zu verhindern.

Wenn das Kabel beschädigt ist, kann es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Risiken zu verhindern.

Razonamiento: Aquí se trata de una orden (*Gebot*). No es que otra persona no tenga la habilidad de reemplazarlo, sino que no lo debe hacer para evitar riesgos.

EJERCICIO 2: VERBOS DE ACCIÓN

- (1) **Inserte** el vertedor en el colector de zumo – (D) *einsetzen in + Akk.*
- (2) **Coloque** el colector de zumo sobre el bloque del motor- (J) *setzen auf + Akk.*
- (3) **Coloque** el filtro sobre el colector de zumo – (G) *legen in + Akk.*
- (4) **Deslice** el depósito de pulpa por la parte posterior del bloque del motor – (A) *schieben*
- (5) **Ponga** la tapa – (B) *aufsetzen*
- (6) **Coloque** el vertedor en posición vertical para permitir la evacuación del zumo restante – (E) *senkrecht stellen*
- (7) **Retire** el cilindro empujador- (M) *herausnehmen*
- (8) **Retire** la tapa. – (H) *entfernen*
- (9) **Empuje** los restos de pulpa – (F) *schieben*
- (10) **Retire** el colector de zumo – (K) *entfernen*
- (11) **Separe** el filtro del colector de zumos – (L) *nehmen*
- (12) **Retire** el depósito de pulpa tirando de él – (C) *durch Wegziehen trennen*
- (13) **Retire** el vertedor presionando ligeramente – (I) *abnehmen*

EJERCICIO 3: EXPRESIONES FIJAS

(1) **Halten** Sie das Gerät von Kindern **fern** [secador]. // Prüfen Sie vor (2) **Inbetriebnahme**, ob die (3) **Spannungsangabe** auf der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung (4) **übereinstimmt** [freidora]. // Philips (5) **übernimmt** für dieses Gerät eine Garantie für die Dauer eines Jahres (6) **ab** Verkaufsdatum [freidora]. // Zum Reinigen nicht in Flüssigkeit (7) **tauchen** [aspirador]. // Lassen Sie das Gerät (8) **während** der Anwendung nicht (9) **unbeaufsichtigt** [cafetera]. // Wenn das Netzkabel (10) **beschädigt** ist, muss es zur (11) **Vermeidung** von Gefahren von einem autorisierten AEG-(12) **Servicezentrum** (13) **ausgetauscht** werden [aspirador]. // Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung (14) **sorgfältig** und (15) **vollständig**, bevor Sie das Gerät in Betrieb (16) **nehmen** [licuadora]. // Braun Elektrogeräte (17) **entsprechen** den einschlägigen (18) **Sicherheitsbestimmungen** [licuadora]. // Alle Wartungs- und (19) **Reparaturarbeiten** müssen vom autorisierten AEG-Kundendienst (20) **durchgeführt** werden [aspirador].

EJERCICIO 4: COMPARACIÓN SINTÁCTICA

<p>1) Licuadora:</p> <p>Limpie el bloque del motor únicamente con un paño húmedo, no lo sumerja nunca en agua</p>	<p>Das Motorteil mit einem feuchten Tuch abwischen – nie in Wasser tauchen.</p>
<p><u>Comentario:</u> Infinitivo imperativo, expresión impersonal.</p>	
<p>2) Freidora:</p> <p>La lámpara piloto permanecerá iluminada.</p>	<p>Die Kontrolllampe leuchtet auf.</p>
<p><u>Comentario:</u> Presente de indicativo en voz activa, expresión impersonal.</p>	
<p>3) Aspirador:</p> <p>No utilice nunca la aspiradora sin sus filtros.</p>	<p>Benutzen Sie den Staubsauger niemals ohne Filter.</p>
<p><u>Comentario:</u> Imperativo, expresión personal.</p>	
<p>4) Microondas:</p> <p>Se requiere un espacio mínimo de 20 cm entre el horno y las paredes adyacentes.</p>	<p>Ein Mindestabstand von 20 cm zwischen dem Gerät und allen angrenzenden Wänden ist erforderlich.</p>
<p><u>Comentario:</u> <i>Erforderlich</i> + vb. <i>sein</i>, expresión impersonal.</p>	

<p>5) Videoconsola:</p> <p>Debido a la información programada en ciertos discos DVD, es posible que no pueda cambiar el idioma</p>	<p>Aufgrund der Programmierung bei einigen DVDs ist ein Wechsel der Sprache nicht möglich.</p>
<p><u>Comentario:</u> <i>Möglich</i> + vb. <i>sein</i>, expresión impersonal.</p>	
<p>6) Cafetera:</p> <p>Lea las instrucciones de seguridad del paquete de descalcificación y consulte la tabla para averiguar la frecuencia de uso.</p>	<p>Lesen Sie die Sicherheitshinweise im Entkalkerset und beachten Sie die Hinweise zur Entkalkungshäufigkeit in der Tabelle</p>
<p><u>Comentario:</u> Construcción preposicional y construcción nominal, expresión impersonal.</p>	
<p>7) Freidora</p> <p>Usándolos principalmente para freír patatas y filtrándolos después de cada uso, el aceite o grasa podrán utilizarse de 10 a 12 veces.</p>	<p>Wenn das Fett/Öl vorwiegend für die Zubereitung von Pommes frites verwendet und nach jedem Gebrauch gefiltert wird, kann es 10- bis 12mal verwendet werden.</p>
<p><u>Comentario:</u> Presente de indicativo en voz pasiva, expresión impersonal.</p>	
<p>8) Videoconsola:</p> <p>En función del equipo que vaya a conectar, será necesario realizar</p>	<p>Sie müssen – je nach den Komponenten, die Sie anschließen möchten- für den DVD-</p>

<p>algunos ajustes de configuración para el reproductor de DVD.</p>	<p>Spieler eine Reihe von Einstellungen vornehmen.</p>
<p><u>Comentario:</u> Verbo modal <i>müssen</i>, expresión personal.</p>	
<p>9) Freidora: No es conveniente dejar mucho tiempo el aceite o grasa en la freidora.</p>	<p>Es ist nicht ratsam, Fett oder Öl längere Zeit in der Friteuse stehen zu lassen.</p>
<p><u>Comentario:</u> Construcción con el vb. <i>sein</i> + <i>zu</i> + <i>Infinitiv</i>, expresión impersonal.</p>	
<p>10) Microondas: Cuando el aparato funcione en los modos GRILL/COMBI y CONVECCIÓN, los niños sólo deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a la temperatura que se genera.</p>	<p>Wenn das Gerät in den Modi GRILL/KOMBI und HEISSLUFT betrieben wird, sollten Kinder das Gerät wegen der hohen Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen betreiben.</p>
<p><u>Comentario:</u> Oración subordinada, causa + condición, expresión impersonal.</p>	

CONCLUSIONES

En este Trabajo de Fin de Grado (TFG) hemos presentado una unidad didáctica enfocada al trabajo previo de la traducción inversa de la clase textual instrucciones de uso y diseñada para estudiantes de traducción e interpretación con combinación lingüística español – alemán. En vista de que uno de los principales intereses de la teoría de la traducción es establecer una tipología textual de la que se puedan derivar principios traslativos adecuados a cada tipo de texto, con esta pequeña colaboración hemos pretendido contribuir a la búsqueda de una metodología para la didáctica de la traducción de la clase textual instrucciones de uso, ya que la existencia de distintas propuestas teóricas y los numerosos intentos por construir tipologías para sistematizar las clases textuales dificultan la clasificación y el estudio de las mismas.

A través de un estudio realizado con los alumnos de primer curso del Grado en Traducción e Interpretación de la Universidad de Salamanca pusimos de relieve la poca preparación con la que cuentan estos estudiantes y demostramos la falta de conocimientos previos que poseen sobre esta clase textual en cuestión. Estas muestras reflejaban fundamentalmente problemas relacionados con las convenciones textuales propias de las instrucciones de uso, problemas lingüísticos, gramaticales, sintácticos y léxicos.

Por ello, mediante este trabajo hemos pretendido incidir en las áreas que presentan mayor dificultad para los alumnos (nivel de contenido semántico y el nivel formal-gramatical) y facilitarles ciertos conocimientos previos a la traducción en función de las características típicas que presenta esta clase textual, ya que el éxito para producir un texto estandarizado depende del grado de interiorización que se tiene de la estructura de una clase textual concreta.

Por otra parte, hemos enfocado nuestros ejercicios prácticos desde la teoría de enseñanza de la traducción y la didáctica constructivista, doctrina de la que somos partidarios y que se desprende de autores como Borrucco (2005), Beeby (1996), Kiraly (2000) o Zubiría (2004), quienes sostienen que el conocimiento más efectivo es aquel que surge de la propia experiencia del alumno. De esta forma, vemos a los estudiantes como constructores de su propio conocimiento, en vez de como receptores de información y el docente se convierte en un colaborador que enseña a los alumnos a construir conocimientos a través de sus propias experiencias. Por lo tanto, con esta doctrina se potencia la postura activa de los alumnos a través de ejercicios de orientación cognitiva

y constructivista, y se les demuestra la cantidad de conocimientos que ya poseen, promoviendo así su confianza.

Además, creemos que es fundamental establecer unos pilares sólidos en la formación de los alumnos, por este motivo, hemos explicado algunas nociones básicas de la didáctica de la traducción que hay que tener claras para más tarde poder estudiar la clase textual con la que hemos trabajado. En este sentido hemos aclarado la diferencia entre clase y tipo textual (la clasificación que realizan los hablantes de forma intuitiva y la clasificación científica de los textos, respectivamente) y hemos definido el concepto de competencia traductora de la mano de Kelly (2002), ya que, como adelantábamos al comienzo de este trabajo, para traducir no basta únicamente con poseer conocimientos lingüísticos de los idiomas involucrados, sino que existen otras destrezas que igualmente forman parte del proceso traslativo. De esta forma, hemos conocido cuáles son las subcompetencias que conforman esta macrocompetencias y mediante nuestra unidad didáctica lograremos potenciar en mayor o menor medida las siguientes subcompetencias: la comunicativa-textual, la cultural, la temática, la psico-fisiológica y la estratégica.

Como hemos venido argumentando a lo largo de estas páginas, antes de comenzar con una traducción es fundamental realizar un análisis adecuado y adaptado a la clase textual con la que se vaya a trabajar. Por este motivo, y dado que consideramos que cada tipo textual posee una función determinada y, por lo tanto, implica una serie de convenciones textuales típicas, una vez aclarado el concepto de género textual, hemos determinado cuáles son las características textuales del género instrucciones de uso. Para ello hemos analizado la clase textual aplicando el modelo de análisis multinivel de Pilar Elena (2008), el cual a su vez se basa en el estudio de Ciapuscio (1994). Este análisis nos confirmó que las instrucciones de uso es una clase textual muy estandarizada y que posee una estructura interna y externa más o menos rígida, hecho que nos favorece, puesto que los textos estandarizados son más apropiados para el ejercicio de la traducción inversa. Este género destaca por una macroestructura fácilmente reconocible y por una microestructura de lenguaje bastante predeterminado y repleto de fórmulas fijas. Además, debido al conocimiento del mundo (*Weltwissen*) de los alumnos, las instrucciones de uso es una clase textual ya conocida para ellos lo que las convierte en una clase textual idónea para el trabajo con los estudiantes.

Como ya mencionamos al comienzo de este trabajo, el objetivo que perseguimos con esta unidad didáctica es que un alumno del primer ciclo del Grado en Traducción e

Interpretación sea capaz de redactar por sí mismo unas instrucciones de uso en su lengua extranjera (alemán) y que estas cumplan con las convenciones morfosintácticas y culturales (aspectos que se corresponden al nivel formal-gramatical y al nivel situacional del modelo de análisis multinivel de Pilar Elena) de dicha clase textual. Se tratan, por tanto, de unos ejercicios enfocados a la adquisición paulatina de la competencia traductora en la enseñanza de traducción inversa con la combinación lingüística español-alemán. Por otra parte, también cabe señalar que hemos intentado tipificar las convenciones textuales de los manuales para que los alumnos sean capaces de identificarlas y de establecer equivalencias funcionales en estos dos idiomas con el fin de reducir los errores gramaticales y los fallos cometidos por interferencias con la lengua materna.

Fundamentadas las bases en las que se sustenta este estudio y vistos cuáles son los objetivos que perseguimos, concluimos este trabajo sin haberlo podido llevar a la práctica y, por lo tanto, sin poder confirmar las hipótesis que venimos planteado. Dejamos pues una puerta abierta a la segunda parte de este estudio y a la corroboración de nuestras convicciones.

Así mismo, nos gustaría finalizar recalcando que, aunque este pequeño trabajo pretende contribuir a la búsqueda de una metodología para la didáctica de la traducción de la clase textual instrucciones de uso, quisiéramos hacer una llamada de atención para promover la uniformidad en la búsqueda de una tipología textual que sistematice las clases textuales. Antes de poner el punto y final, no queremos dejar de insistir en la importancia que tiene realizar un análisis adecuado y adaptado a la clase textual con la que se vaya a trabajar de forma previa a la traducción.

BIBLIOGRAFÍA

Beeby Lonsdale, Allison. 1996. “La traducción inversa”. En *La enseñanza de la traducción*, ed. por Hurtado, A. Castellón: Publicacions de la Universitat Jaume I, 57-78.

Borrucco Rosa, María A. 2005. “Análisis pedagógico de los elementos constitutivos del proceso de aprendizaje de DAF desde la perspectiva constructivista”. En *Estudios Filológicos Alemanes: Revista del Grupo de Investigación Filología Alemana*, Volumen 7. Sevilla: Fénix Editora, 113–121.

Brehm Cripps, Justine. 1996. “La enseñanza de lengua B”. En *La enseñanza de la traducción*, ed. por Hurtado, A. Castelló: Publicacions de la Universitat Jaume I, 175-182.

Ciapuscio, Guiomar. 1994. *Tipos textuales*. Buenos Aires: Universidad de Buenos Aires.

Ciapuscio, Guiomar. 2003. *Textos especializados y terminología*. Barcelona: Ediciones Universitat Pompeu Fabra

Elena García, Pilar. 1993. “La modalidad objetiva y subjetiva de los verbos modales alemanes y sus correspondencias en español”. *Revista de Filología Alemana* 1: 131-143.

—. 1994. “Aspectos teóricos y prácticos de la traducción: (alemán-español)”. En *Manuales universitarios*, 52. Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca.

—. 2007. “Reflexiones en torno a la enseñanza de la traducción especializada”. *Panacea@* Vol. IX, 26: 138-148. 27 de abril de 2016.

http://www.tremedica.org/panacea/PanaceaPDFs/Panacea26_Diciembre2007.pdf

—. 2008. “La organización textual aplicada a la didáctica de la traducción”. *Quaderns: Revista de traducció* 15: 153-167.

Facultad de Traducción y Documentación. 29 de abril de 2016.

<http://exlibris.usal.es/index.php/35-espanol/grado-traduccion-e-interpretacion/63-prueba-de-acceso>

Gamero Pérez, S. 1999. “Análisis contrastivo de los actos de habla directivos en los manuales de instrucciones: conclusiones aplicables a la traducción (alemán-español/español-alemán)”. En *Universo de palabras. Actas del I Simposio de la Traducción del/al alemán*, ed. por Elena, P. et al. Salamanca: Facultad de Traducción y Documentación, 93-106.

- . 2001. *La traducción de textos técnicos: descripción y análisis de textos (alemán-español)*. Barcelona: Ariel.
- García Izquierdo, Isabel. 2000. *Análisis textual aplicado a la traducción*. Valencia: Tirant lo Blanch.
- . 2012. *Competencia textual para la traducción*. Valencia: Tirant lo Blanch.
- Kelly, Dorothy A. 2002. "Un modelo de competencia traductora: bases para el diseño curricular". *Puentes. Hacia nuevas investigaciones en la mediación intercultural. Revista de Traducción e Interpretación* 1: 9-20
- Kiraly, Don. 2000. *A social constructivist approach to translator education: empowerment from theory to practice: Empowerment from Theory to Practice*. Manchester & Northampton MA: St. Jerome Publishing.
- Liebert, Wolf-Andreas y Schmitt, Reinhold. 1998. "Texten als Dienstleistung. Sprachwissenschaftler schreiben die besseren Gebrauchsanweisungen". *Sprachreport, Informationen und Meinungen zur deutschen Sprache, herausgegeben vom Institut für Deutsche Sprache*. 1. Quartal. 1/98: 1-5.
- Martín de León, Celia. 1999. "Creatividad y Convenciones culturales". En *Universo de palabras. Actas del I Simposio de la Traducción del/al alemán*, ed. por Elena, P. et al. Salamanca: Facultad de Traducción y Documentación, 219-229.
- Nord, Christiane. 1996. "Wer nimmt denn mal den ersten Satz? Überlegungen zu neuen Arbeitsformen im Übersetzungsunterricht". En *Übersetzungswissenschaft im Umbruch. Festschrift für Wolfram Wilss zum 70. Geburtstag*, ed. por A. Lauer et al. Tübingen: Gunter Narr Verlag, 313-327.
- Roiss Fröstl, Silvia. 1999. "El perfil del estudiante de traducción inversa". En *Universo de palabras. Actas del I Simposio de la Traducción del/al alemán*, ed. por Elena, P. et al.: Salamanca: Facultad de Traducción y Documentación, 295-302.
- . 2001. "El mercado de la traducción inversa en España. Un estudio estadístico". En *Hermēneus* 3: 397-408.
- . 2004. "¿Cómo enseñar a traducir bien y no morir en el intento?". En *El Alemán en su contexto español*. Actas del IV. Congreso de la Federación de Asociaciones de

- Germanistas y Profesores de Alemán de España, ed. por Domínguez, M.J. (et al.). Santiago de Compostela: Universidad de Santiago de Compostela, 565-575.
- . 2005. “Von der philologischen zur kommunikativ-funktionalen Übersetzung. Vorschläge für eine didaktische Realisierung im DAF-Unterricht”. En *Estudios Filológicos Alemanes: Revista del Grupo de Investigación Filología Alemana*, Volumen 7. Sevilla: Fénix Editora, 161–171.
- . 2008. *Desarrollo de la competencia traductora: teoría y práctica del aprendizaje constructivo: (traducción inversa, español-alemán)*. Albolote (Granada): Comares.
- . 2013. “El enfoque procesual y la competencia traductora. Dos ejes centrales para la mejora de destrezas formativas en la clase de lengua extranjera para traductores e intérpretes”. En *Estudios Filológicos Alemanes: Revista del Grupo de Investigación Filología Alemana*, Volumen 26. Sevilla: Fénix Editora, 639-655.
- . 2015. “DaF für Übersetzer: Die zielgruppengerechte Vermittlung unter lernpsychologischen, methodologischen und textlinguistischen Aspekten”. En *Interacciones, Wechselwirkungen: reflexiones en torno a la Traducción e Interpretación del/al alemán*, ed. Por Recio Ariza, María Ángeles, Santana López, Belén, De la Cruz Recio, Manuel, Zimmermann González, Petra (Hrsg. /eds.). Frankfurt: Peter Lang, 77-91
- Zubiría Remy, Hilda D. 2004. *El constructivismo en los procesos de enseñanza-aprendizaje en el siglo XXI*. México, D.F.: Plaza y Valdés

ANEXOS

Anexo I: "Muestras recogidas"

Texto A

TOASTER

Was man braucht: Ein Toaster, ein Kabel, Strom und Brot.

Instruktionen

1. Das Kabel zum Stecker Konektieren.
2. Ein bestimmtes Heizungsniveau wählen (1 bis 9).
3. Das Brot (eins oder zwei Stücke) im Toaster stecken und drücken, um es fertig zu machen.
4. Einige Minute warten, bis es fertig ist.
5. Das Brot nehmen.

Texto B

Anweisungen für die Verwendung eines Android Smartphones

Das Handy einschalten. Warten, bis der Ladevorgang abgeschlossen ist. Die Starteinstellungen einrichten. Dann ist das Handy verwendbar. Die Nummer von bekannten Personen können unter "kontakte" abgespeichert werden. "Apps" können je nach Bedarf von "Google Play" heruntergeladen werden.

Texto C

WICHTIGE HINWEISUNGEN!

- ~~1) NEHMEN SIE DIE~~
- 2) VERSICHERN SIE SICH, DASS ~~ES~~ DAS APARAT RICHTIG FUNZIONIERT.
- 3) NACH VERBRAUCH STECKEN SIE DAS APARAT AUS.
- 4) TAUCHEN SIE ES NIE IN WASSER.
- 5) NICHT AUS DEN KABEL ZIEHEN.
- 6)

Texto D

DER HAARTROCKNER

Nehmen Sie den Haartrockner. Stecken Sie ihn im Netz an und machen Sie ihn ein. Wenn die Haare trocknet ist, machen Sie den Haartrockner auf und stecken Sie ihn vom Netz aus.

Texto E

DER ELEKTROHERD

Wenn ihr vor ~~eure~~ eurem Elektroherd steht, braucht ihr nur folgende Dinge zu beachten:

1. Ihr habt vier Platten: zwei kleinere, für kleine Töpfe oder Pfannen geeignet, die für Gerichte benutzt werden, die nicht viel Hitze ~~gebrauchen~~ ^{und} ~~Zwei~~ größere Platten, wo man größere Töpfe benutzt und auch dementsprechend größere Gerichte zubereiten kann.

2. Vor euch befinden sich ~~vier~~ ^{zwei} Knöpfe. Der Knopf der sich ~~an~~ ⁱⁿ einer Ecke abseits der anderen vier befindet, ist mit einem Strich in der Mitte gekennzeichnet. Das ist der Einschaltknopf. Halten Sie diesen gedrückt um den Herd anzuschalten.

Die anderen vier sind für jede Herdplatte. Sie sind mit Nummern ^{markiert} ~~gekennzeichnet~~. Suchen Sie die Platte, die sie möchten und drücken sie so viele Male, wie die Hitze die Sie benötigen. Die Hitze kann von 1-9 eingegeben werden.

1 ist am niedrigsten, und 9 die höchste Stufe.

Anexo II: "Textos paralelos empleados"

Instrucciones I: Aspirador

DE

Sicherheitsanforderung und Warnung

Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.

WARNUNG: Turbodüsen* besitzen rotierende Bürsten, in denen sich Teile festsetzen können. Verwenden Sie die Düsen vorsichtig und nur auf den dafür vorgesehenen Oberflächen. Schalten Sie den Staubsauger aus, bevor Sie festsitzende Teile entfernen oder die Bürsten reinigen.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu gewährleisten, dass diese nicht mit dem Gerät spielen. Trennen Sie das Gerät vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten immer vom Stromnetz.

Benutzen Sie den Staubsauger niemals ohne Filter.

Vorsicht

Dieses Gerät besitzt elektrische Verbindungen:

- Keine Flüssigkeiten aufsaugen
- Zum Reinigen nicht in Flüssigkeit tauchen
- Der Schlauch ist regelmäßig zu überprüfen und darf bei Beschädigung nicht benutzt werden.

Oben Genanntes kann den Motor ernsthaft beschädigen. Solche Schäden sind nicht durch die Garantie abgedeckt. Dieser Staubsauger ist ausschließlich zur Verwendung im Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie den Staubsauger niemals ...

- In der Nähe von brennbaren Gasen und Flüssigkeiten.
- Für scharfkantige Gegenstände
- Für heiße oder kalte Asche, brennende Zigarettenkippen etc.
- Für feinen Staub, z. B. Gips, Beton oder Mehl.
- Der Einsatz des Staubsaugers unter den oben genannten Bedingungen kann zu schweren Schäden führen, diese sind nicht durch die Garantieleistung abgedeckt.

Vorsichtsmaßnahmen hinsichtlich des Netzkabels

- Stecker und Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen überprüfen. Staubsauger niemals benutzen, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es zur Vermeidung von Gefahren von einem autorisierten AEG-Servicezentrum ausgetauscht werden. Schäden am Kabel des Staubsaugers werden von der Garantie nicht abgedeckt.
- Den Staubsauger niemals am Netzkabel ziehen oder hochheben.

Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten müssen vom autorisierten AEG-Kundendienst durchgeführt werden. Staubsauger an einem trockenen Ort aufbewahren.

Verbraucherinformationen und Nachhaltigkeitsgrundsätze


AEG übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch den unsachgemäßen Einsatz des Geräts oder unbefugten Eingriff in den Staubsauger entstehen. Nähere Einzelheiten zur Garantie sowie Ansprechstellen für Verbraucherfragen finden Sie im beigelegten Garantieheft.

Wenn Sie Fragen oder Hinweise zum Staubsauger oder zur Bedienungsanleitung haben oder aber wenn Sie praktisches Zubehör benötigen, senden Sie uns bitte eine E-Mail an floorcare@aeg.com oder rufen Sie uns an.

Nachhaltigkeitsgrundsätze

Dieses Produkt wurde mit Rücksicht auf die Umwelt hergestellt. Alle Plastikteile sind für Recyclingzwecke markiert. Einzelheiten darüber finden Sie auf unserer Website: www.aeg-home.com.

Das Verpackungsmaterial wurde mit Blick auf Umweltfreundlichkeit ausgewählt und kann wiederverwertet werden. Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol  Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol  nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt

* Nur bestimmte Modelle.

ES

Requisito y advertencia de seguridad

Este aparato pueden utilizarlo niños de 8 años en adelante y personas cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales estén disminuidas o que carezcan de la experiencia y conocimientos suficientes para manejarlo, siempre que cuenten con instrucciones o supervisión sobre el uso del electrodoméstico de forma segura y comprendan los riesgos.

ADVERTENCIA: Las boquillas turbo* de mano auxiliares tienen un cepillo giratorio en el que las piezas pueden quedar atrapadas. Utilícelos con precaución y solo en las superficies indicadas. Apague la aspiradora antes de extraer las piezas atrapadas o de limpiar el cepillo.

Se deberá controlar que los niños no jueguen con este electrodoméstico.

Desconecte siempre el enchufe de la red eléctrica antes de limpiar o hacer cualquier labor de mantenimiento en el aparato.

No utilice nunca la aspiradora sin sus filtros.

Precaución

Este aparato contiene conexiones eléctricas:

- Nunca aspire líquidos.
- Para limpiarlo, no sumerja el aparato en ningún líquido.
- Debe comprobarse periódicamente el tubo flexible y no utilizarlo si está deteriorado.

Estas materias podrían ocasionar graves daños en el motor, que no están cubiertos por la garantía.

La aspiradora está diseñada exclusivamente para uso doméstico.

No utilice nunca la aspiradora

- En las proximidades de gases inflamables, etc.
- Con objetos punzantes.
- Con cenizas candentes o frías, colillas de cigarro encendidas, etc.
- Con polvo fino, por ejemplo, yeso, cemento o harina.

Precauciones con el cable de alimentación

- Compruebe periódicamente que el enchufe y los cables no están dañados. No utilice nunca la aspiradora si el cable no está en perfectas condiciones.
- Si el cable no está en perfectas condiciones, sólo debe ser sustituido por un centro técnico de AEG, para evitar peligros. La garantía no cubre los daños ocasionados al cable del aparato.
- No utilice el cable para tirar de la aspiradora o levantarla.

Todos los servicios y reparaciones deberán ser efectuados por un centro técnico autorizado de AEG.

Guarde la aspiradora en un lugar seco.

Información al consumidor y política de sostenibilidad


AEG no se hace responsable de ningún daño que pudiera derivarse del uso incorrecto del aparato o de haber realizado manipulaciones en él. Para obtener más detalles de la garantía y los contactos de los consumidores, consulte el folleto de garantía de la caja.


Si desea realizar algún comentario sobre la aspiradora o sobre el manual de instrucciones, envíenos un mensaje electrónico a floorcare@aeg.com.

Política de sostenibilidad

Este producto ha sido diseñado para respetar el medio ambiente. Todos los componentes de plástico llevan el distintivo de reciclaje. Consulte los detalles en nuestro sitio web: www.aeg-home.com.

Se ha elegido un material de embalaje que sea respetuoso con el medio ambiente y se pueda reciclar.

Recicle los materiales con el símbolo . Coloque el material de embalaje en los contenedores adecuados para su reciclaje. Ayude a proteger el medio ambiente y la salud pública, así como a reciclar residuos de

aparatos eléctricos y electrónicos. No deseches los aparatos marcados con el símbolo  junto con los residuos domésticos. Lleve el producto a su centro de reciclaje local o póngase en contacto con su oficina municipal.

* Sólo algunos modelos.

Instrucciones 2: Secador



Deutsch

Ihr neuer Philips Haartrockner ist speziell für Ihre Bedürfnisse entwickelt worden. Mit seinen verschiedenen Ausbläsern können Sie Ihre individuelle Frisur gestalten. Lesen Sie aufmerksam die folgenden Hinweise, um sich mit der Handhabung vertraut zu machen. Sie werden dann viel Freude an Ihrem neuen Gerät haben.

- ◆ Geräteschalter
- ◆ Stylingdüse
- ◆ Volumendiffusor
- ◆ Aufhängöse

Geräte-Einstellungen

- ☺ = Niedrige Temperatur und starker Luftstrom zum schonenden Trocknen und zum Fixieren der Frisur
- ☺ = Hohe Temperatur und starker Luftstrom zum schnellen Trocknen
- ☺ = Mittlere Temperatur und schwacher Luftstrom zum präzisen Frisieren
- 0 = Aus

Stylingdüse

Setzen Sie die Stylingdüse auf den Luftauslass, um den Luftstrom zu konzentrieren. Richten Sie den Luftstrom zur/den Kamm oder die Bürste, während Sie das Haar damit frisieren.

Diffusor

- Volumen

Ihr Haar erhält mehr Volumen, wenn Sie die Finger des Diffusors ins Haar bis auf die Kopfhaut setzen und mit leicht kreisenden Bewegungen durch Ihr Haar führen. Das beste Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie von unten zur Kopfhaut hin arbeiten.

- Locken

Halten Sie den Diffusor ca. 10 cm vom Haar entfernt, und trocknen Sie es langsam. Ordnen Sie Ihr Haar mit der feinen Hand. Auf diese Weise wird Ihr Haar sanft getrocknet; Locken und langes Haar werden nicht zerzaust, sondern behalten Ihre Form.

Aufsetzen und Abnehmen der Aufsätze

Die Aufsätze werden auf das Gerät mit leichtem Druck aufgesetzt, so dass sie einrasten. Zum Abnehmen werden sie einfach abgezogen.

Wichtig



- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Gebrauch nehmen, ob die Spannung angabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Halten Sie dich von Wasser fern! Verwenden Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wasser oder über geöffneten Badewannen, Waschbecken, Spülbecken oder dergleichen. Ziehen Sie nach dem Gebrauch im Badezimmer sofort den Netzstecker aus der Steckdose. Auch ein nicht verwendeter, aber eingeschalteter Haartrockner (in der Nähe von Wasser) ist ein Gefahr.
- Wenn das Gerät trotzdem einmal in Wasser gefallen sein sollte, so ziehen Sie auf jeden Fall zuerst den Netzstecker mit trockenen Händen aus der Steckdose.
- Das Gerät ist dann nicht mehr zu gebrauchen und muß außer Betrieb genommen werden.
- Behalten Sie das Gerät sauber, wenn Sie es ablegen, und reißen Sie es nur für einen kurzen Moment.
- Halten Sie das Gerät von Kindern fern.
- Der Einbau einer Fehlerstromschutzvorrichtung mit einem Kennzeichenstrom von 30 mA bietet zusätzlichen Schutz. Wenden Sie sich an Ihren Elektroinstallateur.
- Halten Sie immer die Luftauslassöffnungen frei.
- Die Schutzgerätschalter mit einem Überstromschutz sind zu ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose. Halten Sie das Gerät einige Minuten abgekühlt, kann es wieder eingeschaltet werden. Prüfen Sie aber zuerst, das Luftintak und -austritt nicht durch Haare oder Ruß verstopft sind.
- Wenn das Netzkabel elektrisch beschädigt ist, muß es durch ein original Philips Netzkabel ersetzt werden, weil spezielle Werkzeug und Ersatzteile benötigt werden.
- Wenden Sie sich zu Prüftechniken oder zugehörigen Reparaturen direkt an eine von Philips autorisierte Werkstätte oder an das Philips Service Center in Ihrem Land. Unabhängig alle Reparaturen führt zum Verlust der Garantie.



Español

Su nuevo Secador de Cabello Philips ha sido especialmente diseñado para satisfacer sus necesidades personales. Con los accesorios pueden crear el peinado que desean. Para obtener los mejores resultados, lean cuidadosamente las Instrucciones antes de usarlo.
¡ Esperamos que disfruten al usar su Secador de Cabello !

- Interruptor
- Boquilla concentradora
- Difusor de Volumen
- Anillo para calzar

Palatoneo

- ☰ = Baja temperatura y fuerte flujo de aire, para un secado suave o para dar la forma de su cabello.
- ☱ = Alta temperatura y fuerte flujo de aire, para un secado rápido.
- ☲ = Temperatura media y suave flujo de aire, para dar forma con precisión.
- ☴ = Parada

Boquilla concentradora

Para concentrar el flujo de aire, accipien la boquilla concentradora a la salida de aire. Dirijan el flujo de aire al capillo o al peine con el cual estén dándole forma a su cabello.

Difusor de Volumen

Para añadir volumen al cabello desde la raíz, introduzcan las púas del Difusor en el cabello tras la que toquen el cuero cabelludo, y hagan movimientos rotatorios. Obtendrán los mejores resultados si empiezan por la parte inferior de la cabeza y van desplazándolo lentamente hacia arriba, mientras hacen movimientos giratorios.

Rizo

Mantengan el Difusor a unos 10 cm de su cabeza para permitir que su cabello se seque gradualmente. Con su mano libre pueden ir trabajando los rizos para evitar que éstos pierdan forma o que el cabello quede enroscado.

Conexión y desconexión de la sonda de cable

Los accesorios pueden usarse al aparato simplemente encajándolos en él. Pueden desmontarlos tirando de ellos.

Importante

- Antes de enchufarlo a la red, comprueben que el voltaje indicado en el aparato se corresponde con el voltaje local.
- ¡ Manténgalo lejos del agua ! No usen el aparato cerca o sobre el agua con tibia en bañera, la tina o, fregadero, etc. Cuando lo usen en un cuarto de baño, desconecten el aparato de la red de que se usen, ya que la proximidad del agua presenta un riesgo aun que el Secador esté parado.
- Apagan siempre el aparato antes de dejarlo en algún sitio, aunque sólo sea durante un momento.
- Mantengan el aparato lejos del alcance de los niños.
- Para una protección adicional, le recomendamos la instalación, en el circuito eléctrico que suministra el cuarto de baño, de un dispositivo de corriente residual (RCD) ajustado a una intensidad residual operativa que no exceda de 30 mA. Pidan consejo a su electricista.
- No lo usen nunca la rejilla de salida.
- Este aparato está provisto de un dispositivo automático de protección contra sobrecalentamiento. Si el aparato se calienta en exceso, este dispositivo lo desconectará. Desconecten el aparato de la red. Después de enfriarse durante unos pocos minutos, el aparato puede utilizarse de nuevo. Antes de volver a usarlo, comprueben la posible obstrucción de la rejilla de entrada y salida de aire por pelusa, cabello, etc. En caso de duda, acudan a su vendedor o a un Centro de Servicio Oficial Philips.
- Si el cable de red de este aparato se dañado, sólo puede ser reemplazado por la Organización Philips o por un taller de servicio autorizado por ella, ya que se requieren herramientas y piezas especiales.

Instrucciones 3: Licuadora

Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Produkt viel Freude.

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Vorsicht

- Nicht mit den Fingern in den Einfüllschacht greifen, wenn das Gerät am Netz angeschlossen ist, insbesondere, wenn der Motor noch läuft. Ausschließlich den Stopfer zum Nachschieben benutzen.
- Nicht die Raspelklingen am Boden des Siebes berühren.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert. Es ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen dieses Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt. Wir empfehlen außerdem, das Gerät außer Reichweite von Kindern aufzubewahren sowie sicherzustellen, dass Kinder mit dem Gerät nicht spielen.
- Immer den Netzstecker ziehen, bevor das Gerät zusammengesetzt oder auseinandergebaut wird, vor dem Reinigen, bei Nichtgebrauch oder wenn eine Fehlfunktion auftritt.
- Vor jedem Benutzen das ganze Gerät, insbesondere das Sieb, auf Beschädigungen (Risse, Sprünge) prüfen. Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn das Netzkabel oder das Gerät – insbesondere das Sieb (6) – Beschädigungen aufweisen.
- Das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Berührung bringen, über scharfe Kanten ziehen oder zum Tragen des Gerätes benutzen.
- Schützen Sie Motorteil und Netzkabel vor Feuchtigkeit. Motorteil und Netzkabel dürfen nicht weiter benutzt werden, wenn sie in Wasser getaucht wurden.
- **Braun Elektrogeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.** Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.
- Elektrische Angaben siehe Bedruckung auf dem Typenschild am Boden des Gerätes.

Beschreibung (siehe S. 4)

- 1 Motorteil
- 2 Ein-/Ausschalter
- 3 Verschlussbügel
- 4 Tresterbehälter
- 5 Saftauffangschale
- 6

- 6 Sieb
- 7 Deckel
- 8 Einfüllschacht
- 9 Stopfer
- 10a Saftauslauf mit Tropfstopp (nur Modell J700/J500)
- 10b Saftauslauf (nur Modell J300)
- 11 Deckel der Saftkanne
- 12 Schaumtrenner
- 13 Saftkanne
- 14 Kabelaufwicklung
- 15 Bürste

Vor der ersten Benutzung bitte alle Teile des Gerätes einmal reinigen (siehe «Auseinandernehmen» und «Reinigen»).

Einschaltsperr / Sicherheitssystem

Das Gerät kann nur eingeschaltet werden, wenn die Saftauffangschale (5) eingesetzt und der Deckel sicher mit den Verschlussbügeln (3) verriegelt ist. Werden die Verschlussbügel gelöst, während der Motor noch läuft, stoppt der Motor innerhalb von 3 Sekunden.

Zusammensetzen

1. Den Saftauslauf (10a/10b) in die Saftauffangschale einsetzen (Fig. a). Dabei seitlich mit Daumen und Zeigefinger den Saftauslauf an den Markierungen leicht zusammendrücken.
2. Die Saftauffangschale (5) auf den Motorblock (1) setzen (Fig. b).
3. Sieb (6) in die Saftauffangschale legen und herunterdrücken, so dass es auf der Motoreinheit einrastet (Fig. b).
4. Den Tresterbehälter (4) an die Rückseite der Motoreinheit schieben bis die Geräteteile verbunden sind. Darauf achten, dass der Tresterbehälter hörbar einrastet (Fig. c).
5. Deckel (7) aufsetzen (Fig. c). Beide Verschlussbügel in die Vertiefungen am Deckel einhängen, dann fest nach unten drücken bis sie hörbar einrasten (Fig. d).
6. Saftkanne (13) unter den Saftauslauf (10a/10b) stellen (Fig. e). Fassungsvermögen: 1250 ml.

Die Saftkanne hat einen Schaumtrenner (12), der den Schaum größtenteils vom Saft trennt. Wird dies nicht gewünscht, kann der Schaumtrenner entnommen werden.

Entsaften

- **Wichtig:** Nur ausgereiftes Obst verarbeiten, sonst kann das Sieb (6) verstopfen.
- Vor dem Entsaften immer das Netzkabel komplett von der Kabelaufwicklung (14) abwickeln!
- Obst/Gemüse waschen, wenn es ungeschält verarbeitet wird.
- Maximale Verarbeitungszeit / Dauergebrauch: 15 Minuten / 5 kg.
Das Gerät danach ausreichend abkühlen lassen.

Obst-/Gemüseart	Vorbereitung	Verarbeitung
Hartes Obst/ Gemüse z.B. Äpfel, Birnen, Karotten, Rote Beete	Ungenießbare Schale entfernen Kernobst mit Gehäuse entsaften	Position II
Blattgemüse z.B. Kohl, Spinat oder Kräuter	Vor der Verarbeitung fest zusammen- rollen	Position II
Weiches Obst/ Gemüse z.B. Zitrusfrüchte, Kiwis	Ungenießbare Schale entfernen	Position I
Trauben	Hauptstiel abschneiden	
Steinobst z.B. Pflaumen, Pfirsiche	Stein entfernen	
Melonen	Schälen und entsprechend klein schneiden, so dass sie in den Einfüll- schacht passen	
Tomaten, Gurken, Himbeeren	Keine weitere Vorbereitung nötig	
Beeren	Nur in Mischsäften geeignet	Position I
Rhabarber, stärkehaltiges Obst (Bananen, Mangos, Papayas, Avocados und Feigen), sehr hartes und faseriges Obst/Gemüse		Nicht geeignet

- Obst oder Gemüse in den Einfüllschacht (8) einfüllen (Fig. e.).
- Zum Einschalten den Ein-/Ausschalter (2) auf entsprechende Position «I» oder «II» drehen.
- Zum Nachschieben mit dem Stopfer (9) leicht drücken (Fig. f). Weiteres Obst/Gemüse bei laufendem Motor hinzugeben.
- Die Saftausbeute ist u. a. abhängig von der Beschaffenheit der Obst- und Gemüsesorten.
- Obst- und Gemüsesäfte enthalten wertvolle Vitamine und Mineralstoffe, die durch Licht- und Sauerstoffeinwirkung rasch beeinträchtigt werden. Deshalb sollten Sie den Saft am besten frisch trinken.

Tresterbehälter und Sieb entleeren

Tresterbehälter (4): Wenn der Tresterbehälter sichtlich voll ist, das Gerät vom Netz trennen und den Tresterbehälter leeren.

Sieb (6): Wird der Saft merklich dickflüssiger, wenn größere Mengen Fruchtfleisch zwischen Filter und Deckel sichtbar werden und/oder wenn die Motor-

drehzahl hörbar nachlässt, müssen Sieb und Saftauffangschale entleert und gereinigt werden. (s. Abschnitt «Auseinandernehmen»). Tresterbehälter entleeren und das Gerät wieder zusammensetzen.

Tropfstopp-Funktion

(nur Modell J700/J500)

Wenn der Saftauslauf (10a) in der schrägen Position ist, ist die Tropfstopp-Funktion aktiviert und fängt den nachtropfenden Saft auf: Gerät ausschalten, einige Sekunden warten, bis der Saft nur noch aus dem Gerät tropft. Dann den Saftauslauf durch Drücken schräg stellen (Fig. g).

Auseinandernehmen

1. Gerät ausschalten (= Schalterstellung «O») und vom Netz trennen (Fig. h). Bei Modell J700/J500 Saftauslauf (10a) senkrecht stellen, damit der restliche Saft noch ablaufen kann.
2. Stopfer (9) herausnehmen. Verschlussbügel lösen (Fig. h) und den Deckel entfernen.
3. Restliches Fruchtfleisch aus der Saftauffangschale in den Tresterbehälter schieben.
4. Saftauffangschale (5) zusammen mit dem Sieb (6) entfernen. Sieb aus der Saftauffangschale nehmen (Fig. i).
5. Tresterbehälter (4) von der Motoreinheit durch Wegziehen trennen (Fig. i).
6. Den Saftauslauf (10a/10b) durch seitlichen Druck mit Daumen und Zeigefinger an den Markierungen lösen und abnehmen (Fig. j).

Reinigen

- Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose bevor Sie das Gerät reinigen!
- Bauen Sie das Gerät auseinander, wie im Kapitel «Auseinandernehmen» beschrieben.
- **Wichtig:** Vor dem Abspülen in der Spülmaschine das Sieb, den Saftauslauf und die anderen Teile mit der Bürste und warmem Wasser vorreinigen.
- Alle abnehmbaren Teile sowie Saftkanne inkl. Deckel und Schaumtrenner können im Geschirrspüler oder mit warmem Wasser und Spülmittel (keine Scheuermittel/keine säurehaltigen Reiniger) gespült werden. Die Kunststoffteile können bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Nahrungsmitteln (z.B. Karotten) verfärben: Benutzen Sie in diesem Fall zum Säubern Pflanzenöl, bevor Sie die Teile in den Geschirrspüler geben oder von Hand abspülen.
- Geräteteile nur locker in den Geschirrspüler legen (nicht einklemmen), um Verformungen zu vermeiden.
- **Das Motorteil (1) mit einem feuchten Tuch abwischen – nie in Wasser tauchen.**

Änderungen vorbehalten.

Español

Nuestros productos han sido diseñados para satisfacer los más altos estándares de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute plenamente de su nuevo aparato Braun.

Por favor, lea detenida e íntegramente las instrucciones antes de usar el aparato.

Cuidado

- No introduzca la mano en el tubo de alimentación cuando el aparato esté conectado, y especialmente cuando el motor esté en marcha. Utilice siempre el cilindro para empujar la comida por el tubo.
- No toque las cuchillas ralladoras.
- Este producto ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico y no industrial.
- Este aparato no ha sido concebida para ser usado por niños o por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, salvo bajo la supervisión de quien sea responsable de su seguridad. De manera general, le recomendamos que mantenga este aparato lejos del alcance de los niños, que deberían ser supervisados para garantizar que no jueguen con él.
- Desconecte siempre el aparato antes de montarlo o desmontarlo, antes de limpiarlo, cuando no esté en uso o deje de funcionar.
- Antes de usar, compruebe siempre que ninguna parte del aparato, en especial el filtro, esté dañado (grietas, agujeros). No utilice el aparato si el cable, o cualquier parte del mismo y en especial el filtro (6), estuviera dañado.
- No permita que el cable de alimentación entre en contacto con superficies calientes, no lo estire sobre bordes afilados, ni traslade el aparato por el cable.
- Proteja de la humedad el bloque del motor y el cable de alimentación. Ni el bloque del motor ni el cable de alimentación deberán ser utilizados si hubieran sido sumergidos en agua.
- Los electrodomésticos Braun cumplen todas las normas de seguridad aplicables. La reparación o sustitución del cable de alimentación sólo puede ser realizada por personal de mantenimiento autorizado. Las reparaciones deficientes o no autorizadas pueden suponer un considerable riesgo para el usuario.
- Voltaje/potencia: consulte la placa en la parte inferior del aparato.

Descripción (véase pág. 4)

- 1 Bloque del motor
- 2 Interruptor de encendido/apagado
- 3 Abrazaderas
- 4 Depósito de pulpa
- 5 Colector de zumo
- 6 Filtro
- 7 Tapa

14

- 8 Tubo de alimentación
- 9 Cilindro empujador
- 10a Vertedor con sistema anti-goteo (sólo modelos J700/J500)
- 10b Vertedor (sólo modelo J300)
- 11 Tapa de la jarra de zumo
- 12 Filtro de espumas
- 13 Jarra de zumo
- 14 Almacenaje del cable
- 15 Cepillo limpiador

Antes de usar el aparato por primera vez, limpie las partes desmontables (véase «Desmontaje» y «Limpieza»).

Cierre / Sistema de seguridad

El aparato sólo puede ponerse en marcha una vez que el colector de zumo (5) ha sido insertado y la tapa asegurada con las abrazaderas (3). Si se sueltan las abrazaderas mientras la licuadora está en funcionamiento, el motor se detiene en un tiempo máximo de 3 segundos.

Montaje

1. Inserte el vertedor (10a/10b) en el colector de zumo (fig. a). Presione ligeramente sobre las marcas en los laterales del vertedor con el pulgar y el índice.
2. Coloque el colector de zumo (5) sobre el bloque del motor (1) (fig. b).
3. Coloque el filtro (6) sobre el colector de zumo y presiónelo hacia abajo hasta que quede encajado sobre el acoplamiento del motor.
4. Deslice el depósito de pulpa (4) por la parte posterior del bloque del motor hasta que quede conectado. Asegúrese de que queda firmemente insertado (fig. c).
5. Ponga la tapa (7) (fig. c). Enganche ambas abrazaderas a las pestañas de la tapa, y presiónelas hacia abajo hasta oír el sonido característico de cierre (fig. d).
6. Compruebe que la jarra de zumo (13) esté situada bajo el vertedor (10) (fig. e). Capacidad: 1250 ml.

La jarra de zumo viene equipada con un filtro de espuma (12) para ayudar a mantener el zumo prácticamente sin espuma. Cuando no sea necesario, simplemente retire el filtro de espuma.

Para licuar

- **Importante:** emplee únicamente frutas maduras, de otro modo el filtro (6) puede bloquearse.
- Antes de conectar la licuadora, desenrolle por el completo el cable de alimentación de la zona de almacenaje del cable (14).
- Las frutas/verduras deberán estar limpias cuando vayan a ser procesadas con piel.
- Tiempo / cantidad máxima de funcionamiento: 15 minutos / 5 Kg. Transcurrido este tiempo deje que la licuadora se enfríe.

Tipo de fruta/ verdura	Preparación	Proceso
Frutas/verduras duras, p.e. manzanas, peras, zanahorias, remolachas	Retire la piel no comestible No es necesario retirar el corazón o las semillas	Posición II
Verduras de hoja, p.e. col, espinacas o finas hierbas	Haga un rollo prieto con las hojas antes de licuarlas	
Frutas/verduras blandas, p.e. cítricos, kiwis	Retire la piel no comestible	Posición I
Uvas	Corte los tallos	
Frutas con hueso, p.e. ciruelas, melocotones	Retire el hueso	Posición I
Melones	Pele y corte en piezas que quepan por el tubo de alimentación	
Tomates, pepinos, frambuesas	No es necesaria preparación previa	
Bayas	Sólo en zumos combinados adecuados	Posición I
Ruibarbo, frutas que contengan almidón (plátanos, mangos, papayas, aguacates e higos), frutas y verduras muy duras y fibrosas.s		

- Introduzca las frutas o verduras en el tubo de alimentación (8) (fig. e).
- Gire el interruptor (2) hasta la posición «I» o «II»:
- Presione ligeramente con el cilindro empujador (9) (fig. f). Añada más frutas y verduras con el motor en funcionamiento.
- La cantidad de zumo que se extraiga dependerá de la naturaleza de las frutas y verduras.
- Los zumos de frutas y verduras contienen valiosas vitaminas y minerales que se degradan rápidamente en contacto con el oxígeno o la luz. Consuma los zumos frescos, inmediatamente después de su extracción.

Vaciado del depósito de pulpa y el filtro

Depósito de pulpas (4): En el momento en que el depósito de pulpa parezca lleno, apague el aparato, desconéctelo y vacíe el depósito de pulpa.

Filtro (6): Cuando el zumo se torne repentinamente más espeso, cuando se acumule la pulpa entre la tapa y el filtro y/o cuando perciba una reducción en la velocidad del motor, deberán vaciarse y limpiarse

tanto el filtro como el colector de zumo (véase «Desmontaje»). Vacíe el depósito de pulpa y vuelva montar la licuadora.

Sistema anti-goteo (sólo modelos J700/J500)

Cuando el vertedor (10a) se encuentra en posición inclinada funciona como sistema anti-goteo y retiene el zumo:
Apague el aparato, espere unos segundos hasta que sólo salgan gotas por el vertedor. Empuje el vertedor (10a) hasta la posición inclinada (fig. g).

Desmontaje

1. Apague el aparato girando el interruptor (2) hasta la posición «O» y desconéctelo (fig. h). Modelos J700/J500: coloque el vertedor (10a) en posición vertical para permitir la evacuación del zumo restante.
2. Retire el cilindro empujador (9). Levante las abrazaderas para liberar la tapa (fig. h). Retire la tapa.
3. Empuje los restos de pulpa que queden el colector de zumo hacia el depósito de pulpa.
4. Retire el colector de zumo (5) junto con el filtro (6). Separe el filtro del colector de zumos (fig. i).
5. Retire el depósito de pulpa (4) tirando de él (fig. i).
6. Retire el vertedor (10a/10b) presionando ligeramente sobre las marcas en los laterales del vertedor con el pulgar y el índice.

Limpeza

- ¡Desconecte siempre primero el aparato de la corriente eléctrica!
- Desmonte el aparato como se explica en «Desmontaje»
- **Importante:** antes de introducir en el lavavajillas, limpie el filtro y las demás partes con el cepillo y agua templada para eliminar los restos de pulpa.
- Todas las piezas desmontables, así como la jarra de zumo junto con la tapa y el filtro de espuma, pueden lavarse en el lavavajillas o con agua templada y un detergente lavavajillas normal (sin sustancias ácidas/abrasivas). Las partes plásticas pueden decolorarse cuando se procesan alimentos con elevado contenido de pigmentos (p.e. zanahorias): frote estos elementos con aceite vegetal antes de colocarlos en el lavavajillas.
- Las piezas no deberán colocarse en posición vertical en el lavavajillas para evitar deformaciones.
- **Limpe el bloque del motor (1) únicamente con un paño húmedo – no lo sumerja nunca en agua.**

Sujeto a modificación sin previo aviso.

Instrucciones 4: Freidora

Deutsch

Wichtig

- Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch, und sehen Sie sich dabei die Abbildungen (Seite 3) an, bevor Sie das Gerät zum ersten Mal benutzen.
- Prüfen Sie vor Inbetriebnahme, ob die Spannungsangabe auf der Unterseite des Geräts mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine Schutzkontakt-Steckdose an.
- Reinigen Sie die verschiedenen Teile vor Gebrauch mit einem feuchten Tuch. Lassen Sie alles gut trocknen, bevor Sie die Friteuse mit Öl oder Fett füllen.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, nachdem es mit Öl oder Fett gefüllt worden ist.
Wenn Sie Fett einfüllen: Legen Sie das Fett auf den Boden der Friteuse - nicht in den Fritierkorb. Stellen Sie den Temperaturregler auf 160 °C. Erhöhen Sie die Temperatur erst, wenn alles Fett geschmolzen ist. Legen Sie das Fett auf den Boden der Friteuse - nicht in den Fritierkorb.
- Verwenden Sie nur Öle und Fette, die zum Fritieren geeignet sind. Eine entsprechende Information ist auf den Verpackungen der Öle und Fette zu finden.
- Füllen Sie die Friteuse so, daß die Oberfläche des Öles bzw. des Fettes zwischen den Markierungen MIN und MAX steht.
Achten Sie vor dem Fritieren immer darauf, daß noch genügend Fett/Öl in der Friteuse ist.
- Überschreiten Sie nie die Höchstmengen, die in der Tabelle aufgeführt sind. Füllen Sie den Fritierkorb nicht mehr als auf Dreiviertel seiner Höhe. Geben Sie mehr hinein, kann das Fett/Öl überlaufen.
- Während des Fritierens kommt heißer Dampf durch den Filter. Kommen Sie nicht mit Gesicht oder Händen in seine Nähe!
- Halten Sie das Gerät mit heißem Fett jederzeit von Kindern fern.

- Lassen Sie das Kabel nicht über die Standfläche hängen, damit das Gerät nicht hinabgezogen werden kann.
- Ziehen Sie nach Gebrauch den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Fett/Öl abkühlen. Bewegen Sie das Gerät nicht, solange das Fett/Öl noch heiß ist!
- Wenn das Netzanschlußkabel defekt oder beschädigt ist, muß es durch eine von Philips autorisierte Werkstätte ersetzt werden, da für die Reparatur Spezial-Werkzeug und/oder spezielle Teile benötigt werden.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanweisung auf.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Deckel mit **Dunstfilter**. Ersatzfilter sind bei Ihrem Händler erhältlich. Abb. 2 zeigt, wie die Filter aus dem Deckel entnommen werden können.
- B** Fritierkorb mit **abnehmbarem Griff**. Der Griff kann, wie in Abb. 3 gezeigt, am Fritierkorb angebracht werden. Zum Abnehmen verfahren Sie in umgekehrter Reihenfolge.
- C** **Kontrolllampe**. Leuchtet auf, solange Fett/Öl aufgeheizt wird.
- D** **Temperaturregler**

Vorbereitung zum Gebrauch

- Spülen Sie den Fritierkorb in heißem Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben.
- Gießen Sie etwas von diesem Wasser in die Friteuse und reinigen Sie sorgfältig die Innenseiten.
- Spülen Sie gründlich mit klarem Wasser nach. Halten Sie das Gerät dazu nicht unter den Wasserhahn, sondern verwenden Sie ein Gefäß.
- Trocknen Sie gut ab.

Fritieren

- Abb. 4: Füllen Sie die trockene Friteuse mit Öl oder Fett bis zur Markierung MAX (= 1 Liter Öl oder 900 g Fett).
Wichtig: Mischen Sie niemals verschiedene Sorten Fett und/oder Öl.
- Abb. 5: Setzen Sie den Deckel (mit dem Dunstfilter) auf die Friteuse.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die

12

More user manuals on ManualsBase.com

- erforderliche Temperatur.
- Abb. 6: Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. **Die Kontrolllampe leuchtet auf.**
 - Nach ca. 10 bis 15 Minuten, nachdem die Kontrolllampe mehrmals an- und ausgegangen ist, hat das Fett/Öl die richtige Temperatur erreicht, und die Kontrolllampe erlischt. Während des Fritierens leuchtet die Kontrolllampe immer dann auf, wenn das Fett/Öl nachgeheizt wird.
 - Befestigen Sie den Griff am Fritierkorb und füllen Sie ihn außerhalb der Friteuse. Je weniger Sie fritieren, um so besser das Ergebnis.
 - Abb. 7: Setzen Sie den Fritierkorb vorsichtig in die Friteuse. Benutzen Sie den Deckel, um Spritzer aufzufangen.
 - Abb. 8: Nehmen Sie den Griff vom Fritierkorb ab.
 - Abb. 9: Setzen Sie den Deckel auf die Friteuse.
 - Entnehmen Sie die angemessene Fritierzeit der Tabelle.
 - Nach Ablauf dieser Zeit befestigen Sie den Griff wieder am Fritierkorb.
 - Abb. 10: Nehmen Sie den Fritierkorb aus der Friteuse, haken Sie ihn am Rand der Friteuse ein, und lassen Sie das Fritiergut abtropfen.

- Jetzt hat das Fett/Öl Zeit, im Laufe von 3 bis 5 Minuten wieder die eingestellte Temperatur zu erreichen.
- Abb. 11: Legen Sie ein Küchensieb mit fettaufsaugendem Papier aus und schütten Sie das Fritiergut hinein.
 - Schöpfen Sie Reste des Fritierguts mit einem Schaumlöffel vom Fett/Öl ab.
 - Ziehen Sie nach dem Fritieren den Stecker aus der Steckdose.
 - Abb. 12: Filtrieren Sie bei Bedarf das Fett/Öl, nachdem es genügend abgekühlt hat (Vgl. den Abschnitt "Hinweise").
 - Bewahren Sie die Friteuse mit aufgesetztem Deckel auf, damit keine Verunreinigungen hineingeraten.

Tabelle

Die folgende Tabelle zeigt, welche Speisen mit der Friteuse in einem Arbeitsgang zubereitet werden können, bei welcher Temperatur und wie lange zu fritieren ist. Außerdem wird die Höchstmenge angegeben. Sie können, je nach der eingefüllten Menge und dem persönlichen Geschmack, etwas von den Angaben abweichen.

Temperatur	Art der Speise	Höchstmenge		Fritierzeit *) (in Minuten)
		frisch	gefroren	
160 °C	Huhn, Hähnchen (Filet, Keule)	150 g	100 g	10-15
170 °C	Käse-Kroketten Shrimp-Beignet	3 Stk. 2-3 Stk.	2 Stk.	5 2-4
180 °C	Apfel-Beignet Käse-Beignet Fisch-Stäbchen Fleischbällchen Muscheln	2-3 Stk. 2-3 Stk. 3 Stk. 5-7 Stk. 5-6 Stk.	3 Stk.	4-5 2-4 5 4-5 2½-3
190 °C	Frikadellen Krapfen Pommes frites **) Cordon bleu Fisch-Kroketten Fleisch-Kroketten Kartoffel-Kroketten Kartoffel-Chips Wiener Schnitzel	2-3 Stk. 1-2 Stk. 250 g 1 Stk. 2-3 Stk. 2-3 Stk. 2-3 Stk. 250 g 1 Stk.	1 Stk. 150 g	2-4 6-8 5 3-4 3-4 3-4 3-4 5 2½-3

- *) Die Zubereitungszeit für tiefgefrorene Speisen kann höher sein, als in der Tabelle angegeben.
**) Zu Pommes frites aus frischen Kartoffeln vgl. den folgenden Abschnitt "Pommes frites".

Pommes frites

So erhalten Sie die schönsten und knusprigsten Pommes frites:

- Nehmen Sie keine neuen Kartoffeln.
- Schneiden Sie die Kartoffeln zuerst in dicke Scheiben und dann in längliche Stäbchen. Spülen Sie die Stäbchen in einem Sieb unter kaltem Leitungswasser ab, damit sie beim Fritieren nicht aneinanderkleben. Trocknen Sie die Kartoffelstäbchen, z.B. mit Haushaltspapier.
- Pommes frites werden in **zwei Stufen** zubereitet:
 - **zunächst 8 bis 10 Minuten bei 160 °C,**
 - **danach 2 bis 4 Minuten bei 190 °C.**Schütteln Sie den Fritierkorb während der zweiten Stufe in kurzen Abständen, dann werden die Pommes frites rundherum goldbraun.

Tiefkühlkost

Speisen aus einem Tiefkühlgerät oder Tiefkühlfach (-16/-18 °C) kühlen beim Eintauchen das heiße Fett/Öl stark ab, so daß zu viel Fett/Öl absorbiert werden kann.

- Geben Sie darum niemals größere Portionen in die Friteuse.
- Heizen Sie die Friteuse 15 bis 20 Minuten auf die erforderliche Temperatur auf, bevor Sie eine Portion Tiefkühlkost fritieren. Stellen Sie den Temperaturregler auf den Wert, der auf der Packung angegeben ist. Fehlt ein solcher Hinweis, so setzen Sie den Temperaturregler auf die höchste Position (190 °C). Diese Hinweise gelten auch für andere Speisen, die eine präzise Zubereitung verlangen, z.B. für Fleisch-Kroketten.
- Tiefgekühlte Pommes frites sind vorfritiert und max. 150 g können in 5 Minuten bei 190 °C in einem Arbeitsgang zubereitet werden.
- Tiefkühlkost enthält oft zu viel Eis. Entfernen Sie über einem Spülbecken davon so viel wie möglich, und lassen Sie den Rest über einem Spülbecken abtauen. Senken Sie dann das Fritiergut langsam in das Fett/Öl, damit sich keine Blasen und Spritzer bilden.

Hinweise

- Verwenden Sie Fett/Öl, das zum Fritieren geeignet ist, d.h. Pflanzenöl oder -fett mit einem hohen Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren.

- Wechseln Sie das Fett/Öl regelmäßig. Setzen Sie niemals frisches Fett/Öl dem gebrauchten zu.
- Im allgemeinen wird das Fett/Öl ziemlich schnell unbrauchbar, wenn eiweißhaltige Speisen (z.B. Fleisch oder Fisch) fritiert werden. **Wenn das Fett/Öl vorwiegend für die Zubereitung von Pommes frites verwendet und nach jedem Gebrauch gefiltert wird, kann es 10- bis 12mal verwendet werden.** Wechseln Sie es aber nach spätestens sechs Monaten. Geben Sie Ihr gebrauchtes Fett/Öl nicht in den normalen Hausmüll, sondern geben Sie es bei den offiziellen örtlichen Sammelstellen für Problemstoffe ab. Abgekühltes Öl können Sie in einer Flasche aufbewahren, erstarrtes Fett in seiner alten Verpackung. Erstarrtes Fett kann leicht aus dem Gerät entfernt werden, wenn es für ca. eine Minute bei 160 °C erwärmt wird; es schmilzt dann an den Rändern und klebt nicht mehr an den Wänden.
- Wechseln Sie das Öl bzw. Fett auf jeden Fall aus, wenn es beim Aufheizen schäumt, wenn es einen Stich angenommen hat, ranzig ist oder dunkel und/oder dickflüssig geworden ist.
- Vergewissern Sie sich, daß die Speisen trocken sind, bevor Sie sie in das heiße Öl bzw. Fett geben.
- Filtern Sie das Fett/Öl bei Bedarf:
 - Ziehen Sie nach dem Fritieren den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Fett/Öl abkühlen.
 - Um kleinere Fritierreste zu entfernen, legen Sie etwas Haushaltspapier oder ein feines Baumwollgewebe in ein Haushaltssieb und gießen das Fett/Öl dahindurch in die Friteuse zurück (Abb. 12).
- Reinigen Sie die Friteuse mit Haushaltspapier, auch die Innenwände.
- Wenn Sie die Friteuse nur gelegentlich verwenden, so verwahren Sie das Öl am besten in einem (Glas-)Gefäß, möglichst im Kühlschrank, und Fett in einem gut verschlossenen Gefäß aus Glas oder Steingut. **Es ist nicht ratsam, Fett oder Öl längere Zeit in der Friteuse stehen zu lassen.**

Wenn das Fett/Öl einen Belgeschmack hat ...

Bestimmte Speisen (besonders Fisch) können beim Fritieren etwas Flüssigkeit abgeben, was sich nachteilig auf den Geschmack der Speisen auswirkt, die später in dem selben Fett/Öl fritiert werden.

Um diesen Beigeschmack zu beseitigen oder ihn, besser noch zu vermeiden, erhitzen Sie das Fett/Öl auf 160 °C und geben dann zwei Scheiben Brot von ca. 5 bis 6 mm Dicke hinein. Wenn keine Luftblasen mehr aufsteigen und das Brot rundherum braun ist, nehmen Sie es aus der Friteuse und werfen es fort. Das Fett/Öl hat jetzt wieder einen neutralen Geschmack.

Reinigung

- **Außen:** Wischen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch oder mit Haushaltspapier ab. Sie können dem Wasser etwas Spülmittel zufügen.
- **Innen:** Entfernen Sie mit Haushaltspapier alle Fett- bzw. Ölrreste von den Innenwänden der Friteuse.
Von Zeit zu Zeit, besonders beim Wechsel von Fett/Öl muß die Friteuse gereinigt werden. Gießen Sie in die Friteuse ein wenig heißes Wasser, dem Sie etwas Spülmittel zugesetzt haben, und reinigen Sie sie mit einer Spülbürste. Leeren Sie die Friteuse, und spülen Sie mit klarem Wasser nach. Halten Sie das Gerät nicht unter fließendes Wasser, sondern verwenden Sie ein geeignetes Gefäß, z.B. eine Tasse.
Achten Sie darauf, daß kein Wasser in das Gerät gelangt.
- Trocknen Sie die Innen- und Außenwände nach der Reinigung immer sorgfältig ab.

Garantie

Philips übernimmt für dieses Gerät eine Garantie für die Dauer eines Jahres ab Verkaufsdatum.

Diese Garantie gilt für Material- und Fabrikationsfehler und schließt sowohl die Ersatzteile wie die Arbeitsleistung ein. Die Garantieleistung setzt voraus, daß ein ausreichender Beleg, z.B. die ausgefüllte Garantiekarte oder eine ordentliche Kaufquittung, vorgelegt wird und der Garantieanspruch innerhalb der Garantiefrist erhoben wird. Die Garantie verfällt, wenn das Gerät beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde oder unbefugte Eingriffe vorgenommen wurden. Der Service während und nach der Garantiezeit ist in allen Ländern verfügbar, in denen das gekaufte Philips-Produkt offiziell vertrieben wird. In den Ländern, in denen Philips dieses Produkt nicht vertreibt, übernimmt die örtliche Philips-Organisation trotzdem den Service; jedoch ist dann ein Zeitverzug möglich, wenn die erforderlichen Ersatzteile nicht sofort verfügbar sind.

In Zweifelsfällen wenden Sie sich bitte an:

(für Deutschland)

-ARRIVO-

Philips GmbH, Elektro-Hausgeräte-Service
Essener Straße 91, 22419 Hamburg

oder

-ARRIVO Berlin-

Philips GmbH, Elektro-Hausgeräte-Service
Allee der Kosmonauten 35, 12681 Berlin-Marzahn

oder an

Philips Domestic Appliances and
Personal Care B.V.
Service Department
PO Box 225,
9700 AE Groningen
The Netherlands
Fax: +31.50.138016

Dieses Produkt entspricht den Funkentstör-
vorschriften der Richtlinie des Rates 87/308/EWG.

Español

Importante

- Antes de usar el aparato, lean estas instrucciones conjuntamente con las ilustraciones (pág. 3).
- Antes de enchufar el aparato, comprueben que la tensión indicada en la base del mismo, se corresponde con la existente en su hogar.
- No sumerjan nunca la freidora en agua.
- Antes de usar el aparato, limpien las diferentes partes con un paño húmedo. Asegúrense de que está completamente seca antes de llenar la freidora con aceite o grasa.
- No pongan nunca en marcha la freidora sin haberla llenado de aceite o de grasa. Cuando fundan grasa:
 - Seleccionen primero la posición de 160 °C, y no una temperatura mayor, hasta que la grasa no esté completamente fundida.
 - Fundan los trozos de grasa colocándolos en el fondo del depósito y no en el cestillo de freír.
- Usen solo aceites y grasas recomendados para freidoras. Esa información pueden obtenerla del embalaje de esos aceites o grasas.
- Llenen siempre con aceite o grasa hasta un nivel entre las indicaciones de medición MIN y MAX. Antes de iniciar la fritura, comprueben siempre si todavía hay suficiente aceite o grasa en la freidora.
- No excedan las cantidades máximas indicadas en la tabla. No llenen nunca el cestillo por encima de las $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad. Si el cestillo está sobrellenado, el aceite o la grasa caliente pueden derramarse por encima del borde de la freidora
- Durante el proceso de fritura, sale vapor caliente a través del filtro de la tapa. Mantengan sus manos y el rostro lejos de ese vapor.
- Mantengan en todo momento la freidora fuera del alcance de los niños, especialmente durante su uso.
- No permitan que el cable de red cuelgue de la mesa o del fregadero.

- Mientras que el aceite o grasa se estén enfriando después del uso, quiten la clavija de la base de enchufe. No muevan la freidora hasta que esté suficientemente fría.
- Si el cable de red de este aparato es dañado, solo puede ser reemplazado por la Organización Philips o por un taller de servicio autorizado por ella, ya que se requieren herramientas y/o piezas especiales.
- Conserven este modo de empleo para futuras consultas.

Descripción general (fig. 1)

- A Tapa con filtro antiolor. Los filtros nuevos pueden obtenerse en su distribuidor. La fig. 2 muestra cómo quitar el filtro de la tapa.
- B Cestillo para freír, con asa desmontable. El asa puede fijarse al cestillo para freír siguiendo las indicaciones de la fig. 3. Para desmontarla, procedan en sentido inverso.
- C Lámpara piloto. Esta lámpara lucirá durante todo el tiempo en el que el aceite o grasa de la freidora se estén calentando.
- D Mando de la temperatura.

Antes del primer uso

- Laven el cestillo de freír en agua jabonosa caliente.
- Viertan un poco de agua jabonosa caliente en la freidora y laven concienzudamente la parte interior.
- Aclaren bien el interior de la freidora con agua limpia (usando, por ejemplo, una taza). Séquenlo bien.

Cómo usar la freidora

- Fig. 4. Llenen el (seco) depósito de la freidora con aceite o grasa hasta la indicación MAX (1 litro de aceite o 900 gramos de grasa). Nota: No mezclen nunca dos tipos diferentes de aceite y / o grasa.
- Fig. 5. Coloquen la tapa (con el filtro antiolor) sobre el depósito de la freidora.
- Ajusten el mando de la temperatura a la posición deseada.
- Fig. 6. Inserten la clavija en la base de enchufe. La lámpara piloto se iluminará entonces.
- Dejen calentar el aceite o grasa de la freidora durante 15 - 20 minutos. Durante el tiempo de

- calentamiento, la lámpara piloto permanecerá iluminada. Cuando el aceite o grasa haya alcanzado la temperatura seleccionada, la lámpara se apagará. Durante la fritura, la lámpara piloto se iluminará de vez en cuando, indicando que el aceite o grasa se están calentando de nuevo hasta la temperatura seleccionada.
- Fijen el asa suelta al cestillo para freír y llénenlo fuera del depósito. Para un mejor resultado, usen sólo las cantidades recomendadas
 - Fig. 7. Coloquen cuidadosamente el cestillo lleno en el aceite o grasa. Usen la tapa para protegerse de cualquier salpicadura de aceite.
 - Fig. 8. Quiten el asa del cestillo para freír.
 - Fig. 9. Coloquen la tapa sobre el depósito.
 - Usen la tabla para los correctos tiempos de fritura y las temperaturas.
 - Después de la fritura, quiten la tapa y fijen de nuevo el asa al cestillo para freír.
 - Fig.11. Saquen el cestillo del aceite o grasa y cuélguenlo en el reborde de la freidora para permitir el escurrido de los alimentos fritos. Mientras hacen esto, el aceite o grasa de la freidora tienen la oportunidad de alcanzar de nuevo la temperatura seleccionada (aproximadamente de 3 a 5 minutos).

- Fig.11. Vacien los alimentos fritos en un escurridor o colador con papel absorbedor de grasa (por ejemplo, un papel de cocina).
- Quiten del aceite o grasa las partículas sueltas usando una espumadera.
- Quiten la clavija de la base de enchufe después del uso.
- Fig.12. Filtren el aceite o grasa (si es necesario) después de enfriarlos suficientemente. (Ver la sección "Consejos").
- Guarden la freidora con la tapa puesta. De este modo se impedirá que entre polvo, etc., en ella.

Tabla

En la tabla siguiente se indican qué tipos de alimentos pueden ser preparados con la freidora y qué temperaturas y tiempos de preparación deberán ser elegidos. La tabla indica también la máxima cantidad por preparación. Pueden desviarse un poco de esas instrucciones, dependiendo de las cantidades a preparar y de su gusto personal.

Temperatura	Tipo de alimento	Cantidad máx. por preparación		Tiempo de fritura *) (minutos)
		Descongelada	Congelada	
160 °C	Pollo (filete, muslo)	150 g	100 g	10-15
170 °C	Croquetas de queso	3 piezas	2 piezas	5
	Camarones fritos	2-3 piezas		2-4
180 °C	Fritos de manzana	2-3 piezas		4-5
	Fritos de queso	2-3 piezas		2-4
	Varitas / dedos de pescado	3 piezas	3 piezas	5
	Albóndigas de carne	5-7 piezas		4-5
	Mejillones	5-6 piezas		2½-3
190 °C	Fritos de albóndigas	2-3 piezas		2-4
	Buñuelos	1-2 piezas	1 pieza	6-8
	** Patatas fritas a la francesa	250 g	150 g	5
	Cordon bleu	1 pieza		3-4
	Croquetas de pescado	2-3 piezas	2 piezas	3-4
	Croquetas de carne	2-3 piezas	2 piezas	3-4
	Croquetas de patata	2-3 piezas	2 piezas	3-4
	Patatas cortadas	250 g	150 g	5
	Schnitzel vienés	1 pieza		2½-3

*) Para alimentos congelados, los tiempos de preparación pueden ser más largos que los indicados.

***) Para las nuevas patatas fritas a la francesa, consulten la sección "Patatas fritas a la francesa"

Patatas fritas a la francesa

Para obtener unas más bonitas y crujientes patatas fritas a la francesa:

- No usen patatas muy nuevas.
- Corten las patatas primero en rebanadas gruesas y luego en palitos. Pongan los palitos en una escurridora y lávenlos con agua fría del grifo. Con ello evitarán que se peguen entre sí al freirse. Sequen los palitos usando, por ejemplo, papel de cocina.
- Las patatas fritas a la francesa deben prepararse en dos etapas :

- Primera : A 160 °C durante 8 - 10 minutos.
- Segunda: A 190 °C durante 2 - 4 minutos.

Durante la segunda etapa, agiten de vez en cuando el cestillo para freir. Con ello lograrán dar un tostado uniforme a todas las patatas fritas a la francesa.

Alimentos ultracongelados

Los alimentos sacados del congelador o del compartimento congelador de su nevera (entre 16 y 18 °C bajo cero), enfriarán de modo notable el aceite o la grasa al introducirlos en ellos, de modo que demasiado aceite o grasa pueden ser absorbidos.

- Por ello, no deben echar porciones demasiado grandes en la freidora.
- Dejen que la freidora recupere la temperatura óptima para freir, antes de volver a echar otra porción de alimento ultracongelado (15 - 20 minutos).

Ajusten el mando de la temperatura de acuerdo con las indicaciones de las temperaturas de fritura dadas en el embalaje del alimento ultracongelado.

Si esas indicaciones no vienen dadas, pongan el mando en la temperatura más alta (190 °C). Estas instrucciones son también válidas para ciertos tipos de alimentos que exigen una cuidadosa preparación, tales como las croquetas de carne. Las patatas fritas a la francesa congeladas están prefritas y pueden terminar de freirse en una etapa como la siguiente: Máx. 150 g a 190 °C durante unos 5 minutos.

- A menudo los alimentos ultracongelados contienen demasiado hielo. Preferiblemente, deshíelen los alimentos durante una hora y media antes de freirlos. Sacudan, tanto como sea posible, el hielo y el agua en el fregadero. Después echen los alimentos lentamente en el aceite o grasa, ya que los artículos ultracongelados pueden hacer que el aceite o grasa caliente formen burbujas y salpiquen excesivamente.

Consejos

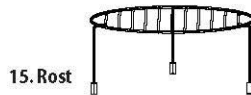
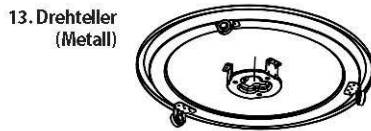
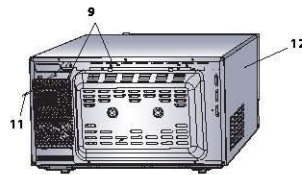
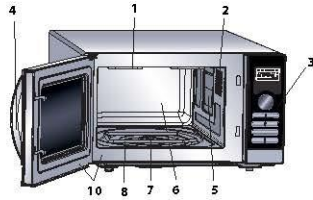
- Usen aceites y / o grasas recomendados para freir en freidora, por ejemplo, aceite o grasa vegetal que contengan ácidos poliinsaturados.
- Sustituyan regularmente el aceite o grasa. No añadan nunca aceite o grasa frescos a los ya usados.
- En general, el aceite o grasa se oscurecerán con mayor rapidez cuando frian alimentos ricos en proteínas (como carne o pescado). Usándolos principalmente para freir patatas y filtrándolos después de cada uso, el aceite o grasa podrán utilizarse de 10 a 12 veces. De todos modos, no los usen durante más de 6 meses. Transcurrido ese tiempo deberán tirarse. El aceite (después de enfriado) puede vaciarse en una botella y la grasa solidificada puede envolverse en un papel viejo. La grasa solidificada puede eliminarse fácilmente calentándola durante un minuto aproximadamente (a 160 °C). Se fundirá, siguiendo los bordes, y ya no se pegará a las paredes.
- Reemplacen siempre el aceite o grasa tan pronto como empiecen a hervir al calentarlos, si huelen o saben a rancio, si su color se ha oscurecido y / o cuando se vuelvan como un jarabe.
- Asegúrense de que el alimento que se va a freir esté seco antes de echarlo en el aceite o grasa caliente.
- Si es necesario, filtren el aceite o grasa:
 - Saquen la clavija de la base de enchufe. Dejen que el aceite o grasa se enfrien durante un tiempo prudencial.
 - Para eliminar pequeñas partículas, pongan un trozo de papel de celulosa o de algodón fino en un fino colador de metal o en un tamiz y viertan, a través de ese filtro, el aceite o grasa en una sartén (fig. 12).
- Limpie la freidora con un papel de celulosa, sin olvidar las paredes internas.
- Si no usan la freidora muy a menudo, lo mejor es que guarden el aceite en botellas de vidrio bien cerradas, preferiblemente en la nevera. Conserven la grasa en un tarro o cuenco (de vidrio o loza) bien cerrado. No es conveniente dejar mucho tiempo el aceite o grasa en la freidora.

Si el aceite o grasa tienen un sabor

Ciertas clases de alimentos (especialmente, el pescado) pueden perder algún jugo mientras se frien. Ese jugo podría afectar, de modo negativo, el sabor de los alimentos que se frian a

Instrucciones 5: Microondas

GERÄT UND ZUBEHÖR



GERÄT

1. Grill-Heizelement (Grill oben)
2. Garraumlampe
3. Bedienfeld
4. Türgriff
5. Spritzschutz für den Hohlleiter (NICHT ENTFERNEN)
6. Garraum
7. Antriebswelle für den Drehteller
8. Grill-Heizelement (Grill unten)
9. Lüftungsöffnungen
10. Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
11. Netzkabel
12. Außenseite

ZUBEHÖR:

- Überprüfen Sie, ob das folgende Zubehör enthalten ist:
 (13) Drehteller (14) Antriebswellenkupplung (15) Rost
- Platzieren Sie die Antriebswellenkupplung in die Antriebswelle auf dem Garraumboden. Danach platzieren Sie den Drehteller auf die Antriebswellenkupplung, sodass der Drehteller fest mit der Antriebswelle verbunden ist.
 - Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.
 - Anweisungen zur Verwendung des Rostes finden Sie in den entsprechenden Abschnitten auf der Seite DE-11.

Niemals den Grill berühren, wenn dieser heiß ist.
HINWEIS: Wenn Sie Zubehör bestellen, bitte den Namen des Teils und den Namen des Modells bei Ihrem Händler oder einem autorisierten SHARP Servicepartner angeben.

HINWEISE:

- Der Spritzschutz für den Hohlleiter ist zerbrechlich. **Beim Reinigen des Garraums sollte darauf geachtet werden, dass er nicht beschädigt wird.**
- Reinigen Sie den Garraum nach dem Garen von Lebensmitteln mit hohem Fettanteil und ohne Abdeckhaube immer sehr gründlich, besonders das Grill-Heizelement. Dieses muss trocken und frei von Fettrückständen sein. Akkumuliertes Fett kann sehr heiß werden und zu Rauch- oder Feuerentwicklung führen.
- Betreiben Sie das Gerät stets mit richtig eingesetztem Drehteller. Dies sorgt für ein gleichmäßiges Garergebnis. Ein schlecht sitzender Drehteller rattert unter Umständen, dreht sich nicht richtig und könnte das Gerät beschädigen.
- Alle Nahrungsmittel und Nahrungsbehälter müssen beim Garen immer auf dem Drehteller gestellt werden.
- Der Drehteller rotiert im oder gegen den Uhrzeigersinn. Die Drehrichtung ändert sich möglicherweise jedes Mal, wenn Sie das Gerät starten. Dies hat keinen Einfluss auf die Garleistung.

⚠ WARNUNG:

Die Tür, das Gehäuse, der Garraum, Zubehör und Geschirr werden beim Betrieb sehr heiß. Verwenden Sie immer dicke Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.

DEUTSCH

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



1. Dieses Gerät ist nur für den Einsatz auf einer Arbeitsfläche vorgesehen. Es ist nicht für den Einbau in einem Küchenschrank konzipiert. Gerät nicht in einen Schrank stellen.
2. Gerätetür kann während des Garens heiß werden. Platzieren Sie das Gerät so, dass die Unterseite 85 cm oder mehr vom Fußboden entfernt ist. Kinder von der Tür fern halten, um Verbrennungen zu vermeiden.
3. Stellen Sie sicher, dass über dem Gerät ein Freiraum von mindestens 30 cm ist.
4. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten, oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie keine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person für ihre Sicherheit erhalten haben.
5. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
6. **WARNUNG:** Erlauben Sie Kindern die Nutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur, wenn ausreichende Anweisungen gegeben wurden, so dass das Kind in der Lage ist, das Gerät auf eine sichere Weise zu bedienen und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs versteht.
7. **WARNUNG:** Wenn das Gerät in den Modi GRILL/KOMBI und HEISSLUFT betrieben wird, sollten Kinder das Gerät wegen der hohen Temperaturen nur unter Aufsicht von Erwachsenen betreiben.
8. **WARNUNG:** Zugängliche Teile werden während des Betriebs heiß. Halten Sie Kinder deshalb fern.
9. **WARNUNG:** Falls die Tür bzw. die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät nicht weiter betrieben werden, bevor es durch eine kompetente Person repariert wurde.
10. **WARNUNG:** Nehmen Sie unter keinen Umständen Reparaturen oder Änderungen an Ihrem Mikrowellengerät selbst vor. Reparaturen, insbesondere solche, bei denen die Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.
11. Bei beschädigtem Netzkabel muss dieses mit einem speziellen Kabel ersetzt werden. Der Austausch darf nur durch einen qualifizierten SHARP Servicepartner ausgeführt werden.
12. **WARNUNG:** Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da diese explodieren könnten.
13. Die Erhitzung von Getränken durch Mikrowellen kann verspätetes Aufwallen verursachen. Bei der Handhabung der Gefäße ist daher Vorsicht geboten.
14. Eier nicht mit der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können. Zum Kochen oder Aufwärmen von Eiern, die nicht verquirlt oder verrührt wurden, das Eigelb und Eiweiß anstechen, damit es nicht explodiert. Vor dem Aufwärmen im Mikrowellengerät die Schale von gekochten Eiern entfernen und die Eier in Scheiben schneiden.
15. Utensilien sollten auf Mikrowellenfähigkeit überprüft werden. Beachten Sie hierzu Seite DE-16. Verwenden Sie ausschließlich Mikrowellen geeignete Behälter und Utensilien, wenn das Gerät in der Betriebsart Mikrowelle betrieben wird.
16. Der Inhalt von Saugflaschen und Baby-Nahrungsbehältnissen muss vor dem Gebrauch geschüttelt bzw. gerührt und die Temperatur muss vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
17. Gerätetüre, Gehäuse, Garraum, Geschirr, Zubehör und speziell die Heizelemente des Grills werden während des Betriebs extrem heiß.
18. Diese Bereiche sollten während des Betriebs nicht berührt werden. Verwenden Sie immer dicke Ofenhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden. Achten Sie bevor der Reinigung darauf, dass diese nicht heiß sind. Beim Erhitzen von Lebensmitteln in Plastik- oder Papierbehältern müssen Sie das Gerät überwachen, da diese sich entzünden könnten.
19. Wird Rauch festgestellt, ist das Gerät sofort auszuschalten oder der Netzstecker abzuziehen und die Tür geschlossen zu halten, damit eventuelle Flammen erstickt werden.
20. Reinigen Sie das Gerät in regelmäßigen Abständen und entfernen Sie jegliche Essensreste.
21. Wird das Gerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten kann dies zu einer Beschädigung der Oberfläche führen, was die Gebrauchsdauer des Gerätes nachteilig beeinflussen und möglicherweise zu einer Gefahrensituation führen kann.
22. Verwenden Sie zur Reinigung der Glastüre keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da diese die Oberfläche verkratzen können, was zu einem Bruch des Glases führen kann.
23. Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.
24. Für Hinweise zur Reinigung der Türdichtung, des Garraums und angrenzenden Teilen beachten Sie bitte Seite DE-17.

DEUTSCH

DE-5

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE



Zur Vermeidung von Verbrennungen:

1. Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen oder Ofenhandschuhe verwendet werden.
2. Behälter, Popcorneschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf und Siedeverzug zu vermeiden.
3. **Um Verbrennungen zu vermeiden, immer die Lebensmitteltemperatur prüfen und umrühren, bevor Sie das Gargut servieren. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn die Lebensmittel oder Getränke an Babys, Kinder oder ältere Personen weitergereicht werden.** Die Temperatur des Behälters ist kein echter Hinweis auf die tatsächliche Temperatur des Lebensmittels oder Getränks; immer die Temperatur prüfen.
4. Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden.
5. Schneiden Sie gefüllte und gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

Zur Vermeidung von Missbrauch durch Kinder:

1. Nicht an die Gerätetür lehnen oder hängen.
2. Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden, wie z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), da diese besonders heiß werden.

Sonstige Hinweise

1. Niemals das Gerät in irgendeiner Weise modifizieren.
2. Das Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
3. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch vorgesehen und darf nur zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden. Es eignet sich nicht für gewerbliche Zwecke oder den Gebrauch in einem Labor.

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Gerätes:

1. Das Gerät niemals im leeren Zustand betreiben, es sei denn, es ist ausdrücklich in der Bedienungsanleitung empfohlen. Dies kann zu einer Beschädigung des Gerätes führen.
2. Bei der Verwendung von Bräunungeschirr oder selbst-erwärmenden Materialien muss eine hitzebeständige Isolierung (z.B. ein Porzellanteller) zwischen Geschirr und Drehteller gestellt werden. Dadurch werden Beschädigungen des Drehtellers durch Wärme vermieden. **Die angegebene Aufheizzeit für das Geschirr darf nicht überschritten werden.**
3. Keine Metall-Utensilien verwenden, die Mikrowellen reflektieren, da dies Funkenbildung zur Folge haben kann. Nur für das Gerät konzipierte Drehteller und Drehteller-Träger verwenden. Gerät nie ohne Drehteller betreiben.
4. Stellen Sie während des Betriebs keine anderen Gegenstände auf das Gehäuse.

HINWEIS:

Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann. Weder Hersteller noch Händler übernehmen die Haftung für Schäden am Gerät oder Verletzungen, die infolge von Nichtbeachten des korrekten elektrischen Anschlusses entstehen. An den Wänden im Innenraum, bzw. an Türdichtungen und Dichtflächen können sich Wasserdampf und Tropfen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.



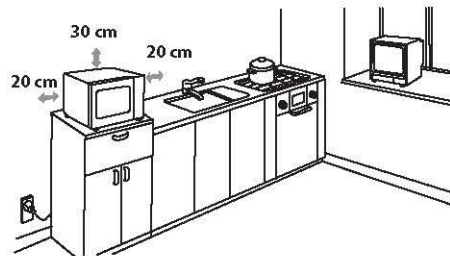
Dieses Symbol zeigt an, dass die Oberflächen geeignet sind, um während der Verwendung heiß zu werden.

DEUTSCH

AUFSTELLANWEISUNGEN



1. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial aus dem Inneren des Gerätes und jegliche Schutzfolien von der Gehäuseoberfläche des Gerätes. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
2. Platzieren Sie das Gerät auf einer sicheren, ebenen Oberfläche, die stabil genug ist, um das Gewicht des Gerätes und der darin zubereiteten Lebensmittel zu tragen. Das Gerät nicht in einem Schrank aufstellen.
3. Wählen Sie eine ebene Fläche, die über genügend Freiraum für die Ein- und/oder Auslässe verfügt. Die Rückseite des Gerätes sollte an einer Wand platziert werden.
 - Ein Mindestabstand von 20 cm zwischen dem Gerät und allen angrenzenden Wänden ist erforderlich. Eine Seite muss offen sein.
 - Es ist ein Mindestabstand von 30 cm über dem Gerät einzuhalten.
 - Nicht die Standfüße des Gerätes entfernen.
 - Ein Blockieren der Ein- und/ oder Auslassöffnungen kann das Gerät beschädigen.
 - Platzieren Sie das Gerät so weit als möglich von Radios und TV-Geräten entfernt. Der Mikrowellenbetrieb kann den Radio- oder TV-Empfang stören.



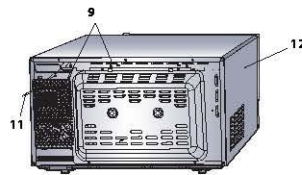
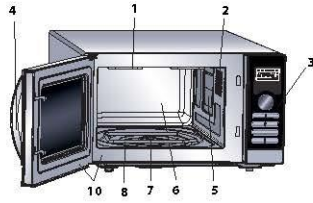
4. Gerätetür kann während des Garens heiß werden. Platzieren Sie das Gerät so, dass die Unterseite 85 cm oder mehr vom Fußboden entfernt ist. Kinder von der Tür fern halten, um Verbrennungen zu vermeiden.

5. Den Netzstecker des Mikrowellengerätes mit einer normalen, geerdeten Steckdose verbinden.

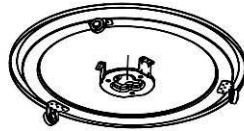
WARNUNG: Das Gerät nicht an Orten aufstellen an denen Hitze, Feuchtigkeit oder hohe Luftfeuchtigkeit (z. B. in der Nähe oder über einem konventionellen Backofen) auftreten können, oder in der Nähe brennbarer Materialien (z.B. Vorhänge). Lüftungsöffnungen nicht blockieren oder behindern. Nichts auf die Oberseite des Gerätes stellen.

DE-7

HORNO Y ACCESORIOS



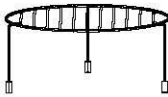
13. Plato giratorio (metal)



14. Acoplamiento



15. Parrilla



HORNO

1. Elemento que calienta la parrilla (parrilla superior)
2. Lámpara del horno
3. Panel de control
4. Asa de la puerta
5. Tapa del emisor de ondas (NO EXTRAER)
6. Cavidad del horno
7. Eje del motor del plato giratorio
8. Elemento que calienta parrilla (parrilla inferior)
9. Orificios de ventilación
10. Sellos de la puerta y superficies de sellado
11. Cable de alimentación
12. Mueble exterior

ACCESORIOS:

Compruebe que están incluidos los siguientes accesorios:

- (13) Plato giratorio (14) Acoplamiento (15) Parrilla
- Coloque el acoplamiento en el eje del motor plato giratorio. A continuación, coloque el plato giratorio en el eje motor; compruebe que está colocado firmemente.
- Para prevenir daños en el plato giratorio, asegúrese de levantar los platos y recipientes cuando los retire del plato giratorio del horno.
- Para utilizar la rejilla, consulte las secciones de cocinar a la parrilla en las páginas ES-11.

Nunca toque la parrilla cuando esté caliente.

NOTA: Cuando realice pedidos de accesorios, por favor, mencione dos elementos: el nombre de la pieza y el nombre del modelo a su distribuidor o agente de servicio autorizado SHARP.

NOTAS:

- La cubierta de la guía de ondas es frágil. Se debe tener cuidado al realizar la limpieza del interior del horno para no dañarla.
- Después de cocinar comidas grasas sin una tapa, limpie siempre la cavidad y especialmente el elemento calentador de la parrilla minuciosamente, esta debe estar seca y libre de grasas. La grasa acumulada puede recalentarse y provocar humo o incendiarse.
- Utilice siempre el horno con el plato giratorio y el soporte correctamente instalados. Esto debe hacerse siempre, inclusive durante la cocción. Una mala instalación del plato giratorio puede hacer que vibre, que no gire adecuadamente y podría averiar el horno.
- Todos los alimentos y recipientes de los alimentos se colocan siempre en el plato giratorio para cocinar.
- El plato gira en la dirección de las manecillas del reloj y al contrario. La dirección de rotación puede cambiar cada vez que se encienda el horno. Esto no afecta el proceso de cocción.

⚠ ADVERTENCIA:

La puerta, el armario exterior, el interior del horno, los accesorios y los platos pueden calentarse mucho durante el funcionamiento. Para prevenir quemaduras utilice siempre guantes gruesos para horno.

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



1. **Este horno está diseñado para utilizarse en una encimera solamente. No está diseñado para integrarse en una unidad de cocina. No coloque el horno dentro de un armario.**
2. El horno puede calentarse durante la cocción. Colocar o montar el horno para que la parte inferior del horno esté a 85 cm de distancia o más por encima del suelo. Mantenga a los niños lejos de la puerta para evitar que se quemen.
3. Asegúrese de que hay un espacio mínimo de 30 cm por encima del horno.
4. Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad les supervise o instruya en el uso del aparato.
5. Se debe vigilar a los niños para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
6. **ADVERTENCIA:** Sólo permita que los niños utilicen el horno sin supervisión cuando hayan recibido las instrucciones adecuadas para que puedan utilizar el horno de una forma segura y comprendan los peligros de un uso inadecuado.
7. **ADVERTENCIA:** Cuando el aparato funcione en los modos GRILL/COMBI y CONVECCIÓN, los niños sólo deben utilizar el horno bajo la supervisión de un adulto debido a la temperatura que se genera.
8. **ADVERTENCIA:** Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben permanecer alejados.
9. **ADVERTENCIA:** Si los sellos de la puerta o la puerta están dañados, no debe utilizarse el horno hasta que haya sido reparado por una persona competente.
10. **ADVERTENCIA:** No ajuste, repare o modifique nunca el horno. Es peligroso para cualquier persona que no este capacitada para llevar a cabo cualquier operación de mantenimiento o reparación, que consista en retirar una cubierta que protege contra la exposición a la energía de microondas.
11. Si el cable de alimentación de este aparato está dañado, se debe sustituir por un cable especial. El intercambio lo debe realizar un agente de servicio autorizado SHARP.
12. **ADVERTENCIA:** Los líquidos y otros alimentos no deben calentarse en recipientes cerrados ya que podrían explotar.
13. El calentar bebidas en el microondas puede retardar la ebullición eruptiva, por lo que deberá tener cuidado al manejar el recipiente.
14. No cocine huevos con cáscara, ni caliente huevos duros en el microondas ya que pueden explotar, incluso después de que el microondas haya terminado la cocción. Para cocinar o recalentar los huevos que no hayan sido revueltos o mezclados, perfora las yemas y las claras o los huevos pueden explotar. Pele y corte los huevos duros antes de calentarlos en el horno microondas.
15. Se deben comprobar los utensilios para garantizar que son adecuados para su uso en el horno. Vea la página ES-16. Utilice solamente recipientes y utensilios que sean aptos para microondas en los modos de microondas.
16. Se debe revolver y agitar el contenido de biberones y envases de comida para bebés y revisar la temperatura antes de su consumo, con el fin de evitar quemaduras.
17. La puerta, la carcasa exterior, la cavidad del horno, la vajilla, los accesorios y sobre todo los elementos para calentar la parrilla se calientan mucho durante el funcionamiento.
18. Se debe tener cuidado de no tocar estas zonas. Para evitar quemaduras, utilice siempre guantes gruesos de horno. Antes de limpiar compruebe que no están calientes. Cuando caliente comida en recipientes de plástico o de papel, no pierda de vista el horno debido a la posibilidad de incendio.
19. Si se observa humo, apague o desconecte el horno y mantenga la puerta cerrada con el fin de sofocar las llamas.
20. Limpie el horno con regularidad y elimine cualquier resto de alimentos.
21. El no mantener el horno limpio podría dar lugar a un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida del aparato y originar una situación de peligro.
22. No utilice limpiadores abrasivos o rascadores metálicos afilados para limpiar el cristal de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que puede dar lugar a la rotura del cristal.
23. No se debe utilizar un limpiador a vapor.
24. Vea las instrucciones para la limpieza de los sellos de las puertas, las cavidades y las partes adyacentes en la página ES-17.

ESPAÑOL

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD



Para evitar la posibilidad de quemaduras

1. Utilice agarraderas o guantes de cocina cuando saque los alimentos del horno para evitar quemaduras.
2. Siempre que abra recipientes, bolsas de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en el horno, etc. Hágalo lejos de su cara y manos, para evitar quemaduras provocadas por el vapor y líquido hirviendo.
3. **Para evitar quemaduras, compruebe la temperatura de los alimentos y revuelva siempre antes de servir, preste especial atención a la temperatura de los alimentos y bebidas para bebés, niños o ancianos.** La temperatura de los recipientes no es un indicador real de la temperatura de los alimentos o bebidas; verifique siempre la temperatura de los alimentos.
4. Mantenga siempre la distancia de la puerta del horno cuando se abra para evitar quemaduras que podrían causar el vapor y el calor que se escapa.
5. Cortar los alimentos rellenos horneados después de calentar para liberar el vapor y evitar quemaduras.

Para evitar el mal uso por los niños

1. No se apoye o balancee en la puerta del horno.
2. Los niños deben aprender todas las instrucciones importantes de seguridad: el uso de las agarraderas, la extracción cuidadosa de las tapas de los alimentos, prestando especial atención a los envases (por ejemplo, materiales de calentamiento automático) diseñados para hacer los alimentos crujientes, ya que pueden estar muy calientes.

Otras advertencias

1. Nunca modifique el horno bajo ninguna circunstancia.
2. No mueva el horno mientras este funcionando.
3. Este horno es para preparar alimentos en el hogar únicamente y sólo se puede utilizar para cocinar los alimentos. No es apto para uso comercial o de laboratorio.

Para fomentar el uso de su horno sin problemas y evitar daños.

1. No utilice nunca el horno si está vacío, excepto cuando se recomiende en el manual de funcionamiento. El hacerlo puede averiar el horno.
2. Cuando utilice un plato para dorar o material de auto-calentamiento, coloque siempre un aislante resistente al calor, como un plato de porcelana debajo para evitar daños en el plato giratorio y soporte del plato, debido al estrés por calor. **No se debe exceder el tiempo de precalentamiento especificado en las instrucciones de los platos.**
3. No utilice utensilios metálicos que reflejan las microondas y pueden causar arcos eléctricos. Utilice sólo el plato giratorio y el soporte del plato diseñado para este horno. No ponga en funcionamiento el horno sin el plato giratorio.
4. No coloque nada en el compartimiento exterior durante la operación.

NOTA:

Si no está seguro de cómo conectar el horno, por favor consulte a un electricista autorizado cualificado. Ni el fabricante ni el distribuidor pueden aceptar ninguna responsabilidad por daños al horno o daños personales derivados de una falta de observación del procedimiento correcto de conexión eléctrica. Se pueden formar en ocasiones vapor o gotas de agua en las paredes del horno o alrededor de los sellos de las puertas y superficies de sellado. Esto es normal y no una indicación de fugas de microondas o un mal funcionamiento.



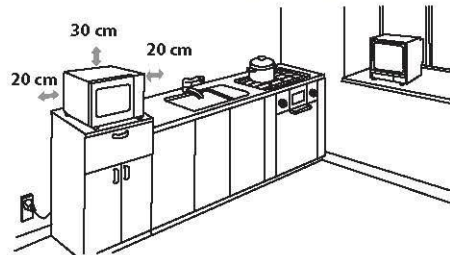
Este símbolo significa que las superficies son propensas a calentarse durante el uso.

ESPAÑOL

INSTALACIÓN



1. Retire todos los materiales de embalaje de dentro del horno y retire cualquier película protectora que se encuentre en la superficie de la carcasa del horno microondas. Compruebe el horno con cuidado para detectar cualquier signo de daño.
2. Coloque el horno en una superficie nivelada segura, lo suficientemente fuerte como para soportar el peso del horno, sumándole el artículo más pesado posible para cocinar en el horno. No coloque el horno en un armario.
3. Seleccione una superficie plana que proporcione suficiente espacio abierto para las rejillas de ventilación de entrada y/o salida. La superficie posterior del aparato se debe colocar contra una pared.
 - Se requiere un espacio mínimo de 20 cm entre el horno y las paredes adyacentes. Uno de los lados debe estar abierto.
 - Deje un espacio mínimo de 30 cm por encima del horno.
 - No quite las patas de la parte inferior del horno.
 - El bloquear los orificios de entrada y/o de salida puede dañar el horno.
 - Sitúe el horno lo más alejado de la radio y la televisión que sea posible. El funcionamiento del horno de microondas puede causar interferencias en la recepción de radio o TV.



4. El horno puede calentarse durante la cocción. Colocar o montar el horno para que la parte inferior del horno esté a 85 cm de distancia o más por encima del suelo. Mantenga a los niños lejos de la puerta para evitar que se quemen.
5. Conecte de forma segura el enchufe del horno a una toma de corriente eléctrica estándar conectada a tierra.

ADVERTENCIA: No coloque el horno donde se genere calor, vaho o mucha humedad, (por ejemplo, cerca o encima de un horno convencional) o cerca de materiales combustibles (por ejemplo, cortinas). No bloquee ni obstruya los orificios de ventilación de aire. No coloque objetos encima del horno.

ES-7

Instrucciones 6: Cafetera

SICHERHEITSHINWEISE



⚠️ ACHTUNG: Bitte lesen Sie die Anweisungen und Sicherheitshinweise vor der Inbetriebnahme des Gerätes. Bewahren Sie die Sicherheitshinweise auf, um diese bei Bedarf schnell einsehen zu können.

⚠️ VORSICHT: Wenn Sie dieses Zeichen sehen, halten Sie sich bitte an die Sicherheitshinweise, um mögliche Gefahren und Schäden zu vermeiden.

ℹ️ ZUR INFORMATION: Wenn Sie dieses Zeichen sehen, befolgen Sie den Rat für einen sicheren und einwandfreien Betrieb Ihrer Kaffeemaschine.

- Das Gerät ist dazu bestimmt, Getränke nach diesen

Anweisungen zuzubereiten.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den bestimmungsgemäßen Gebrauch.
- Dieses Gerät wurde ausschließlich für die Nutzung innerhalb von Gebäuden und unter normalen Temperaturbedingungen entwickelt.
- Schützen Sie das Gerät vor direktem Sonnenlicht und Spritzwasser.
- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen, wie z.B.: in Mitarbeiterküchen, in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen, Bauernhöfen, für den Gebrauch durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Unterkunfts- und Übernachtungs-Einrichtungen bestimmt.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab mindestens 8 Jahren verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden sowie die Anweisung zum sicheren

Gebrauch des Gerätes erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben. **Reinigung und Wartung der Maschine sollte nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden von einem Erwachsenen beaufsichtigt.**

- Halten Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden sowie die Anweisung zum sicheren Gebrauch des Gerätes erhalten und die damit verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Bei kommerziellem Gebrauch, bei Zweckentfremdung, falscher Bedienung unsachgemäßem Gebrauch, nicht fachgerechter

Reparatur oder bei Nichtbeachtung **DE** der Anweisungen übernimmt der Hersteller keine Haftung für eventuelle Schäden. Ebenso sind Gewährleistungen in solchen Fällen ausgeschlossen.

Vermeiden Sie Risiken wie tödlichen Stromschlag und Feuer.

- Im Notfall: ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geeignete, geerdete Netzsteckdose an. Vergewissern Sie sich, dass die Netzspannung dieselbe ist wie auf dem Typenschild angegeben. Bei falschem Anschluss verfällt die Gewährleistung.

Das Gerät darf erst nach dem korrekten Aufbau angeschlossen werden.

- Ziehen Sie das Kabel nicht über scharfe Kanten. Befestigen Sie es oder lassen Sie es hängen.
- Halten Sie das Kabel von Hitze und Feuchtigkeit fern.

21

- DE**
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Risiken zu verhindern.
 - Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn das Netzkabel beschädigt ist.
 - Sollten Ihr Gerät einen Defekt aufweisen, wenden Sie sich an den Nespresso Club.
 - Falls Sie ein Verlängerungskabel benötigen, verwenden Sie nur ein geerdetes Kabel mit einem Leitungsdurchmesser von mindestens 1,5 mm².
 - Um gefährliche Schäden zu vermeiden, stellen Sie das Gerät nie auf oder neben eine heiße Oberfläche wie Heizkörper, Kochplatten, Gaskocher, offene Flammen oder ähnliches.
 - Stellen Sie das Gerät immer auf eine stabile und ebene Oberfläche. **Die Oberfläche muss gegen Hitze und Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee, Entkalklösung o.ä. resistent sein.**
 - Ziehen Sie den Netzstecker, falls

Sie das Gerät für längere Zeit nicht benutzen. Beim Trennen vom Netz, ziehen Sie den Stecker und zerren Sie nicht am Kabel, das Kabel könnte sonst beschädigt werden.

- Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- Berühren Sie das Kabel nie mit feuchten Händen.
- Tauchen Sie das Gerät oder Teile davon niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Stellen Sie das Gerät oder Teile davon niemals in die Spülmaschine.
- Die Verbindung von Elektrizität und Wasser ist gefährlich und kann zu tödlichen Stromschlägen führen.
- Öffnen Sie das Gerät nicht. Die im Inneren vorhandene Spannung ist gefährlich!
- Stecken Sie nichts in die Öffnungen. Wenn Sie es tun, können Sie einen Brand oder Stromschlag auslösen.

Vermeiden Sie mögliche Schäden bei der Bedienung des Geräts.

- Lassen Sie das Gerät während der Anwendung nicht unbeaufsichtigt.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn es beschädigt ist oder nicht ordnungsgemäß funktioniert. Ziehen Sie sofort den Stecker aus der Steckdose. Wenden Sie sich zur Prüfung, Reparatur oder Einstellung des Gerätes an den Nespresso Club.
- Ein beschädigtes Gerät kann zu Stromschlag, Verbrennungen und Brand führen.
- Schließen Sie immer den Slider und öffnen Sie diesen niemals, wenn das Gerät in Betrieb ist. Dies könnte zu Verbrühungen führen.
- Halten Sie den Finger nicht unter den Kaffeeauslauf - Verbrühungsgefahr!
- Stecken Sie den Finger nicht in das Kapselfach oder den Kapselgang. Verletzungsgefahr!
- Wasser könnte um die Kapsel fließen, falls sie nicht von den

Klingen durchstochen wurde, und das Gerät beschädigen.

- Verwenden Sie niemals eine beschädigte oder deformierte Kapsel. Sollte eine Kapsel im System feststecken, schalten Sie die Maschine aus und ziehen Sie den Netzstecker. Kontaktieren Sie den Nespresso Club.
- Füllen Sie den Wassertank lediglich mit frischem Leitungswasser.
- Leeren Sie den Wassertank, wenn Sie das Gerät für einen längeren Zeitraum nicht benutzen (Urlaub, usw.).
- Ersetzen Sie das Wasser im Wassertank, wenn Sie das Gerät während des Wochenendes oder einen längeren Zeitraum nicht benutzt haben.
- Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Tropfschale und Tropfgitter, um jegliche Flüssigkeit auf umliegenden Flächen zu vermeiden.
- Verwenden Sie keine starken Reinigungs- oder Lösungsmittel. Benutzen Sie ein weiches

22

REINIGEN

Umeinwandfreie hygienischen Bedingungen zu gewährleisten wird die tägliche Entleerung und Reinigung des Kapselbehälters empfohlen.

U DE



1 Leeren Sie die Abtropfschale und den Auffangbehälter für benutzte Kapseln.



2 Reinigen Sie den Kaffeeauslauf regelmäßig mit einem feuchten Tuch.



3 ⚠ Tauchen Sie das Gerät oder Teile davon niemals unter Wasser.



4 Benutzen Sie keine starken Lösungs- oder Scheuermittel, Schwämme oder Creme-Reiniger. Gerät oder Teile davon niemals über den Geschirrspüler reinigen.

⏱ Dauer ca. 15 Minuten. ⚠ Lesen Sie die Sicherheitshinweise im Entkalkerset und beachten Sie die Hinweise zur Entkalkungshäufigkeit in der Tabelle (siehe Abschnitt «Entkalkung» in dieser Bedienungsanleitung).

ENTKALKEN



1 Leeren Sie die Abtropfschale und den Auffangbehälter für benutzte Kapseln.



2 Füllen Sie den Wassertank mit einem Beutel der Nespresso Entkalkungslösung und 0,5 L Leitungswasser auf.



3 Stellen Sie ein Gefäß (Fassungsvermögen min. 0,6 L) unter den Kaffeeauslauf.



4 Schalten Sie das Gerät ein, indem Sie den Soft-Touch-Bereich berühren.

31

ES

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD



⚠ **ATENCIÓN:** las instrucciones de seguridad forman parte de la máquina. Léalas detenidamente antes de usar su nueva máquina por primera vez. Guárdelas donde pueda encontrarlas fácilmente para futuras consultas.

⚠ **ATENCIÓN:** cuando vea este símbolo, consulte las instrucciones de seguridad para evitar posibles lesiones o daños.

ℹ **INFORMACIÓN:** cuando vea este símbolo, siga los consejos indicados para un uso correcto y seguro de la máquina.

• Esta máquina está destinada a la elaboración de bebidas según

indica el presente manual.

- No la utilice para usos distintos a los previstos.
- Esta máquina ha sido diseñada para usarse exclusivamente en interiores y en condiciones de temperatura no extremas.
- Proteja la máquina de la luz solar directa, del contacto prolongado con salpicaduras de agua y de la humedad.
- Esta máquina está pensada para un uso exclusivamente doméstico y en aplicaciones similares como: cocinas para el personal en tiendas, agroturismos; para clientes de hoteles, moteles, albergues y otros alojamientos.
- Esta máquina puede ser utilizada por niños a partir de ocho años, siempre que lo hagan bajo control y que hayan recibido instrucciones sobre cómo usar la máquina de forma segura y que sean plenamente conscientes de los posibles peligros derivados de su uso. Los niños no podrán llevar a

cabo la limpieza y el mantenimiento de esta máquina a menos que sean mayores de ocho años y siempre bajo la supervisión de un adulto.

- Mantenga la máquina y el cable fuera del alcance de los niños menores de ocho años.
- Esta máquina puede ser utilizada por personas con discapacidades físicas, sensoriales o mentales o que no tengan experiencia o conocimientos suficientes, siempre que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre cómo usar la máquina de forma segura y sean conscientes de los posibles peligros.
- Los niños no podrán utilizar la máquina como si fuera un juguete.
- El fabricante no asumirá ninguna responsabilidad y la garantía quedará anulada en caso de uso comercial o manipulación/ utilización inadecuada de la máquina, así como por cualquier daño que resulte de su uso para otros propósitos, manejo incorrecto, reparación por parte

de personal no cualificado o incumplimiento de las instrucciones.

Evite el riesgo de descargas eléctricas mortales y de incendios.

- En caso de emergencia, desenchúfela inmediatamente de la toma de corriente.
- Enchufe la máquina únicamente a una toma de corriente adecuada, de fácil acceso y con toma de tierra. Asegúrese de que la tensión de red se corresponde con la indicada en la placa de especificaciones. El uso de una conexión incorrecta anulará la garantía.

La máquina solo debe conectarse tras su instalación.

- No tense el cable sobre bordes afilados, no lo fije ni lo deje colgar.
- Mantenga el cable apartado del calor y la humedad.
- En caso de que el cable de alimentación presente daños,

38

deberá ser reemplazado por el fabricante, por el servicio técnico o por personal cualificado para evitar riesgos.

- Si el cable está deteriorado, no utilice la máquina.
- Devuelva la máquina al Club *Nespresso* o a un representante autorizado *Nespresso*.
- Si necesita un cable de prolongación, emplee únicamente uno cuyo conductor tenga una sección de como mínimo 1,5 mm² o que sea adecuado a la potencia especificada.
- Para evitar daños graves, jamás coloque la máquina encima o al lado de superficies calientes, como radiadores, fogones, hornos, hornillos de gas, llamas o similares.
- Colóquela siempre sobre una superficie horizontal, uniforme y estable. La superficie debe ser resistente al calor y a líquidos como agua, café, productos descalcificadores o similares.
- Desconecte la máquina de la

red eléctrica cuando no vaya a utilizarla durante un largo periodo de tiempo. Desconéctela extrayendo el enchufe sin tirar del cable, ya que este podría resultar dañado.

- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, desenchufe la máquina de la toma de corriente y deje que se enfríe.
- Nunca toque el cable con las manos mojadas.
- Nunca sumerja la máquina total ni parcialmente en agua u otro líquido.
- Nunca introduzca la máquina ni ninguna de sus partes en un lavavajillas.
- La combinación de agua y electricidad es peligrosa y puede provocar descargas eléctricas mortales.
- No abra la máquina, ya que podría recibir una descarga eléctrica.
- No introduzca ningún objeto por las aberturas, ya que podría provocar un incendio o una descarga eléctrica.

Evite posibles daños durante la utilización de la máquina.

- Nunca desatienda la máquina mientras está funcionando.
- No utilice la máquina si presenta algún daño o no funciona correctamente. Desenchúfela inmediatamente de la toma de corriente. Póngase en contacto con el Club *Nespresso* o con un representante autorizado *Nespresso* para su examen, reparación o ajuste.
- Una máquina estropeada puede causar descargas eléctricas, quemaduras e incendios.
- Baje siempre el deslizador completamente y nunca lo abra durante su funcionamiento. Para evitar quemaduras.
- No coloque los dedos debajo de la salida del café, ya que podría sufrir quemaduras.
- No introduzca los dedos en el compartimento o el tubo de las cápsulas, ya que podría sufrir lesiones.
- Puede salir agua alrededor de la

cápsula si ésta no es perforada por las cuchillas y dañar la máquina.

- Nunca utilice una cápsula dañada o deformada. Si una cápsula queda atascada en el compartimento de las cápsulas, apague la máquina y desconéctela de la alimentación antes de realizar cualquier operación. Póngase en contacto con el Club *Nespresso* o con un representante autorizado *Nespresso*.
- Llene el depósito de agua solo con agua potable.
- Vacíe el depósito de agua si no va a usar la máquina durante un largo periodo de tiempo, como por ejemplo durante las vacaciones.
- Cambie el agua del depósito si la máquina no se ha utilizado durante un fin de semana o un periodo de tiempo similar.
- No utilice la máquina sin la bandeja ni la rejilla antigoteo para evitar que se produzcan derrames sobre las superficies próximas.
- No utilice productos de limpieza agresivos ni disolventes. Use un paño húmedo y un producto de

39

ES LIMPIEZA

Paragantizar las mejores condiciones de higiene, se recomienda vaciar y limpiar a diario el contenedor de cápsulas usadas.



Vacíe la bandeja antigoteo y el contenedor de cápsulas usadas.



Limpié periódicamente la salida del café con un paño húmedo.



⚠ No sumerja la máquina total o parcialmente en agua.



No utilice disolvente fuerte o abrasivo, estropajo ni detergente en crema. No limpiar en el lavavajillas.

ⓘ Duración aproximada: 15 minutos.

⚠ Lea las instrucciones de seguridad del paquete de descalcificación y consulte la tabla para averiguar la frecuencia de uso (véase el apartado Descalcificación de este manual).

DESCALCIFICACIÓN/ DESCALCIFICAÇÃO



Vacíe la bandeja antigoteo y el contenedor de cápsulas usadas.



Llene el depósito de agua con una unidad de agente de descalcificación *Nespresso* y añada 0,5 L de agua.



Coloque un recipiente (volumen mínimo: 0,6 L) debajo de la salida del café.



Encienda la máquina pulsando uno de los botones de selección del tamaño de la taza.

48

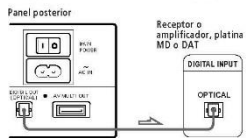
Instrucciones 7: Videoconsola

46 Conexión de un equipo de audio digital

En esta sección se describe cómo conectar la consola PlayStation2 a un equipo de audio con conectores digitales (como la salida óptica Dolby Digital (AC-3)). El uso de receptores y amplificadores digitales permite disfrutar de funciones como sonido multicanal y envolvente.

Conexión a un receptor o amplificador, platina "MD (minidiscos)" o "DAT (cintas de audio digital)" con conector digital

Conecte el equipo de audio un cable digital óptico disponible en el mercado. En el menú Configuración del Sistema, ajuste "DIGITAL OUT (OPTICAL)" en "Activado". Este es el ajuste predeterminado. Para obtener información detallada sobre el menú Configuración del Sistema, consulte la página 47.

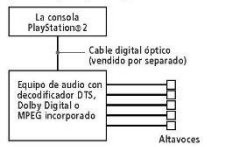


- Notas**
- Consulte también el manual de instrucciones suministrado con el equipo que va a conectar.
 - No es posible analizar directamente grabaciones de audio digital de discos grabados en formato Dolby Digital, DTS o MPEG AUDIO utilizando una platina MD o DAT.

Conexión a un equipo de audio con decodificador DTS*, Dolby Digital o MPEG incorporado (sólo video DVD)**

La conexión a un equipo de audio con decodificador DTS, Dolby Digital o MPEG incorporado (vendido por separado) permite reproducir el sonido grabado en el video DVD en formato Dolby Digital (AC-3), DTS o MPEG AUDIO para obtener el efecto de audición de una sala de cine o de conciertos.

Conecte el equipo al conector DIGITAL OUT (OPTICAL) mediante un cable digital óptico (vendido por separado).



Configuraciones para el reproductor de DVD en su consola PlayStation2

En función del equipo que vaya a conectar, será necesario realizar algunos ajustes de configuración para el reproductor de DVD.

Para obtener información detallada sobre el uso de la pantalla de ajustes, consulte la página 55.

- Si conecta un equipo de audio con decodificador DTS incorporado
Ajuste "DIGITAL OUT (OPTICAL)" en "Activada" y, a continuación, "DTS" en "Activada" en la pantalla "Audio".
- Si conecta un equipo de audio con decodificador Dolby Digital incorporado
Ajuste "DIGITAL OUT (OPTICAL)" en "Activada" y, a continuación, "Dolby Digital" en "Activada" en la pantalla "Audio".
- Si conecta un equipo de audio con decodificador MPEG incorporado
Ajuste "DIGITAL OUT (OPTICAL)" en "Activada" y, a continuación, "MPEG" en "Activada" en la pantalla "Audio".

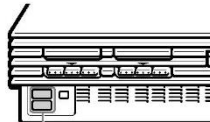
Nota
Consulte el manual de instrucciones y configuración del equipo de audio que vaya a conectar.

* "DTS" y "DTS Digital Out" son marcas comerciales de Digital Theater Systems, Inc.
** "Dolby" y el símbolo de la doble D son marcas comerciales de Dolby Laboratories.
Tus trabajos confidenciales no publicados. © 1992-1997 Dolby Laboratories. Todos los derechos reservados.

Conexión de otros dispositivos digitales

Conexión de un dispositivo mediante la interfaz Universal Serial Bus (USB)

Los dos conectores USB de la parte frontal de la consola pueden utilizarse para conectar dispositivos compatibles con USB. Consulte también el manual de instrucciones suministrado con el dispositivo que va a conectar.



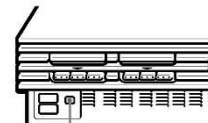
Nota
No todos los productos compatibles con USB funcionan con la consola PlayStation2. Consulte el manual del usuario del producto compatible con USB correspondiente para obtener más información.

Conexión de un dispositivo con la interfaz i.LINK

El conector S400 i.LINK de la parte frontal de la consola puede utilizarse para conectar dispositivos compatibles con i.LINK (IEEE 1394). Consulte también el manual de instrucciones suministrado con el dispositivo que va a conectar.

El conector S400 i.LINK no suministra alimentación a dispositivos externos. Los dispositivos externos que requieran alimentación mediante el conector S400 i.LINK no funcionarán correctamente al conectarse a la consola PlayStation2.

El conector S400 i.LINK de la consola PlayStation2 soporta velocidades de transferencia de hasta 400 Mbps. No obstante, la velocidad real variará según la del dispositivo compatible con i.LINK que conecte.



Nota
No todos los productos i.LINK funcionan con la consola PlayStation2. Consulte también el manual del usuario del producto i.LINK correspondiente para obtener más información.

i.LINK es una versión con marca comercial del estándar IEEE 1394.1995 y sus revisiones. i.LINK y el logotipo i.LINK son marcas comerciales.

53

Uso del menú DVD

Algunos discos DVD permiten seleccionar su contenido mediante un menú. Al reproducir este tipo de DVD, podrá seleccionar el idioma de los subtítulos, el del sonido, etc., mediante el menú DVD.

1. Seleccione (Menú DVD) mediante los botones de dirección y pulse el botón X. El menú DVD aparece en la pantalla del televisor. El contenido del menú varía según el disco.
2. Pulse los botones de dirección para seleccionar el elemento que desee cambiar.
3. Para cambiar otros elementos, repita el paso 2.
4. Pulse el botón X.

Puede mostrar el menú DVD directamente
Pulse el botón Δ del mando cuando no se muestre el Panel de Control.

Si desea seleccionar el idioma para el menú DVD
Para cambiar este ajuste, puede elegir "Selección de idioma" y, a continuación, "Menú DVD". Para obtener información detallada, consulte la página 56.

Para volver a la pantalla anterior del menú DVD
Seleccione (Volver) y pulse el botón X. Es posible que esta función no esté disponible en algunos discos DVD.

- Notas**
- Es posible que el menú DVD no esté disponible en algunos discos DVD.
 - En algunos discos DVD, es posible que el "menú DVD" se denomine simplemente "menú" en las instrucciones suministradas con los mismos.

Uso del menú de títulos

Los discos DVD se dividen en largas secciones de una película o de música denominadas "títulos". Al reproducir un DVD que contenga varios títulos, podrá seleccionar el título que desee mediante el menú de títulos.

1. Seleccione (Menú de títulos) mediante los botones de dirección y pulse el botón X. El menú de títulos aparece en la pantalla del televisor. El contenido del menú varía según el disco.
2. Pulse los botones de dirección para seleccionar el título que desee reproducir.
3. Pulse el botón X. La consola comienza a reproducir el título seleccionado.

Puede mostrar el menú de títulos directamente
Pulse el botón □ del mando mientras no se muestre el Panel de Control.

Para volver a la pantalla anterior del menú de títulos
Seleccione (Volver) y pulse el botón X. Es posible que esta función no esté disponible en algunos discos DVD.

- Notas**
- Algunos discos DVD no permiten seleccionar el título.
 - En algunos discos DVD, es posible que un "Menú de títulos" se denomine simplemente "menú" o "título" en las instrucciones suministradas con los mismos. También es posible que "Pulse ENTER" se exprese como "Pulse SELECT".

Cambio del idioma de la pista de sonido

Si el DVD está grabado con pistas en varios idiomas, podrá seleccionar el idioma que desee mientras se reproduce el DVD. Los idiomas que pueden seleccionarse varían en función del DVD.

Seleccione (Opciones de audio) mediante los botones de dirección y pulse el botón X. Cada vez que pulse el botón X, el idioma cambiará.

Puede seleccionar "Opciones de audio" directamente
Pulse el botón R3 del mando mientras no se muestre el Panel de Control. El idioma cambiará cada vez que pulse el botón.

- Notas**
- Debido a la información programada en ciertos discos DVD, es posible que no pueda cambiar el idioma aunque haya pistas grabadas en varios idiomas en los mismos.
 - Si cambia el título mientras se reproduce el DVD, el sonido puede cambiar.

Cambio de los ángulos

Es posible cambiar los ángulos de las escenas si el DVD dispone de diversos ángulos grabados para dichas escenas. Por ejemplo, mientras se reproduce una escena de un tren en movimiento, puede visualizarla desde la parte frontal del tren o desde la ventanilla izquierda o derecha del mismo sin que se interrumpa el movimiento del tren.

Seleccione (Opciones de ángulo) mediante los botones de dirección y pulse el botón X. Cada vez que pulse el botón X, el ángulo cambiará.

- Notas**
- El número de ángulos varía según el disco o la escena. El número de ángulos que pueden cambiarse en una escena es equivalente al número de ángulos grabados para esa escena.
 - Debido a la información programada en ciertos discos DVD, es posible que no pueda cambiar los ángulos aunque haya distintos ángulos grabados en el disco.

Visualización de los subtítulos

Con discos DVD en los que haya grabados subtítulos, es posible activar y desactivar dichos subtítulos cuando lo desee durante la reproducción.

Con discos DVD en los que haya grabados subtítulos multilingües, puede cambiar el idioma de los subtítulos cuando desee mientras se reproduce el DVD. Por ejemplo, puede seleccionar el idioma que desee practicar y activar los subtítulos para mejor comprensión.

Seleccione (Opción de subtítulos) mediante los botones de dirección y pulse el botón X. Puede seleccionar el idioma de los subtítulos, y activarlo o desactivarlo. Los idiomas que pueden seleccionarse varían en función del DVD.

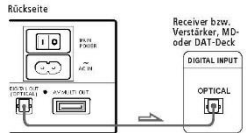
Puede seleccionar "Opción de subtítulos" directamente
Pulse el botón L3 del mando mientras no se muestre el Panel de Control. Puede seleccionar el idioma de los subtítulos, y activarlo o desactivarlo.

- Notas**
- Si reproduce un DVD en el que no haya subtítulos grabados, no aparecerán subtítulos.
 - Debido a la información programada en ciertos discos DVD, es posible que no pueda activar los subtítulos aunque se hayan grabado en el disco.
 - Algunos discos DVD no permiten desactivar los subtítulos.
 - El tipo y número de idiomas para subtítulos varían según el disco.
 - Debido a la información programada en ciertos discos DVD, es posible que no pueda cambiar los subtítulos aunque se hayan grabado subtítulos en varios idiomas en el disco.
 - Si cambia el título mientras se reproduce el DVD, el subtítulo puede cambiar.

In diesem Abschnitt wird beschrieben, wie Sie die PlayStation2-Konsole an eine Audiokomponente mit digitalen Anschlüssen (z. B. einem optischen Dolby Digital (AC-3)-Ausgang) anschließen. Wenn Sie die Konsole an einen digitalen Receiver bzw. Verstärker anschließen, stehen Ihnen Funktionen wie Mehrkanal und Raumklang zur Verfügung.

Anschließen an einen Receiver, Verstärker, an ein „MiniDisc (MD)“ - oder „Digital Audio Tape (DAT)“ -Deck mit einem digitalen Anschluss

Schließen Sie die Konsole über ein handelsübliches, optisches Digitalkabel an die Audiokomponente an. Setzen Sie im „Systemkonfiguration“-Menü die Option „DIGITAL OUT (OPTICAL)“ auf „Ein“. Dies ist die Standardeinstellung. Näheren Informationen zum „Systemkonfiguration“-Menü finden Sie auf Seite 67.

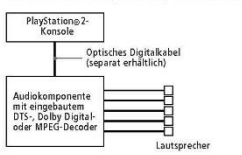


- Hinweise**
- Schlagen Sie bitte auch in der Bedienungsanleitung zum anzuschließenden Gerät nach.
 - Mit einem MD- oder DAT-Deck können Sie keine digitalen Audiodateien von DVDs/CDs herstellen, deren Tonspuren im Dolby Digital-, DTS- oder MPEG AUDIO Format vorliegen.

Anschließen an eine Audiokomponente mit einem integrierten DTS*, Dolby Digital** oder MPEG-Decoder (nur DVD-Video)

Wenn Sie eine Audiokomponente mit einem eingebauten DTS-, Dolby Digital- oder MPEG-Decoder (separat erhältlich) anschließen, können Sie DVD-Videos mit Tonaufnahmen wiedergeben, die im Dolby Digital (AC-3)-, DTS- oder MPEG AUDIO-Format vorliegen. Dabei entsteht eine Klangwirkung wie in einem Großkino oder einer Konzerthalle. Schließen Sie die Komponente mit einem

optischen Digitalkabel (separat erhältlich) an den DIGITAL OUT (OPTICAL)-Anschluss an.



Einstellungen für den DVD-Spieler der PlayStation2-Konsole

Sie müssen je nach den Komponenten, die Sie anschließen möchten, für den DVD-Spieler eine Reihe von Einstellungen vornehmen. Erläuterungen zum Einstellungsamenü finden Sie auf Seite 75.

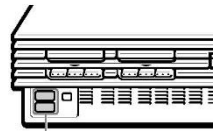
- Wenn Sie eine Audiokomponente mit eingebautem DTS-Decoder anschließen: Setzen Sie „DIGITAL OUT (OPTICAL)“ auf „Ein“ und setzen Sie dann „DTS“ unter „Audio-Einstellungen“ auf „Ein“.
- Wenn Sie eine Audiokomponente mit eingebautem Dolby Digital-Decoder anschließen: Setzen Sie „DIGITAL OUT (OPTICAL)“ auf „Ein“ und setzen Sie dann „Dolby Digital“ unter „Audio-Einstellungen“ auf „Ein“.
- Wenn Sie eine Audiokomponente mit eingebautem MPEG-Decoder anschließen: Setzen Sie „DIGITAL OUT (OPTICAL)“ auf „Ein“ und setzen Sie dann „MPEG“ unter „Audio-Einstellungen“ auf „Ein“.

Hinweis
Schlagen Sie auch in den Betriebs- und Konfigurationsanweisungen zum anzuschließenden Audiogerät nach.

- * „DTS“ und „DTS Digital Out“ sind Warenzeichen der Digital Theatre Systems, Inc.
- ** Hergestellt in Lizenz der Dolby Laboratories. „Dolby“ und das Doppel D Symbol sind Warenzeichen der Dolby Laboratories. Vertauschte, nicht veröffentlichte Arbeiten. © 1992-1997 Dolby Laboratories. Alle Rechte vorbehalten.

Anschließen eines Gerätes über die USB-Schnittstelle (Universal Serial Bus)

Über zwei USB-Anschlüsse an der Vorderseite der Konsole können Sie USB-kompatible Geräte anschließen. Schlagen Sie bitte auch in der Bedienungsanleitung zum anzuschließenden Gerät nach.



USB-Anschlüsse

Hinweis
Nicht alle USB-kompatiblen Produkte funktionieren mit der PlayStation2-Konsole. Näheres entnehmen Sie bitte dem Benutzerhandbuch des jeweiligen USB-kompatiblen Produkts.

Anschließen eines Gerätes über die i.LINK-Schnittstelle

Über den i.S400 (i.LINK)-Anschluss an der Vorderseite der Konsole können Sie ein i.LINK-kompatibles (IEEE 1394) Gerät anschließen. Schlagen Sie bitte auch in der Bedienungsanleitung zum anzuschließenden Gerät nach.

Über den i.S400 (i.LINK)-Anschluss wird das externe Gerät nicht mit Strom versorgt. Bei einigen externen Geräten muss die Stromversorgung jedoch über den i.S400 (i.LINK)-Anschluss erfolgen. Solche Geräte funktionieren nicht ordnungsgemäß, wenn Sie sie an die PlayStation2-Konsole anschließen.

Der i.S400 (i.LINK)-Anschluss der PlayStation2-Konsole unterstützt Übertragungsraten von bis zu 400 MBit/s. Die tatsächliche Übertragungsraten variiert jedoch, denn sie hängt von der Übertragungsraten des angeschlossenen i.LINK-kompatiblen Gerätes ab.



i.S400 (i.LINK)-Anschluss

Hinweis
Nicht alle i.Link-Produkte funktionieren mit der PlayStation2-Konsole. Näheres entnehmen Sie bitte dem Benutzerhandbuch des jeweiligen i.Link-Produkts.

i.LINK ist eine als Warenzeichen registrierte Version der Norm IEEE 1394-1995 und deren Revisionen. i.LINK und das i.LINK-Logo sind Warenzeichen.

Benutzen des DVD-Menüs

Bei manchen DVDs können Sie bestimmte Inhalte über ein Menü auswählen. Bei solchen DVDs können Sie z. B. die Sprache der Untertitel oder die Sprache der Tonspur im DVD-Menü auswählen.

- Wählen Sie mit den Richtungstasten (DVD-Menü) aus und drücken Sie die X-Taste.
Auf dem Bildschirm wird das DVD-Menü angezeigt. Der Inhalt des Menüs variiert von DVD zu DVD.
- Wählen Sie mit den Richtungstasten die Option aus, die Sie ändern möchten.
- Möchten Sie weitere Optionen ändern, gehen Sie wie unter Schritt 2 erläutert vor.
- Drücken Sie die X-Taste.

Sie können das DVD-Menü direkt aufrufen
Drücken Sie die A-Taste am Controller, wenn das Kontrollmenü nicht aufrufen ist.

Wenn Sie die Sprache für das DVD-Menü auswählen möchten

Sie können diese Einstellung ändern, indem Sie „Spracheinstellungen“ und dann „DVD-Menü“ auswählen. Erläuterungen dazu finden Sie auf Seite 76.

So schalten Sie im DVD-Menü zum vorherigen Bildschirm zurück

Wählen Sie \leftarrow (Zurück) und drücken Sie die X-Taste.
Bei einigen DVDs steht diese Funktion möglicherweise nicht zur Verfügung.

Hinweise

- Bei einigen DVDs steht möglicherweise kein DVD-Menü zur Verfügung.
- In den Anweisungen zu manchen DVDs heißt das „DVD-Menü“ einfach „Menü“ o. ä.

Benutzen des Titelménüs

Eine DVD ist in lange Abschnitte von Bild- oder Tonclustern unterteilt, die „Titel“ heißen. Wenn Sie eine DVD abspielen, die mehrere Titel enthält, können Sie im Titelménu den gewünschten Titel auswählen.

- Wählen Sie mit den Richtungstasten (Titelménu) aus und drücken Sie die X-Taste.
Auf dem Bildschirm wird das Titelménu angezeigt. Der Inhalt des Menüs variiert von DVD zu DVD.
- Wählen Sie mit den Richtungstasten den Titel aus, der wiedergegeben werden soll.
- Drücken Sie die X-Taste.
Die Wiedergabe des ausgewählten Titels beginnt.

Sie können das Titelménu direkt aufrufen
Drücken Sie die C-Taste am Controller, wenn das Kontrollmenü nicht aufrufen ist.

So schalten Sie im Titelménu zum vorherigen Bildschirm zurück

Wählen Sie \leftarrow (Zurück) und drücken Sie die X-Taste.
Bei einigen DVDs steht diese Funktion möglicherweise nicht zur Verfügung.

Hinweise

- Bei manchen DVDs können Sie keinen Titel auswählen.
- In den Anweisungen zu manchen DVDs heißt das „Titelménu“ einfach „Menü“, „Titel“ o. ä. Statt „Drücken Sie ENTER“ lautet die entsprechende Auforderung unter Umständen „Drücken Sie SELECT“ o. ä.

Auswählen der Sprache für den Ton

Wenn der Ton bei einer DVD in mehreren Sprachen aufgezeichnet ist, können Sie die Sprache auswählen, die Sie bei der Wiedergabe eines DVD-Videos hören möchten. Welche Sprachen zur Auswahl stehen, hängt von der DVD ab.

Wählen Sie mit den Richtungstasten (Audio-Optionen) aus und drücken Sie die X-Taste.
Mit jedem Tastendruck auf X wechselt die Sprache.

Sie können „Audio-Optionen“ direkt aufrufen
Drücken Sie die R3-Taste am Controller, wenn das Kontrollmenü nicht aufrufen ist. Mit jedem Tastendruck wechselt die Sprache.

Hinweise

- Aufgrund der Programmierung bei einigen DVDs ist ein Wechsel der Sprache nicht möglich, auch wenn Tonspuren in mehreren Sprachen auf der DVD vorhanden sind.
- Während der Wiedergabe der DVD wechselt die Sprache möglicherweise, sobald Sie einen anderen Titel auswählen.

Wechseln des Blickwinkels

Wenn bei einer DVD Szenen in mehreren Blickwinkeln aufgezeichnet sind, können Sie den Blickwinkel wechseln. Wenn beispielsweise eine Szene mit einem fahrenden Zug wiedergegeben wird, können Sie die Sicht von der Vorderseite des Zugs, vom linken oder vom rechten Fenster aus zeigen, ohne die Bewegung des Zugs zu unterbrechen.

Wählen Sie mit den Richtungstasten (Blickwinkel-Optionen) aus und drücken Sie die X-Taste.
Mit jedem Tastendruck auf X wechselt der Blickwinkel.

Hinweise

- Die Anzahl der Blickwinkel variiert von DVD zu DVD und von Szene zu Szene. Sie können so viele unterschiedliche Blickwinkel einstellen, wie für diese Szene auf der DVD vorhanden sind.
- Aufgrund der Programmierung bei einigen DVDs ist ein Wechsel der Blickwinkel nicht möglich, auch wenn Szenen in mehreren Blickwinkeln auf der DVD vorhanden sind.

Anzeigen der Untertitel

Wenn auf einer DVD Untertitel aufgezeichnet sind, können Sie diese während der Wiedergabe der DVD jederzeit ein- oder ausblenden.

Wenn auf einer DVD die Untertitel in mehreren Sprachen aufgezeichnet sind, können Sie während der Wiedergabe der DVD die Sprache der Untertitel jederzeit ändern. Sie können beispielsweise eine Sprache auswählen, die Sie lernen möchten, und zum besseren Verstehen die Untertitel einblenden.

Wählen Sie mit den Richtungstasten (Untertitel-Optionen) aus und drücken Sie die X-Taste.

Sie können die Sprache für die Untertitel auswählen und die Untertitel ein- und ausblenden.
Welche Sprachen zur Auswahl stehen, hängt von der DVD ab.

Sie können „Untertitel-Optionen“ direkt auswählen

Drücken Sie die L3-Taste am Controller, wenn das Kontrollmenü nicht aufrufen ist. Sie können die Sprache für die Untertitel auswählen und die Untertitel ein- und ausblenden.

Hinweise

- Bei der Wiedergabe einer DVD ohne Untertitel werden keine Untertitel angezeigt.
- Aufgrund der Programmierung bei einigen DVDs können die Untertitel nicht eingeschaltet werden, auch wenn Untertitel auf der DVD vorhanden sind.
- Bei manchen DVDs lassen sich die Untertitel nicht ausschalten.
- In wie vielen und welchen Sprachen Untertitel vorhanden sind, ist von Fall zu Fall verschieden.
- Aufgrund der Programmierung bei einigen DVDs ist ein Wechsel der Untertitelsprache nicht möglich, auch wenn Untertitel in mehreren Sprachen auf der DVD vorhanden sind.
- Während der Wiedergabe der DVD wechselt die Untertitelsprache möglicherweise, sobald Sie einen anderen Titel auswählen.