



Traduttori da caffè:
un ejemplo de traducción
de instrucciones de instalación
y uso de electrodomésticos
(italiano-castellano)

Carmen Mata Pastor,
Manuel Mata Pastor.

Un ejemplo de traducción de instrucciones de instalación y uso de electrodomésticos

La traducción técnica, a pesar de contarse entre las más prolíficas, es paradójicamente una de las menos sometidas a estudio. Con todo, la literatura sobre traducción técnica ha ido en aumento en los últimos años. Sin embargo, el término "traducción técnica" engloba tal cantidad de temas, formatos y registros que, como dice Newmark¹ en su archiconocido *Manual de traducción*, es una tarea ardua generalizar acerca de este tipo de traducción, es decir, lo que puede ser válido para un informe técnico puede no serlo para un manual, unas instrucciones o un letrero.

Si bien es verdad que no son muchos los estudiosos de la traducción que dedican sus desvelos a la traducción técnica, resulta aún más difícil encontrar a quien se ocupe, no ya de la traducción técnica como modalidad de traducción o como resultado de un proceso, sino del traductor técnico.

El traductor técnico

En algunas ocasiones, a propósito de la didáctica de la traducción, se ha puesto de manifiesto la dificultad de formar traductores técnicos e incluso la inviabilidad de esta empresa. Los programas de la mayoría de las instituciones donde se pueden cursar estudios de traducción e interpretación son poco elásticos en este sentido porque es difícil elaborar un programa completo de especialidades, aunque sólo sea porque la lista sería interminable y porque éstas dependen de las lenguas de trabajo del traductor en formación. Así, determinados pares de lenguas, como el inglés-español o el inglés-italiano, permiten una especialización en un campo tan rentable como la informática, mientras que, en el caso del italiano-español, este campo no es especialmente rico.

Quizá esto explique que muchos de aquellos que se dedican a la traducción técnica sean autodidactos. La mayoría comienza a trabajar en agencias y luego se independiza, pasando a engrosar las listas de traductores *freelance*, que son ya legión. Si estas agencias, o bien las grandes empresas que cuentan con una plantilla de traductores, tuvieran también personal y medios para guiarlos en los primeros estadios de su formación laboral propiamente dicha, esta especie de pasantía podría considerarse un mal menor y hasta necesario. Sin embargo, el mercado es mucho más agresivo y las condiciones de trabajo distan mucho del altruismo de una tutela por parte de las empresas.

No obstante, indagando un poco descubrimos que existen otros problemas, al menos por lo que respecta a textos especializados como manuales e instrucciones. Es una práctica generalizada, por ejemplo, que las traducciones de manuales de electrodomésticos fabricados en países como Alemania, Suecia, China

1- P. NEWMARK, *A Textbook of Translation*, New York-London, Prentice-Hall, 1988. (Trad. esp. V. Moya, *Manual de traducción*, Madrid, Cátedra, 1992. pp. 208-221.)

o el Japón, no se realicen en el país en el que está ubicada la empresa-cliente sino en otros que actúan como intermediarios.

La traducción no se realiza del original a otras lenguas, sino que se hace en cadena; es decir, del alemán o del sueco al italiano o al francés y, después, de estas segundas lenguas a todas las demás. Dicha práctica tiene, entre otras, estas consecuencias inmediatas: el cliente queda ya lejos del traductor, tanto física como lingüísticamente, para cualquier duda o consulta técnica o de otra naturaleza; el primer traductor, aquel que realiza la traducción del idioma original al que sirve de mediación para las demás lenguas, tiene una responsabilidad enorme porque sus errores pasarán irremediablemente al resto de los idiomas; este traductor puede operar modificaciones importantes que constituirán un nuevo original, quizá ya alejado del primitivo.

Un problema añadido a éste radica en la escasa preparación de muchos de los supuestos traductores que trabajan en estas agencias o para ellas y no sólo por la dificultad que entraña, como decíamos antes, formar a un traductor técnico. Nadie se escandalizará, porque es de todos conocido, que entre ellos se cuentan desde hombres o mujeres que se encargan de las tareas del hogar y se dedican a traducir para ganar algún dinero extra, hasta el emigrante, que sin otro bagaje cultural que una competencia, a veces mínima, en su lengua materna encuentra en la traducción la única forma de ganarse la vida en el país que lo acoge. En el caso del español y el italiano, esta situación suele darse con demasiada frecuencia ya que sigue vivo el tópico de que el italiano no tiene secretos para un hispanohablante ni el español para un italiano. Abundando en esta idea, reproducimos unas palabras de J. C. Santoyo² en las que se refiere a la realidad española: "La figura del traductor profesional no ha existido en la práctica en este país, aunque ahora abunde mucho el traductor a sueldo, que no es precisamente lo mismo".

No es menos cierto, por otra parte, que la calidad de una traducción de este tipo no depende exclusivamente de quien la realiza. En el proceso intervienen decisivamente otras personas que tienen una responsabilidad subsidiaria, pero a veces determinante; nos referimos a los correctores o revisores (cuando los hay), a los asesores técnicos (cuando los hay), a los editores (cuando no sea el mismo traductor el que tenga que asumir este papel), a los traductores de textos parecidos para esos mismos clientes o a los traductores de esos textos a otras lenguas. También pueden tener un peso específico muy importante otros factores: las condiciones de trabajo, y las directivas de la empresa-cliente o de la agencia (atenerse a traducciones parecidas anteriores o a un glosario elaborado por el cliente, a una variedad determinada de español, etcétera).

En definitiva, éste puede ser un cuadro de la situación de la traducción especializada, al menos en lo que respecta a la traducción de manuales y textos similares, situación que beneficia a algunos y perjudica a muchos, y de la que, en última instancia, todos somos un poco responsables: desde las agencias que contratan por poco dinero a sus "traductores", hasta las empresas que no confían en verdaderos profesionales, pasando por la impotencia de las instituciones encar-

2- J. C. SANTOYO, *El delito de traducir*, León, Universidad de León, 1989, p. 28.

gadas de la formación de expertos, la explotación a la que se condenan a los novelles o la ausencia de un marco legal concreto al que poder atenerse para defender los intereses del traductor y el prestigio de la profesión.

Límites de este trabajo

Como decíamos antes, hay un amplio abanico de textos que se consideran técnicos, de ahí que nos parezca oportuno determinar exactamente cuál ha sido el objeto de estudio de este trabajo. Pretendemos ocuparnos de algo muy concreto: la traducción de instrucciones. Nos referiremos casi exclusivamente a traducciones de instrucciones de cafeteras al español y, cuando sea necesario y siempre que obren en nuestro poder, también a originales en italiano así como a versiones en otras lenguas.

En cuanto a los objetivos de esta investigación, no persigue ésta la realización de un exhaustivo análisis crítico de traducciones ni tampoco de un cómputo de errores; se trata más bien de una aproximación, ilustrada con ejemplos extraídos de un corpus real, hacia algunos de los problemas de traducción que este formato técnico puede presentar.

Tampoco el corpus pretende ser exhaustivo aunque sí representativo. Está formado por los textos 1A, 1B, 1C, 3 y 4. En el caso de los textos 1A, 1B y 1C, parece que el segundo es una versión actualizada y corregida del primero; el último, en cambio, es un texto que no guarda relación clara con los dos primeros, pero, exceptuando algunos fragmentos, es tan parecido a ellos que hemos decidido considerarlo una variante. El texto nº 2 es tan extenso que hemos optado por reproducir aquellos pasajes especialmente relevantes en lugar de incluirlo completo en el corpus.

Cuando nos referimos a un fragmento de un texto para hacer hincapié en una determinada cuestión, nos centramos en ella y no señalamos otras que tal vez se prestarían a algún comentario.

La traducción técnica como proceso

Salvador Peña y María José Hernández Guerrero,³ en su excelente trabajo *Traductología*, describen la traducción como un proceso dividido básicamente en dos movimientos: uno de análisis (del texto de salida u original) y otro de síntesis (del texto de llegada o versión).

En el tipo de traducción que nos ocupa, consideramos que, si cabe, debería primar la fase inicial. El análisis en la traducción técnica en general y en la de instrucciones en particular, en el que incluiríamos la comprensión del texto y la aprehensión del lenguaje específico empleado, es algo fundamental por diferentes motivos, entre los que se pueden destacar:

3- S. PEÑA y M. J. HERNÁNDEZ GUERRERO, *Traductología*, Málaga, Universidad de Málaga, 1994, p. 71 y ss.

1) que no se trata, por ejemplo, de argumentar, describir o relatar sino de ordenar, aconsejar o recomendar y, en todo caso, informar a un lector que no tiene, o eso debemos suponer, conocimientos técnicos;

2) que no siendo textos con un componente estilístico digno de especial consideración, nos parece que sería más útil dedicar el esfuerzo y la sensibilidad a una búsqueda precisa y exacta de la fraseología y los términos específicos, a una aprehensión, en definitiva, del uso específico de la lengua;

3) que no es infrecuente tener que renunciar a determinadas cuestiones de forma, quizá más relacionadas con la redacción que con la traducción, en favor del contenido. Por ejemplo, en unas instrucciones hay que ser deliberadamente reiterativos, se repiten frases y sintagmas y no es aconsejable, en principio, el uso de sinónimos;

4) que el lector de la traducción no es particularmente exigente con la forma del texto ya que su objetivo es entender, por encima de todo; por lo tanto no suele tener grandes expectativas por lo que al estilo se refiere.

Esta primacía de "lo que se dice" sobre "cómo se dice" queda, creemos, justificada por el alcance que puede llegar a tener un error. Así, un error en la fase de síntesis puede ser poco menos que irrelevante, mientras que uno de comprensión puede tener consecuencias muy graves. En un manual de instrucciones estas consecuencias van desde dañar la imagen del fabricante o del producto, rara vez la del traductor, entre otras razones, porque éste suele quedar en un silencioso anonimato, hasta afectar a la integridad física e incluso psíquica de quien se aventure a leerlo y pretenda, además, seguirlo.

Un ejemplo: las instrucciones de uso de una cafetera eléctrica (texto nº2) recomiendan que no se use la cafetera con cables o enchufes; la pregunta surge espontáneamente: ¿habrá que utilizar pilas? Un vistazo al texto italiano, que también acompaña a la cafetera, despeja la incógnita: *Non utilizzare la macchina con cavo o spina danneggiati o in caso di guasti o rotture*. Se trataba de un caso de omisión. Sin embargo, la omisión, a pesar de ser tan grave, es menos censurable, si cabe, que la falta de lógica del traductor.

Analizar: comprender-aprehender

Los personajes que intervienen en este acto de comunicación, así como el mensaje mismo, son bastante nítidos, lo cual simplifica considerablemente la tarea del traductor. El lector acaba de comprar un electrodoméstico y se presupone que es un lego en la materia, como demuestra el hecho de que, a pocos conocimientos técnicos que se tengan, las instrucciones nos suelen parecer tremendamente aburridas. No ocurre así, por ejemplo, en otro tipo de manuales dirigidos a un técnico que se debe encargar, pongamos por caso, de la instalación de un aparato más complejo.

En cuanto al emisor, resulta evidente que su objetivo es vender cuantas más cafeteras mejor y que quien compre una aprenda a usarla. Se trata, por lo tanto, de

un mensaje técnico que debe ser claro, que se suele presentar dividido en etapas o fases, con una importante presencia de elementos fácticos y en el que se solapan las funciones informativa y vocativa.

A continuación, y retomando la importancia que habíamos otorgado a la fase de comprensión, el traductor deberá hacerse de un material de referencia tan copioso como sea necesario para entender el proceso presentado en el texto original. Al mismo tiempo que recibe esa información, puede aprovechar para hacerse de la terminología y la fraseología específicas que le permitirán más tarde elaborar su versión. Pueden revelarse como instrumentos muy válidos las enciclopedias, los diccionarios técnicos y, entre éstos, los diccionarios visuales. En este caso, dado que la cafetera forma parte casi obligada del menaje de cualquier hogar español, se podría observar de primera mano cómo funciona. Suelen ser muy útiles también los textos paralelos en la lengua de llegada, es decir, las instrucciones de cafeteras redactadas originalmente en español así como otras traducciones afines. Si fuera necesario, se podría realizar alguna consulta a expertos. En el caso que nos ocupa, se nos ocurre que una persona que repare o venda cafeteras o que trabaje en una cafetería podría sernos de gran ayuda.

Una vez comprendido el texto y aprehendido el modo de expresarse de los técnicos, se trata de "actuar", de convertirse en un técnico y de trasladar el texto a la lengua de llegada tratando de emular a un especialista en la materia. A no ser que, idealmente, coincidan en una misma persona las condiciones de traductor y especialista, la única posibilidad que le queda a un traductor que quiera abordar la traducción de textos técnicos (y que pretenda, además, vivir de la profesión) es desarrollar una cierta capacidad de mimesis. Es decir, dentro de unos límites que le vienen impuestos, entre otros factores, por el tiempo, la capacidad y los medios para documentarse en el más amplio sentido del término, así como por una afinidad mínima entre los campos en los que quiera especializarse, un traductor técnico que no sea un especialista puede sólo parecerlo; es decir, hacer un esfuerzo para asumir, de alguna forma, la personalidad profesional de un técnico, hablando y razonando, en la medida de lo posible, como él.

Sobre quién puede ejercer como traductor técnico hay distintas posturas, algunas de ellas extremas. Hay quien, como Calonge,⁴ considera necesario que el traductor sea especialista en la materia que va a traducir, y quien, como Santana Delgado,⁵ sostiene que es aconsejable ser un profano en la materia para ser verdaderamente objetivo.

Veamos, por ejemplo, hasta qué punto el traductor del texto n° 2 ha completado la fase de comprensión-aprehensión.

4- J. CALONGE, "Sobre la traducción de obras científicas y obras literarias", Nueva Revista de Enseñanzas Medias 6, Madrid, Ministerio de Educación y Ciencias, 1984, p. 44; cita tomada de S. Peña y M.J. Hernández Guerrero, 1994, p. 44.

5- M. SANTANA DELGADO, "El conocimiento referencial del texto. Reflexiones sobre la posición del traductor", Revista Canaria de Estudios Ingleses 21, 1990, pp. 147-157.

Fase 1

[...] c) Llenar la jarra con dos, tres o cuatro tazas de agua agregar más agua para calentar la leche con el vapor.

Llenar la jarra hasta la faja metálica (5 tazas) para cuatro tazas de cappuccino. [Ilustración]

e) Cerrar bien la tapa.

No abrir el recipiente durante la preparación del café para evitar quemaduras.

Fase 1

[...] c) *Riempire la caraffa con due, tre o quattro tazze di acqua fredda utilizzando le tacchette riportate sulla caraffa stessa. Versare nel serbatoio.*

[Ilustración]

d) *Importante: durante la preparazione del cappuccino, aggiungere più acqua per riscaldare il latte con il vapore. Riempire la caraffa fino alla fascia metallica (5 tazze) per quattro tazze di cappuccino.*

e) *Chiudere bene il coperchio.*

Non aprire il serbatoio durante la preparazione del Caffè per evitare di scottarsi.

Fase 2

a) Seguir las líneas anotadas en el filtro para 2 o 4 tazas. Usar la medida suministrada. No prensar el café. Cerciorarse de utilizar una mezcla para la cafetera tradicional napolitana.

b) Introducir el filtro en el porta filtro.

c) Introducir el porta filtro bajo el interruptor principal (ON/OFF).

Empujarlo hacia la parte alta y darle vuelta hacia la derecha para bloquearlo en posición. [...]

d) Poner la tapa en la jarra colocándola en la rejilla recogedora de agua.

[Ilustración]

e) La perilla de regulación del vapor deberá cerrarse en (sentido horario).

Fase 2

a) *Riempire il filtro con la quantità desiderata di caffè. Seguire le linee riportate sul filtro per 2 o 4 tazze. Utilizzare il misurino fornito. Non pressare il caffè. Assicurarsi di utilizzare una miscela per la tradizionale caffettiera napoletana.*

b) *Inserire il filtro nel portafiltro.*

c) *Inserire il portafiltro, spingerlo verso l'alto e ruotare verso destra per bloccarlo in posizione.[...]*

d) *Mettere il coperchio sulla caraffa posizionandola sulla griglia raccogliacqua. [Ilustración]*

e) *la manopola di regolazione del vapore dovrà essere chiusa (senso orario).*

Fase 3

- a) Colocar el interruptor principal en ON. La señal se ilumina.
- b) Después de cuatro minutos aproximadamente el café comenzará a fluir en la jarra.

Fase 3

- a) *Posizionare l'interruttore principale su I. La spia si illumina.*
- b) *Dopo circa quattro minuti il caffè inizierà a fluire nella caraffa.*

De un análisis pormenorizado de estos dos textos se desprende que la versión española es ilógica porque resulta imposible, siguiendo los pasos que se indican, llegar a preparar café. El traductor ha realizado algunos cambios de orden en la versión respecto del original, cambios que, a nuestro parecer, no tienen justificación. De cualquier manera, el cambio de orden en sí no tiene por qué constituir un error. Lo que pone en tela de juicio la capacidad del traductor es que parece que al introducir este cambio se le ha ido de las manos la traducción. Así, el punto c) es mucho más corto, no sólo por el cambio de orden sino porque omite parte del texto original. A continuación, el texto italiano cuenta con un punto d) que, por arte de magia, se esfuma del texto español. Pero no queda ahí el desbarajuste: el traductor pasa del punto c) al punto e) sin solución de continuidad. Aun así, lo más grave es que no se traduce una frase clave: *Versare nel serbatoio*. Esto significa, en pocas palabras, que no habrá café porque al lector de la versión española nadie le dice que vierta en el depósito el agua con la que ha llenado la jarra.

Tampoco se entiende cómo un mismo hecho puede tener en español y en italiano causas tan distintas:

4. Si fluye en la jarra una cantidad inferior de café es probable que la mezcla ha sido molida demasiado gruesa. No comprimirla demasiado.

3. *Se fluisce nella caraffa una quantità inferiore di caffè ed il vapore finisce, è probabile che abbiate riscaldato il latte con il vapore troppo a lungo.*

Los números no corresponden porque en la versión española se ha incluido un punto 2 cuyo texto está repartido entre otros puntos en el original italiano.

La lengua especializada. Relación texto-ilustraciones

La traducción técnica se caracteriza, entre otras cosas, por el empleo de un lenguaje especializado. En cuanto a los tecnicismos, en un texto de estas características y dados los conocimientos presumibles del lector, éstos suelen reducirse casi exclusivamente a los nombres de las piezas del electrodoméstico. Tanto para los términos específicos como para la forma de hablar de los técnicos, podría elaborarse una especie de glosario (o, mejor, una base de datos creada por el propio tra-

ductor) a partir del material que antes hemos sugerido. Este glosario podría incluir términos, fraseología, pares de verbos, verbos con sus complementos más usuales, etc. A continuación proponemos un ejemplo de glosario y aprovechamos para presentar algunas de las soluciones, no siempre felices, de los traductores de los distintos textos.

Forma italiana	Versión traductor	Propuesta traducción
<i>Macchina espresso elettrica.</i>	Máquina espresso eléctrica.	Máquina exprés eléctrica.
<i>Interruttore principale.</i>	Interruptor principal.	(ON/OFF) Interruptor principal
<i>Coperchio del serbatoio.</i>	Tapa del recipiente.	Tapa del depósito.
<i>Manopola di regolazione vapore.</i>	Perilla de regulación de vapor.	Pomo, botón de regulación de (l)vapor/Regulador de (l) vapor.
<i>Ugello (del) vapore turbo.</i>	Boquilla (del) vapor turbo.	Boquilla/Salida del vapor turbo.
<i>Caraffa.</i>	Jarra.	Jarra/cafetera.
<i>Vaschetta raccogli-acqua.</i>	Vasija recogedora de agua.	Recipiente/bandeja para el/del agua.
<i>Adattatore tazza.</i>	Adaptador taza.	Adaptador para tazas.
<i>Misurino.</i>	Medida.	Medidor /cubilete/cacillo.
<i>Moca/Moka/Caffettiera.</i>	Cafetera.	Cafetera (italiana).
<i>Parte inferiore, caldaietta.</i>	Envase inferior, caldareta.	Cuerpo inferior.
<i>Filtro (ad) imbuto.</i>	(Filtro)embudo.	Embudo, embudo con filtro.
<i>Valvola di sicurezza.</i>	Valvula.	Válvula (de seguridad).
<i>Piastrina filtro.</i>	Planchita filtro.	Platillo, filtro, platillo con filtro.

<i>Guarnizione</i>	Empaquetadura, guarnición, empaquetadura.	Junta.
<i>In senso orario.</i>	En sentido horario.	En el sentido de las agujas del reloj.
<i>In senso antiorario.</i>	En sentido antihorario.	En sentido contrario al de las agujas del reloj.
<i>Siano nella loro sede.</i>	En el receptor, en el asiento.	Correctamente colocados, en el lugar correspondiente.
<i>Colonnina.</i>	Tubo.	Tubo, columna.
<i>Parte superiore, raccoglitore.</i>	Recogedor, receptor.	Cuerpo superior.
<i>Fondi di caffè</i>	Fondos de café.	Posos de café, zurrapas.
<i>Che viene fornito.</i>	Suministrado.	Que acompaña, que encontrará.
<i>Pezzi di ricambio.</i>	Partes, Pedazos de recambio.	Piezas de recambio.
<i>Avvitare/svitare.</i>	Entornillar/destornillar, atornillar/desenrojar.	Enroscar/desenroscar, abrir/cerrar.

Versión traductor

- *El productor de garantía de la calidad del producto y del funcionamiento.*

Propuesta de traducción:

- El fabricante garantiza la calidad y el buen funcionamiento.

Versión traductor

- *No responde de los daños causados por un mal uso de la cafetera y porque no siguen las reglas para el uso aquí sobra indicadas.*

Propuesta de traducción:

- No responde/se hace cargo de los daños debidos a/producidos por un mal empleo o porque no se siguen las normas/instrucciones indicadas.

Es muy frecuente que las instrucciones vengan acompañadas de ilustraciones o fotografías, que ayudan al lector a ubicar las distintas partes del aparato y

los pasos que debe seguir. Ya hemos mencionado la importancia que tiene hablar con propiedad y emplear la terminología adecuada. Pero no es menos importante cuidar de que exista realmente una correspondencia entre las distintas partes del texto (ilustraciones, pies de foto, títulos, cuerpo del texto, índice, etc.).

Veamos un ejemplo, extraído del texto nº 1A. Al final del texto aparece una cafetera abierta en la que se señalan con números sus distintas partes.

- 1) Envase inferior
- 2) Filtro embudo
- 3) Planchita y empaquetadura en goma natural para uso alimenticio.
- 4) Tubo

Pues bien, si analizamos el cuerpo del texto, observaremos que la correspondencia con la ilustración no es exacta.

Se llena de agua hasta el borde el envase inferior de la cafetera, como se indica en la figura 1); después se le introduce el filtro embudo (fig. 2), [...] luego se coloca la planchita filtro con su empaquetadura en el recibidor (fig. 3). [...] Se entornilla bien la cafetera y de este modo se pone sobre un hornillo cualquiera, bajando la tapa; [...] por el orificio que se halla en la extremidad superior del tubo puesto en el centro del recibidor (fig. 4) [...]. Al fin de conservar bien la junta [...] asegúrese de que todas las piezas interiores sean apropiadamente colocadas. No usar extractos de algún género (estos contienen sustancias gomosas que obturan los filtros); [...] el estado de uso de los accesorios que pueden ser sustituidos (embudos, plastrina, guarniciones, válvulas). Sin embargo, cuando el desgaste de las partes filetadas (Caldareta recibidor) es excesivo, se aconseja sustituir la cafetera. [...] es indispensable quitar de vez en cuando [...] la planchita-filtro con su empaquetadura y limpiar el interior de la columnita y el asiento de la planchita misma.

Obsérvese cómo no ha sido respetado el modo de remitir a la ilustración. No deja de ser sorprendente el hecho de que se haga referencia a la figura 1 o a la figura 2, cuando en realidad no hay más que una figura con distintas partes. Quizá hubiera sido más lógico emplear sólo los números.

El texto italiano, que dicho sea de paso tampoco es demasiado ortodoxo a este respecto, cuando emplea formas sinónimas se sirve de un sencillo método: *nella parte inferiore (fig. 1 caldaietta)*.

A veces, la falta de coherencia o un celo desmedido por la estética del texto final llevan al traductor a emplear sinónimos, sin cuidarse de advertir previamente al lector. Así, por citar un ejemplo, el texto nº 1A dice:

“Controlare (sic) che la piastrina filtro e la guarnizione (fig. 3) si trovino entro le loro sedi [...] ciò servirà a prolungare la durata della guarnizione [...] si consiglia di controllare periodicamente lo stato d'usura degli accessori che possono essere sostituiti (imbuto, plastrina (sic), guarnizioni, valvola). [...] eseguire un'accurata pulizia dell'interno della colonnina, della piastrina filtro, della sua guarnizione e della loro sede.”

El texto español, en cambio, para esta misma palabra italiana emplea: empacadura, empacadura de goma, guarniciones y empaquetadura. En una actualización de este texto italiano (texto nº 1B) el traductor incorpora, además, la forma junta. Y, entonces, la confusión está servida.

En nuestro rastreo hemos localizado, además, algunas expresiones que nos han dejado perplejos, bien porque no hemos sido capaces de entender lo que significaban leyendo sólo la versión española, bien porque son a todas luces construcciones forzadas cuando no inviables en castellano. Así, estos textos aconsejan "Destornillar la cafetera, limar de agua et tanque [¼], Quitar en seguida la cafetera por el fuego después que el café es subido, todo ello procurando cuitar el pulimiento del embuto, del filtro y les sedes" (texto nº 3). Huelgan los comentarios.

Tratamiento de la carga cultural

Los textos especializados de estas características no suelen tener una carga cultural importante: por regla general una lavadora funciona igual en cualquier parte del mundo y las instrucciones de uso suelen ser bastante asépticas. Cuando se trata de electrodomésticos que están relacionados con la cocina, aumentan las probabilidades de encontrar referencias a platos o formas de cocinar propias de cada cultura. Pero mientras el uso de una batidora o de una licuadora puede ser igual, quizá una cafetera o una máquina para preparar churros o *crêpes* sea algo bastante más impregnado culturalmente. Que el café sea una de las bebidas nacionales de Italia (la otra es, por supuesto, el vino) explica que en algunos de los textos analizados el traductor deba dilucidar si añadir, matizar u omitir determinadas referencias a la cultura italiana.

En el texto nº 2 encontramos dos términos que nos han llamado la atención. 'Espresso', que se usa como adjetivo y como sustantivo se ha transferido a pesar de que ni el *Diccionario de la lengua española de la Real Academia* y ni el *Diccionario de uso* de María Moliner lo recogen. El español cuenta con la palabra 'expreso', pero tampoco con esa forma se alude a tipo de café alguno en estos diccionarios. El *Diccionario Vox* para la enseñanza de la lengua española presenta el adjetivo 'exprés' en la voz café (café expés). En cuanto a la forma italiana 'cappuccino', sólo la Real Academia y el *Diccionario Vox* registran la forma capuchino. Ambas formas, café expreso/espresso y capuchino/cappuccino se usan en español con bastante naturalidad.

A propósito de 'cappuccino', el traductor ha añadido, a nuestro juicio acertadamente, una aposición la primera vez que lo menciona: "El espresso, de origen italiano, se prepara". Esta introducción acaba en español con todo un párrafo que no aparece en el original italiano. Lo que ya no nos parece tan oportuno es que el traductor intente convencer al lector de la versión española de que el café es la bebida ideal para después de la cena.

En la página 27 del texto nº 2 encontramos un apartado que el traductor titula "Cosas importantes de saber". En él se informa al lector hispanohablante sobre

algunas curiosidades acerca del café y se le dan algunos consejos. Pero lo más curioso es que, sin motivo aparente alguno, los consejos no son los mismos para italianos y españoles. Así, en el texto italiano el sabor del café depende de la cantidad y del tipo de café empleado. En el texto español, en cambio, el gusto del café depende, además, del país de cultivo y del método de elaboración.

Poco después, el traductor hace una pequeña disertación sobre las mezclas de café que se pueden encontrar en los supermercados, que no aparece en el texto italiano y cuya exclusiva presencia en el texto español no comprendemos.

“La mayor parte de las mezclas que venden en los supermercados es poco tostada. Los granos son claros y sus superficie seca en vez de aceitosa. Es el proceso de tostadura a la americana. Los granos de café tostados por un período de tiempo más largo y a temperaturas más altas presentan un color más oscuro.”

Otro ejemplo de adición de información no justificada es el siguiente. “Troverete sul mercato diverse qualità di caffè”, informa el texto italiano; el traductor hacia el español, sin embargo, considera necesario ampliar la frase: “Encontraréis en el mercado distintas calidades de café: café tostado a la vienesa, francesa, italiana, etc.” En este mismo apartado, el traductor hace una recomendación que puede ser interesante para el lector español pero que, imaginamos que por ser obsoleta para el italiano, no aparece en el original. Así, para la elaboración del cappuccino sólo en el texto español: “Se aconseja iguales cantidades de café, leche y espuma”.

Un último particular: en el texto italiano y en el español se hace referencia en varias ocasiones a una “miscela per la tradizionale caffettiera napoletana” / “mezcla para la cafetera napolitana tradicional”. Se alude a este tipo de mezcla de café porque al no ser demasiado fina evita que el filtro se obture. Creemos, sin embargo, que esta referencia no es demasiado ilustrativa para el lector de la versión, que difícilmente conoce la cafetera napolitana, conocida, en todo caso, más bien como cafetera reversible, como la denomina la Nueva Enciclopedia Larousse. Hemos tenido ocasión de comprobar asimismo que en los paquetes de café, al menos en España, no aparece ninguna referencia parecida a ésta.

En otro texto podemos apreciar cómo los traductores de las distintas lenguas han llegado a soluciones muy diferentes al abordar la traducción de la forma S.p.A. (Società per Azioni), que hace referencia a la naturaleza jurídica de la sociedad que fabrica cafeteras.

- *La S.p.A. Alfonso Bialetti è leader da 50 anni sul mercato con la famosa MOKA EXPRESS.*
- Alfonso Bialetti of Italy [...]
- La Societé Spa ALFONSO BIALETTI & C. [...]
- Die ALFONSO BIALETTI AG [...]
- La Spa Alfonso Bialetti [...]

Descuidos

No es extraño que en este tipo de textos se repitan frases idénticas o muy parecidas. Sin embargo, toda atención es poca para no alejarse del texto original e incurrir en errores tan frecuentes como el que presentamos a continuación.

“Durante l'utilizzo di elettrodomestici, è consigliabile prendere alcune precauzioni per limitare il rischio di incendi, scosse elettriche e/o incidenti.[...]

Non immergere cavo, spine o il corpo della macchina in acqua o altro liquido per evitare incendi, scosse elettriche o incidenti. [...]

L'utilizzo di accessori non consigliati dal produttore può causare danni a cose e persone.”

“Durante el uso de electrodomésticos, se aconseja tomar algunas precauciones para limitar el riesgo de incendios y/o sacudidas eléctricas.[...]

No sumergir en el agua o en cualquier otro líquido ni el cable, ni los enchufes ni el tronco de la máquina para evitar incendios, sacudidas eléctricas o accidentes. [...]

El uso de accesorios no aconsejados por el fabricante podrá causar incendios, sacudidas eléctricas o accidentes.

Además de una omisión en el primer párrafo, se ha añadido mecánicamente la coletilla a párrafos en los que el texto no era exactamente el mismo.

Síntesis: traslación y revisión

Hasta ahora nos hemos limitado a señalar algunos de los obstáculos que puede presentar la traducción de instrucciones, refiriéndonos de forma especial a la fase de análisis. En la segunda parte del proceso, la síntesis, que englobaría la traslación y la revisión, la traducción técnica no presenta problemas especiales más allá de los que plantea cualquier otro tipo de traducción.

A propósito de la corrección, Peña y Hernández Guerrero⁶ afirman lo siguiente:

“Dos son los criterios fundamentales en torno a los cuales ha de medirse la corrección de un texto de llegada: su equivalencia o adecuación con el de salida y su idoneidad para los fines que al producto pretende darle el cliente.

La medición de la corrección, desde ambos puntos de vista, puede, desde luego, subdividirse en los tres sectores que siempre consideramos aquí: semántico, gramatical y pragmático.”

Al hablar del proceso de análisis hemos tenido ocasión de comentar la actitud del traductor y el resultado obtenido atendiendo a estos dos criterios, especialmente desde los puntos de vista semántico y pragmático. De ahí que nos centremos en esta última parte del trabajo en el sector gramatical.

Ortografía

Ya hemos dicho que en este tipo de texto el lector no suele ser especialmente exigente en lo que a la forma se refiere, quizá porque prima saber cómo se monta, se utiliza o se limpia un determinado aparato. En cualquier caso, la forma es siempre importante y se debe exigir una prosa, cuando menos, digna.

Los errores ortográficos son siempre demasiados aunque hay algunos que, benévolutamente, podrían considerarse erratas. Sin embargo, algunos de los textos que hemos analizado están realmente plagados de "pifias", creemos que debidas al desconocimiento de la lengua de llegada por parte del traductor, a su falta de profesionalidad, de prurito y de dedicación así como a los calcos realizados sobre la lengua de partida. Es probable que los dos primeros factores expliquen estos errores: que el café haya pasado a el recibidor (texto nº 1), introducir (texto nº 2) o Desenrroyar la parte superior de la parte inferior (texto nº 4).

Sin embargo, los errores más frecuentes se deben a las construcciones realizadas sobre palabras o sintagmas de la lengua de partida.

Sólo así puede tener algún sentido, que no justificación, encontrar: plastrina a partir de piastrina, esactamente a partir de esattamente (texto nº 1), ligeramente a partir de leggermente; embuto a partir de imbuto (texto nº 3), qualquier a partir de qualunque o qualsiasi; applicar a partir de applicare; llegerá o sará, la primera forma construida siguiendo el patrón de los verbos regulares italianos de la primera o de la segunda conjugación en futuro simple de indicativo y la segunda sobre el mismo tiempo del verbo essere: sarà. Algunas expresiones, como la que presentamos, perteneciente al texto nº 2, son manifiestamente una traducción literal del italiano: No usar la máquina espresso al abierto.

Acentuación

En la mayoría de los casos, la cuestión de los acentos gráficos se reduce a su ausencia flagrante. A veces son tildes muy fácilmente reconocibles, por ejemplo, en palabras esdrújulas, cuya ausencia es imputable sólo a ignorancia crasa del traductor por lo que a la lengua de llegada se refiere. Veamos algunos ejemplos sólo teniendo en cuenta el texto nº 1: milímetros, usase, mantenganse, llenandolo, ase-gurese, genero.

En otras ocasiones, las menos, hay sobreabundancia de tildes: fluir o fín (texto nº 2). En este texto hay, además, otro y es que, si bien no faltan tildes en el cuerpo del texto, los acentos brillan por su ausencia en todos los títulos, ya estén éstos en mayúscula o en minúscula. Así, encontramos descripcion, electrico, introduccion, maquina, como interrogativo, descalcificacion. La palabra preparación, por ejemplo, aparece escrita correctamente en el texto y, sin embargo, la encontramos tres veces sin acento en los títulos.

6- *Traductología*, op. cit., p. 89.

En el texto n° 3 encontramos algunos monosílabos que necesitan tilde diacrítica (mas comparativo). Pero lo más curioso es que en este texto nos topamos con acentos graves y circunflejos: Caffè –admisible porque se trata de la palabra italiana que forma parte del nombre de la cafetera– y canô –cuya razón de ser no se nos alcanza porque la versión francesa emplea el término tube de décharge–.

En el texto n° 4 vuelven a menudear las palabras que deberían llevar acento gráfico y aparecen sin él, pero lo más destacable es la convivencia en la misma frase de dos versiones de una palabra (Preparar el primer caffè usando fondos de café). Resulta curioso también el uso, en el mismo párrafo, del híbrido metá, perfectamente acentuado si no fuera porque dicha palabra no existe en español.

Mayúsculas

En alguna que otra ocasión se dan también casos de incoherencia en el uso de las mayúsculas (cappuccino y Cappuccino), si bien es cierto que se corresponden con el original.

Puntuación

Tampoco están exentos estos textos de errores en la puntuación. He aquí algunos ejemplos:

- Llenar la jarra con dos, tres o cuatro tazas de agua agregar más agua para calentar la leche con el vapor. (Texto n° 2.)
- No sumergir en el agua o en cualquier otro líquido ni el cable, ni los enchufes ni el tronco de la máquina para evitar [¼]. (Texto 2.)
- La cafetera puede ser usada sobre cualquier fuente de calor, para limpiarla en la parte exterior, usar el normal detergente [¼]. (Texto 4.)
- Si quieren recibir algún pedazo de recambio, hay siempre que precisar el tipo de cafetera (1-3-6-14 tazas) (Texto 4.)

Morfología

Género

Si exceptuamos una reducida lista de palabras que todo estudiante de este par de lenguas conoce desde los primeros estadios de aprendizaje, la diferencia de género no suele presentar problemas a la hora de traducir. Sin embargo, tampoco se libran los textos analizados de algún desliz. En el texto n° 2 encontramos cerciorarse de haber retirado el enchufe del toma. Este mismo error se repite a lo largo del texto.

Número

Otro detalle que no debería haber presentado problema alguno al traductor es el uso del número. Sin embargo, encontramos fallos incomprensibles: "Se aconseja conservar el café molido o en granos en tarros herméticos en el congelador".

El italiano emplea una forma plural (in chicchi) para hacer referencia al estado del café. Sin embargo, este tipo de expresiones en español suelen emplear la forma singular. Rastreando en el *Diccionario de uso del español* de María Moliner, hemos encontrado esta expresión en algunas definiciones como la siguiente:

Salchichón: embutido hecho en tripa gruesa, hecho de jamón y tocino y sazonado con pimienta en grano, prensado, que se conserva bien mucho tiempo y se come crudo.

Otro ejemplo de forma plural en italiano que quizá sería conveniente convertir en singular, dada la frecuencia de uso de esta segunda forma en español, sería la palabra información, que en italiano aparece en plural y cuyo número ha respetado el traductor: "Leer cuidadosamente todas las instrucciones e informaciones".

El uso de las formas verbales

El uso de los verbos en italiano y en español presenta algunas diferencias que pueden suponer un obstáculo para el traductor que, sin embargo, un profesional avezado debería sortear.

Este uso diferente se manifiesta, por ejemplo, en la tendencia del italiano a emplear el modo subjuntivo con verbos que indican creencia, posibilidad, duda, etc., mientras que en español no siempre es así. A continuación presentamos un caso en el que, sin embargo, el traductor ha realizado un cambio inoportuno. En el texto nº 2 se nos explica: *Se fluisce nella caraffa una quantità inferiore di caffè [...]* è probabile che abbiate riscaldato [...]. La versión española se decanta por el modo indicativo sin que nada justifique esta elección: Si fluye en la jarra una cantidad inferior de café es probable que la mezcla ha sido molida demasiado gruesa.

Tampoco era necesario el cambio de modo que efectúa el traductor del texto 1A, significativamente corregido en la versión actualizada del mismo texto (texto 1B):

Quando invence (sic) il logorio delle parti filettate [...] è eccessivo, si consiglia di sostituire la caffettiera.

Sin embargo cuando el desgaste de las partes filetadas [...] es excesivo, se aconseja sustituir la cafetera. (texto 1A)

Sin embargo, cuando el desgaste de las partes roscadas [...] sea excesivo, se aconseja sustituir la cafetera. (texto 1B)

También encontramos en el texto 1B otros errores relacionados con el uso de las formas verbales. Estas instrucciones inician con la frase: "La 'Cafetera express' es construida er duraluminio". Resulta evidente que la forma verbal está calcada

sobre la italiana "è costruita". Encontramos otro caso parecido en el texto n° 3: "después que el café es subido"; esta estructura es simétrica a la italiana: "appena il caffè è salito".

En el texto n° 4 encontramos otro problema derivado también de la construcción de formas verbales siguiendo el esquema italiano. El texto español dice: "Se recomienda de no olvidarse de poner". No disponemos del texto italiano pero es fácil imaginar que sería algo parecido a: "Si consiglia di non dimenticare di mettere".

Otra cuestión importante es el uso de la voz pasiva, bastante más frecuente en italiano que en español. Si en la versión española respetamos todas las pasivas italianas, es probable que el resultado sea un texto encorsetado y poco natural. Para muestra, un botón: La cafetera puede ser usada (texto n° 4).

Otro caso en el que se aprecia la influencia italiana es el siguiente: "Lubricar de tiempo en tiempo et fileteo con una gota de aceite, sobre todo haber lavada la cafetera". Es evidente la omisión, quizá por distracción del traductor, de la locución adverbial "después de", pero lo que más nos interesa de este ejemplo del texto n° 3 es la concordancia del participio pasado "lavada" con el sustantivo femenino "cafetera", necesaria en italiano pero no en español.

Tampoco es especialmente frecuente en español, por lo menos no tan frecuente como en italiano, el uso de construcciones factitivas, por lo que quizá sería más aconsejable emplear expresiones como "Déjese enfriar" en lugar de "Hacer enfriar" o "Llevar a controlar", reparar o regular" en lugar de "Hacer controlar, reparar o regular".

El tratamiento

El carácter fático de estos textos se aprecia en el hecho de dirigirse continuamente al lector, reclamando su atención y apelando a él. No siempre es aconsejable que el traductor opte por la misma forma que el autor porque, aunque ésta exista en la lengua de partida y en la de llegada, el uso depende de determinados factores que deberá ponderar el mismo traductor.

La forma más usada en italiano en este tipo de texto es la segunda persona plural (voi). El español, en cambio, suele optar por la segunda persona del singular (usted). En cualquier caso, dependerá de cada texto inclinarse por formas distintas o combinarlas. En español las formas que más frecuentemente se emplean para ordenar son las imperativas o las distintas formas impersonales, que van desde la voz pasiva hasta el infinitivo.

En principio no encontramos razones de peso para usar unas formas en detrimento de otras. Dependerá del traductor y de la valoración que haga de los distintos elementos que intervienen en la traducción. Sin embargo, la coherencia, una vez más, debe ser respetada a lo largo del texto. Así, no es de recibo que el traductor del texto n° 2 realice el siguiente cambio: "Gracias a Gaggia Fantástico II podréis gustar un delicioso café o cappuccino en el confort de vuestra casa. [...] Es posible experimentar con su máquina espresso".

Sintaxis

Concordancia sintáctica y morfológica

Casi todos los textos que hemos seleccionado para este estudio están jalonados de faltas de concordancia sintáctica o morfológica que dificultan la lectura, cuando no la comprensión del texto. Algunos ejemplos de estas perturbaciones son: después de nunca más de 5 minutos (texto nº 1); No utilizar recipientes [...] donde el mango sea poco estable (texto nº 2); Posados pocos minutos, desde los agujeros del caño de descarga, saldrá los mas aromaticos y perfumado café (texto nº 3); Antes de uso asegúrase que todas las piezas interiores sien propiamente colocadas; No se necesita más de cinco minutos (otro texto).

Preposiciones

El uso de las preposiciones, en cambio, sí puede presentar en este par de lenguas numerosos obstáculos al traductor. Sin embargo, no por ello deja de ser un error grave escribir: Por el bueno funcionamiento (texto nº 3), para limpiarla en la parte exterior (texto nº 4); poner la tapa en la jarra, continúe a fluír, el cuerpo máquina; Cerciorarse que el interruptor; Cosas importantes de saber (texto nº 2); después de que el café haya pasado en el recibidor.

Conclusión

Si bien hemos presentado en este trabajo versiones que, en general, dejan bastante que desear, ha sido en un afán de aproximarnos a la realidad y de constatar que textos como los examinados, y aún peores, circulan. Cuando se realiza una traducción literaria, pongamos por caso, si su calidad es como la de estos textos, siempre hay quien ponga el grito en el cielo. Está en nuestras manos, como traductores, teóricos, formadores o, simplemente, amantes de las lenguas, denunciar y combatir estas mal llamadas "traducciones". Sin embargo, por todo lo expuesto en este trabajo, disentimos, en fin, del pesimismo con que concluye P. Newmark⁷ su capítulo sobre la traducción técnica, cuando dice que "quizá sea inevitable la baja calidad de las traducciones técnicas".

Corpus

En el siguiente corpus, ofrecemos al lector los textos trabajados, tal como han sido hallados durante el relevamiento destinado a este estudio.

7- Manual del..., p. 219.

Texto Nº 1A

La "Cafetera express" es construida toda en duraluminio. Teniendo un fondo de 4 milímetros de espesor, puede usarse con cualquier tipo de cocina.

Se fabrica en 5 tamaños: 1 - 3 - 6 - 9 - 12 tacitas.

No se necesita nunca más de 5 minutos para preparar el café.

Para obtener una verdadera "crema de café" usase café molido muy fino, y mantengase la flama o bien la fuente de calor a más bajo nivel posible.

Instrucciones para el uso

Se llena de agua hasta el borde el envase inferior de la cafetera, como se indica en la figura (1), después se le introduce el filtro embudo (fig. 2) llenandolo todo de café molido; luego se coloca la planchita filtro con su empacadura en el recibidor (fig. 3). Se entornilla bien la cafetera y de este modo se pone sobre un hornillo cualquiera, bajando la tapa; después de nunca más de 5 minutos el café empezará a salir por el orificio que se halla en la extremidad superior del tubo puesto en el centro del recibidor (fig. 4) que se va llenando de café lista para servirse. A fin de conservar bien la empacadura de goma es indispensable no olvidar la cafetera sobre el hornillo después de que el café haya pasado a el recibidor.

Antes de usar asegúrese que todas las piezas interiores sean apropiadamente colocadas.

Para un buen funcionamiento de la "Cafetera express":

a) No usar extractos de ningún genero (estos contienen sustancias gomosas que obturan los filtros).

b) La mezcla no debe ser prensada, sino dejada suelta lo más posible.

c) Limpiar y enjuagar la cafetera cada vez que se use.

Para el regular funcionamiento de la cafetera se aconseja controlar periódicamente el estado de uso de los accesorios que puedan ser sustituidos (embudos, plastrina, guarniciones, válvulas). Sin embargo cuando el desgaste de las partes fileteadas, (Caldareta recibidor) es excesivo, se aconseja sustituir la cafetera.

Instrucciones para limpiar la "Cafetera express"

No usar nunca soda ni potasa ya que estas sustancias atacan el aluminio. Se limpia después del uso con agua y jabón. El brillo de la parte exterior se conserva usando líquidos para metales.

Para conservar el buen funcionamiento de la "Cafetera express" es indispensable quitar de vez en cuando, después del uso, la planchita-filtro con su empacadura y limpiar el interior de la columnita y el asiento de la planchita misma.

Texto Nº 1B

La "Cafetera express" esta construida toda en duraluminio. Teniendo un fondo de 4 milímetros de espesor, puede usarse con cualquier tipo de cocina. Se fabrica en siete tamaños: 1-2-3-6-9-12-18 tacitas.

No se necesitan nunca mas de 5 minutos para preparar el café.

Para obtener una verdadera "crema de café", usese café molido, y manténgase la llama, o bien la fuente de calor, al mas bajo nivel posible.

Instrucciones para el uso

Se llena de agua hasta el borde el envase inferior de la cafetera, como se indica en la figura (1); despues se le introduce el filtro embudo (fig. 2), llenandolo todo de café molido; luego se coloca la planchita-filtro con su junta en el recipiente (fig. 3). Se enrosca bien la cafetera y, de este modo, se pone sobre un hornillo cualquiera, bajando la tapa; despues de menos de 5 minutos el café empezará a salir por el orificio que se halla en la extremidad superior del tubo puesto en el centro del recipiente (fig. 4) que se va llenando de café listo para servirse. Al fin de conservar bien la junta, es indispensable no olvidar la cafetera sobre el hornillo después de que el café haya pasado al recipiente.

Antes de usar, asegurese de que todas las piezas interiores esten correctamente colocados.

Para un buen funcionamiento de la "Cafetera express":

a) No usar extractos de algun género (estos contienen sustancias gomosas que obturan los filtros);

b) La mezcla no debe ser prensada, sino dejada suelta lo mas posible.

c) Limpiar y enjuagar la cafetera cada vez que se use.

Para el regular funcionamiento de la cafetera, se aconseja controlar periodicamente el estado de uso de los accesorios que pueden ser sustituidos (embudos, filtros, guarniciones, valvulas). Sin embargo, cuando el desgaste de las partes roscadas (recipiente y parte inferior) sea excesivo, se aconseja sustituir la cafetera.

Instrucciones para limpiar la "Cafetera express"

No usar nunca soda ni potasa ya que estas sustancias atacan el aluminio. Se limpia después del uso con agua y jabon. El brillo de la parte exterior se conserva usando liquidos para metales. Para conservar el buen funcionamiento de la "Cafetera express", es indispensable quitar de vez en cuando, después del uso, la planchita-filtro con su empaquetadura y limpiar el interior de la columnita y el asiento de la planchita misma.

Para la cafetera con la parte superior en porcelana

En caso de que, después de algun tiempo de uso, se produzca una perdida de agua entre la parte en porcelana y la parte metalica, sacar la goma y la planchita-filtro y apretar rosca.

Texto N° 1 C

Instrucciones de uso

La cafetera "Moka express" es contruida toda en duraluminio. Se fabrica en siete tamanos: 1-2-3-6-12-18 tacitas. No necesita nunca más de 5 minutos para preparar el café.

Para obtener una verdadera "crema de café" usase café molido y mantengase la llama o bien la fuente de calor al más bajo nivel posible.

Se llena de agua hasta la valvula el envase inferior de la cafetera, como se indica en la figura (Y); después se le introduce el filtro embudo (fig. 2) llenándolo todo de café molido sin prensarlo; luego se coloca la planchita filtro con su empaquetadura en el recibidor (fig. 3). Se entornilla bien la cafetera y de este modo se pone sobre un hornillo cualquiera, bajando la tapa. Después de nunca 5 minutos el café empezará a salir por el orificio que se halla en la extremidad superior del tubo puesto en el centro del recibidor (fig. 4) que se va llenando de café listo para servirse. Al fin de conservar bien la empaquetadura de jebe es indispensable no olvidar la cafetera sobre el hornillo después de que el café haya pasado en el recibidor. Antes de uso asegúrase que todas las piezas interiores sien propiamente colocadas. Para un buen funcionamiento de la "MOKA EXPRESS": a) No usase extractos de algun genero (estos contienen substancias gomosas que obturan los filtros); b) La mezcla no debe ser prensada, sino dejada suelta lo más posible; c) Limpiar y enjugar la cafetera cada vez que se use. Para el regular funcionamiento de la cafetera se aconseja controlar periodicamente el estado de uso de los accesorios que pueden ser sustituidos (embudos, planchita, guarniciones, valvulas). Sin embargo cuando el desgaste de las partes filetadas (caldareta y recojedor) es excesivo, se aconseja sustituir la cafetera.

Instrucciones para limpiar la "Moka express"

No usar nunca soda ni potasa, ya que estas substancias atacan el aluminio. Se limpia después del uso con agua y jabón. El brillo de la parte exterior se conserva usando liquidos para metales. Para conservar el buen funcionamiento de la "Moka express" es indispensable quitar de vez en cuando, después del uso, la planchita-filtro con su empaquetadura y limpiar el interior de la columnita y el asiento de la planchita misma.

La Spa Alfonso Bialetti, desde hace 50 años en el mercado, es la fábrica de cafeteras para uso doméstico más importante del mundo.

Gracias a los secretos de producción es insuperable para la preparación del auténtico café a la italiana. La Moka express Bialetti original unicamente si lleva estampado el hombrecito de los bigotes. Exigirlo siempre. La mayor fabrica del mundo de cafeteras de uso domestico.

Texto N° 3

Instrucciones de empleo

Destornillar la cafetera, limar de agua et tanque (parte inferior) hasta el comienzo de la faja con rosca (Dib. 1). Después introducir el embudo filtro (Dib. 2) y llenarlo con café molido no demasiado fino, sin prensarlo, pero dejarlo lo, mas blando posible.

Entornillar fuerte la dos partes de la cafetera y poner la misma sobre cualquier fuente de calor. Posados pocos minutos, desde los agujeros del canô de descarga, saldrá los mas aromaticos y perfumado café a la moda Italiana. La limpieza de la "Caffè Rapid" se ejecuta unicamente con agua caliente ligeramente enjabonada.

Importante

Por el bueno funcionamiento de la cafetera acordarse de:

- Usar café molido grueso, y ponerlo en el embudo sin comprimirlo.
- No usar ninguna subrogacion de café ni extractos, que son demasiado finos y pueden ragruparse y rendir mas dificil la salida del café.
- Cuitar el pulimiento del embudo, del filtro y les sedes.
- Quitar en seguida la cafetera por el fuego después que el café es subido.
- Lubricar de tiempo en tiempo et fileteo con una gota de Aceite, sobre todo haber lavada la cafetera.

Texto N° 4

Instrucciones para el uso

Antes del uso, lavar bien el interno de la cafetera con agua caliente y detergente. Preparar el primer caffè usando fondos de café o solo agua. La cafetera puede ser usada sobre cualquier fuente de calor, para limpiarla en la parte exterior, usar el normal detergente pero non hay que usar papillas de hierro o cosas iguales.

Desenrostrar la parte superior de la parte inferior, sacar el embudo y llenarlo de café aplicar la reducción y llenar de café para la dose reducida. El agua nel primer caso llegará a la base de la valvula, en el segundo caso será esactamente la metà.

Poner el embudo ensu sede, atornillar, poner la cafetera sobre la fuente de calor y apagar no appena haya salido el café en la parte superior. Se racomienda de no olvidarse de poner el agua enla parte inferior de la cafetera: el acero, calentándose, se pondra negro y perdera el brillo.

El productor de garantia de la calidad del producto y del funzionamiento y no responde de losdanos causados por un mal uso de la cafetera y porque no siguen las reglas para el uso aqui sobra indicadas.

Partes de recambio

Si quieren recibir algún pedazo de recambio, hay siempre que precisar el tipo de cafetera (1 - 3 - 6 - 14 tazas)