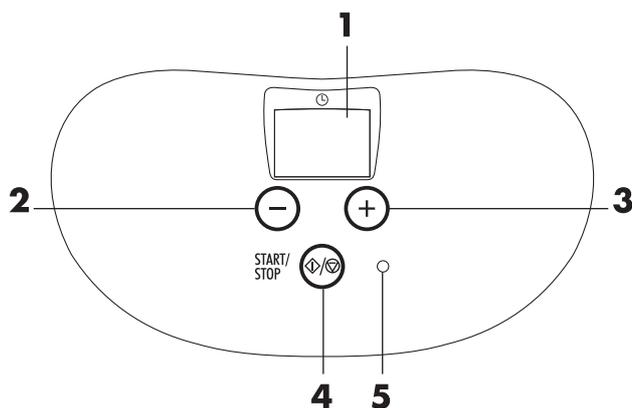




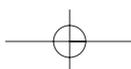
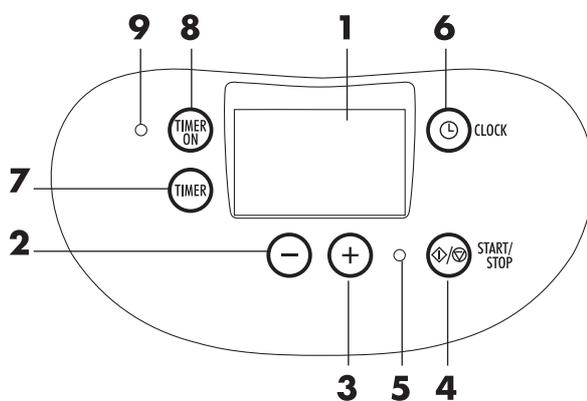
## DESCRIPCIÓN DEL APARATO

- |   |                                       |
|---|---------------------------------------|
| <b>A</b> CUERPO DEL CUECEPASTA          | <b>L</b> ENGANCHE DEL CESTILLO        |
| <b>B</b> SEDE DEL ENGANCHE DEL CESTILLO | <b>M</b> SOPORTE MEZCLADOR            |
| <b>C</b> SEDE DE LAS ASAS DE LA CUBETA  | <b>N</b> MEZCLADOR                    |
| <b>D</b> PANEL DE MANDOS                | <b>O</b> TAPADERA FUNCIONAL           |
| <b>E</b> CUBETA EXTRAÍBLE               | <b>P</b> SEDE CALIENTASALSA/SEPARADOR |
| <b>F</b> ASAS DE LA CUBETA              | <b>Q</b> CALIENTASALSA                |
| <b>G</b> CESTILLO                       | <b>R</b> SEPARADOR                    |
| <b>H</b> EMPUÑADURA DEL CESTILLO        | <b>S</b> TAPADERA ESTÉTICA            |
| <b>I</b> PALANCA EMPUÑADURA             |                                       |

## DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS DEL MODELO BASE



## DESCRIPCIÓN DEL PANEL DE MANDOS DEL MODELO CON TIMER



## ADVERTENCIAS IMPORTANTES

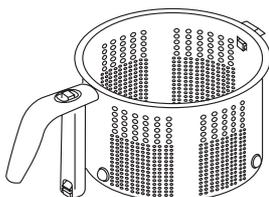
- Al igual que para todos los aparatos eléctricos, las instrucciones pretenden abarcar el mayor número de situaciones posibles, pero debe tomar precauciones de todas formas y recurrir al sentido común para usar el "Cuecepastas", sobre todo cuando haya niños en los alrededores.
- Antes de utilizar el aparato controle que la tensión de la red corresponda a la indicada en la placa de datos del aparato.
- Después de haber desembalado el aparato asegúrese de su integridad. En caso de duda, no utilice el aparato y contacte a personal profesional cualificado.
- Conecte el aparato solamente a enchufes de corriente con una capacidad mínima de 10 A y equipados con una puesta a tierra eficiente. (En caso de incompatibilidad entre el enchufe y la clavija del aparato, haga sustituir el enchufe por otro de tipo adecuado, por personal cualificado).
- Este aparato debe emplearse exclusivamente para el uso doméstico. Otro tipo de uso se considera impropio y por consiguiente peligroso.
- No sitúe el aparato cerca de fuentes de calor o al aire libre.
- No sumerja el aparato en el agua. El agua al infiltrarse provocaría descargas eléctricas.
- Durante el funcionamiento el aparato se calienta. **NO LO DEJE AL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**
- El agua caliente puede provocar graves quemaduras. No cambie de lugar el cuecepastas cuando el agua está caliente.
- No cambie de lugar la cubeta durante el funcionamiento.
- No supere NUNCA el nivel MAX para evitar que se derrame el agua o la espuma durante la cocción.
- Para cambiar de lugar el aparato, use las asas correspondientes. (No lo levante usando la empuñadura del cestillo).
- Apoye la cubeta llena de agua únicamente tras haberla llenado con agua sin superar los niveles indicados. Si se calienta en vacío, interviene un dispositivo de seguridad térmico que bloquea el funcionamiento.
- Si detecta pérdidas de agua en la cubeta extraíble, contacte al centro de asistencia técnica autorizado por el fabricante.
- Antes de utilizar el "Cuecepastas" por primera vez, lave meticulosamente la cubeta extraíble, el cestillo, la tapadera funcional y los accesorios con agua caliente y un detergente líquido para platos.
- Los materiales y los accesorios destinados al contacto con alimentos cumplen las Directivas CEE.
- Durante la primera utilización, el aparato puede producir humo. Es normal y el humo desaparecerá en pocos minutos. Ventile la habitación.
- No introduzca utensilios en el interior del aparato. El uso de accesorios no indicados por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o heridas.
- Si llena la cubeta superando el nivel máximo indicado, se podría derramar el agua caliente, además no se puede garantizar un resultado óptimo de cocción. Respete siempre las dosis y los volúmenes aconsejados en este manual.
- No deje nunca usar el aparato sin vigilancia a niños o a personas discapacitadas.
- Le aconsejamos mantener el Cuecepastas alejado del borde de la superficie de uso y fuera del alcance de los niños.
- No utilice el aparato como una freidora; no use aceite como medio de cocción.
- Atención: no use el aparato en superficies inclinadas, asegúrese que apoye sobre una superficie estable antes de encenderlo.
- No utilice bajo ningún concepto la tapadera estética durante el funcionamiento del Cuecepastas.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la superficie de uso ya que podría ser cogido por niños o ser un estorbo para el usuario. No use alargadores.
- Si el cable de alimentación está estropeado, deberá ser sustituido por el fabricante o por su Servicio de Asistencia técnica autorizado o por una persona en todo caso con una cualificación similar para evitar cualquier riesgo.
- Si es necesario sustituir el cable de alimentación, use solamente cables H05VV-F con sección de 3x1 mm<sup>2</sup>.
- El cable de sustitución debe cumplir las normas de seguridad vigentes y debe tener el mismo diámetro que el cable original.
- Coloque y extraiga con mucho cuidado la cubeta extraíble. Espere que el agua y el aparato se hayan enfriado para efectuar estas operaciones. Tras haber colocado la cubeta extraíble en la sede, asegúrese que lo esté totalmente, de lo contrario el aparato podría no encenderse y podría resultar dificultosa la colocación y el movimiento del cestillo de cocción.

## ACCESORIOS INCLUIDOS EN EL EQUIPAMIENTO



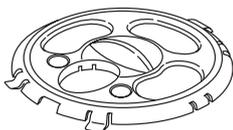
### CUBETA EXTRAÍBLE (E)

La cubeta debe estar SIEMPRE colocada para hacer funcionar el Cuecepasta. En el interior de la cubeta aparecen indicados 3 niveles de agua: MIN – MED – MAX que corresponden a 1,5 l - 2,5 l - 3,5 l. Puede regular el nivel del agua en función de la cantidad de pasta que está cocinando. **No supere NUNCA el nivel MAX para evitar que se derrame el agua o la espuma durante la cocción.** Puede lavar la cubeta en el lavavajillas.



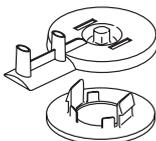
### CESTILLO (G)

Utilice SIEMPRE el cestillo cuando cocine pasta. Se exceptúan solamente los ñoquis preparados en casa (para indicaciones más detalladas, le rogamos consultar los consejos contenidos en la página 10). Puede lavar el cestillo en el lavavajillas.



### TAPADERA FUNCIONAL (O)

Para cocer espaguetis enteros es fundamental la tapadera para que éstos bajen correctamente en el agua. Para otros tamaños de pasta se puede utilizar para sostener el calientasalsa o el separador en la sede correspondiente (P). Puede lavar la tapadera funcional en el lavavajillas.



### MEZCLADOR (N) Y SOPORTE MEZCLADOR (M)

Use el mezclador para todas las cocciones de pasta. Está formado por dos partes para facilitar su extracción y la limpieza. Puede lavar el mezclador y el soporte en el lavavajillas.



### SEPARADOR (R)

Se utiliza SIEMPRE cuando se cocinan espaguetis partidos. La utilización de este accesorio favorece de todas formas la mezcla de la pasta (incluso de la corta) y evita "que se pegue" de forma desagradable. Debe colocarlo en su sede (P) situada en la tapadera funcional. Puede lavar este accesorio en el lavavajillas.



### CALIENTASALSA (Q)

Puede utilizar este accesorio para calentar la salsa durante la cocción de la pasta aprovechando el vapor producido por el agua hirviendo. Coloque este accesorio en su sede correspondiente (P) situada en la tapadera funcional. **No se pueden calentar salsas congeladas.** Puede lavar este accesorio en el lavavajillas.



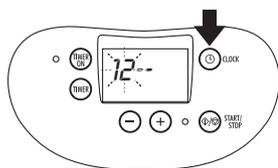
### TAPADERA ESTÉTICA (S)

**No utilice bajo ningún concepto la tapadera estética durante el funcionamiento del Cuecepasta.** Sitúe la tapadera sobre el aparato cuando acaben las operaciones de cocción para evitar la acumulación de polvo dentro del aparato.

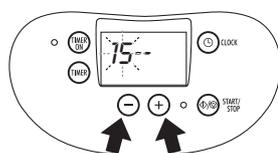


### CÓMO PONER EN HORA EL RELOJ (SOLAMENTE PARA EL MODELO CON EL TIMER)

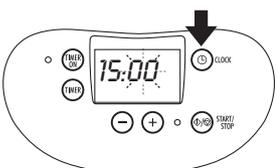
Cuando enchufe el aparato por primera vez a la corriente o después de un corte de corriente, en el visor aparecen cuatro rayitas ( - - - - ) y el tiempo de cocción de la pasta (10) programado automáticamente por el aparato.



1. Pulse el botón CLOCK (6)  
(en el visor 1 parpadean las horas).



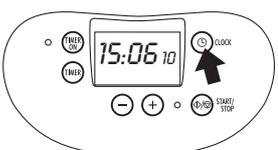
2. Programe la hora con los botones - (2) y + (3)  
(en el visor 1 parpadean las horas).



3. Pulse de nuevo el botón CLOCK (6)  
(en el visor 1 parpadean los minutos).

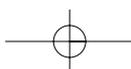


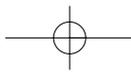
4. Programe los minutos con los botones - (2) y + (3)  
(en el visor 1 parpadean los minutos).



5. Pulse de nuevo el botón CLOCK (6)  
(el visor 1 muestra la hora programada y en la derecha con un carácter más pequeño, los minutos de cocción de la pasta).

- Para cambiar la hora programada, pulse el botón CLOCK (6) y efectúe una nueva programación realizando las operaciones anteriormente descritas (deberá efectuar estas operaciones cuando el aparato no esté funcionando).
- Debe programar la hora para utilizar la función "inicio retardado", para cocciones inmediatas no es necesario.





## CÓMO COCINAR LA PASTA

### 1. CONSEJOS GENERALES

- Antes de utilizar el aparato controle que la tensión de la red corresponda a la indicada en la placa de datos.
- Antes de utilizar el "Cuecepasta" por primera vez, lave meticulosamente la cubeta extraíble, el cestillo, la tapadera funcional y los demás accesorios con agua caliente y un detergente líquido para platos.
- No encienda nunca el aparato sin agua en la cubeta. Si enciende el Cuecepasta sin agua, un dispositivo de seguridad bloquea el funcionamiento; en este caso antes de poder utilizarlo deberá esperar hasta que el aparato se enfríe.
- **Cambie el agua después de cada cocción**; en caso contrario puede formarse espuma en exceso que podría saltarse del aparato.
- **No use bajo ningún concepto la tapadera estética durante el funcionamiento del Cuecepasta.**

### 2. COCCIÓN

- Quite la tapadera funcional del cestillo haciendo palanca con las manos situadas en las aletas correspondientes (figura 1).
- Tire hacia arriba de la palanca situada en la parte superior de la empuñadura del cestillo y extraiga el cestillo tirando de él hacia arriba (figura 2).
- Utilice las asas correspondientes (figura 3) para sacar la cubeta del Cuecepasta.
- Llene la cubeta con agua (fría o caliente no importa) hasta que llegue a uno de los niveles indicados en el interior de la cubeta (figura 4). **No supere NUNCA el nivel MAX (fig. 5) para evitar que el agua se derrame durante la cocción ni eche menos agua de la indicada por el nivel mínimo previsto.**
- Sitúe la cubeta dentro del Cuecepasta, las asas deben coincidir (F) con las sedes correspondientes (C) (figuras 5-6).
- Añada la sal: utilice una dosis estándar (10 gramos aproximadamente = 2 cucharadas pequeñas) por cada litro de agua (figura 7).
- Sitúe el cestillo dentro de la cubeta haciendo que coincida el enganche con la sede. Asegúrese también que el mezclador esté enganchado correctamente en el soporte. **El cestillo debe permanecer en la posición alta, por encima del agua (figura 8).**
- Pasta corta: vierta la cantidad de pasta deseada (máx. 500 g) (figura 9) en el cestillo. Tape el cestillo con la tapadera funcional (fig. 10) ejerciendo presiones sobre los bordes y controle que encaje perfectamente.
- Coloque el calientasalsa o el separador, en función de sus exigencias, en la sede correspondiente (figura 11).
- Espaguetis enteros (u otra pasta larga): sitúe la tapadera funcional sobre el cestillo y a continuación vierta los espaguetis repartiéndolos de forma homogénea en el interior de los agujeros disponibles (figura 12).
- Si utiliza el calientasalsa (Q), reparta los espaguetis en los 3 agujeros libres.
- El visor tiene un tiempo de cocción (10 min) preprogramado. Si el tiempo de cocción indicado en el paquete es diferente, modifíquelo con los botones - (2) o + (3). Pulse el botón START/STOP (4) (figura 13); el cuecepasta empezará a funcionar y se encenderá el indicador luminoso relativo (5).
- Cuando se llegue a la ebullición, el cestillo bajará automáticamente sumergiendo toda la pasta. La cuenta atrás del tiempo de cocción de la pasta empieza cuando el cestillo se encuentra abajo del todo.
- En cualquier momento es posible modificar el tiempo de cocción indicado en el visor mediante los botones - (2) o + (3).
- Un minuto antes del final de la cocción, el aparato emitirá una señal acústica para avisarle que la cocción está a punto de acabar; puede probar la pasta para ver si está cocida a su gusto.



- Al final del tiempo de cocción, el cestillo sube automáticamente y se oye una señal acústica.
- Si la pasta estuviese aún demasiado dura, pulse de nuevo el botón START/STOP (4); el aparato cocerá la pasta durante un minuto más (este tiempo puede aumentarse presionando el botón + (3)) y la escurrirá automáticamente.
- Si quiere interrumpir la cocción antes del tiempo final, sólo debe pulsar el botón START/STOP (4); después de 30 segundos de espera el cestillo subirá automáticamente.
- Aunque puede de todas formas levantar manualmente el cestillo en cualquier momento desplazando hacia el exterior el cursor y levantando todo el conjunto (figura 14).
- Tras haber desenganchado la tapadera funcional, vierta la pasta en un bol. Para facilitar la operación (sobre todo para los espaguetis) puede desenganchar el mezclador del soporte ejerciendo presiones sobre las dos aletas (figuras 15 y 16).

**Si después de encender el aparato, tuviese que añadir más agua, haga lo siguiente:**

1. pulse el botón START/STOP (4) para apagar el aparato;
2. añada agua teniendo cuidado de no superar el nivel MAX;
3. pulse el botón START/STOP (4) para encender de nuevo el aparato.

### 3. ADVERTENCIAS

- Puede suceder que, al enchufar el aparato, el mecanismo de movimiento automático del cestillo se accione para comprobar la correcta colocación del cestillo. Espere hasta que el cursor se sitúe de nuevo en la posición elevada antes de efectuar una nueva cocción.
- No toque la cubeta durante la cocción ya que alcanza temperaturas altas. Para levantarla use SIEMPRE las dos asas de la cubeta. Aunque le aconsejamos esperar siempre que el agua se enfríe antes de vaciarla (figura 17).
- No extraiga la cubeta cuando el aparato está funcionando.

### 4. CONSEJOS ÚTILES PARA UTILIZAR MEJOR EL CUECEPASTA

En el interior de la cubeta aparecen grabados 3 niveles: MIN – MED –MAX que corresponden a 1,5 - 2,5 - 3,5 litros de agua.

Puede regular la cantidad del agua en función de la cantidad de pasta que está cocinando. Para cocer 1 porción (hasta 100 g) es suficiente el nivel mínimo de agua (lo cual hará que el agua hierva antes). Hasta los 300 gramos es posible utilizar el nivel intermedio. Para cocciones de grandes cantidades de pasta (300-500 gramos) utilice el nivel máximo. Pero hay algunas reglas importantes que debe considerar para algunos tipos/tamaños de pasta comercializada.

**ESPAGUETIS ENTEROS O PASTA LARGA EN GENERAL:** para cocer mejor la pasta larga en general, utilice solamente los niveles MED o MAX. Si no tiene que usar el calientasalsa, utilice los cuatro agujeros para distribuir mejor los espaguetis.

**ESPAGUETIS PARTIDOS:** para los espaguetis partidos, no debe usar NUNCA el nivel MAX sino solamente los niveles MIN o MED incluso también para la cantidad máxima (500 gramos). **Utilice siempre el separador para mezclar bien la pasta.**

**ÑOQUIS HECHOS EN CASA:** para este tipo de "alimento" muy delicado no utilice el cestillo ni los accesorio. Debe cocerlos siguiendo el método clásico, o sea sumergirlos en la cubeta cuando el agua hierve y escurrirlos utilizando un colador de cocina.

**PASTA FRESCA HECHA EN CASA:** para este tipo de pasta use siempre agua hasta el nivel MAX y añada un hilo de aceite. Le aconsejamos además sumergir la pasta manualmente cuando el agua está hirviendo y el cestillo empieza a bajar. Esto es para evitar que se pegue de forma desagradable cuando el agua está hirviendo.



## CÓMO PROGRAMAR UNA COCCIÓN CON EL TIMER

### INTRODUCCIÓN

Esta función le permitirá programar la hora a la que quiere encontrar la pasta cocida y escurrida automáticamente y lista para comer. Por ello es muy útil para todos aquellos que vuelven a casa para el almuerzo o para quienes quieran encontrar la cena ya lista.

### PROCEDIMIENTO Y PROGRAMACIÓN DE LOS COMANDOS

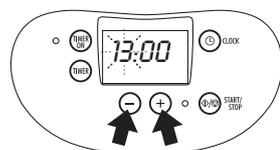
EJEMPLO: son las 8 de la mañana y quiero programar el Cuecepasta para comer la pasta a las 13,10 horas. Prepare el Cuecepasta (con agua, pasta y sal) como se describe en el capítulo CÓMO COCINAR LA PASTA párrafo COCCIÓN de la página 54.



1. Lo primero que debe hacer (si no lo ha hecho ya) es programar la hora del día (para ello consulte el capítulo CÓMO PONER EN HORA EL RELOJ en la página 53).



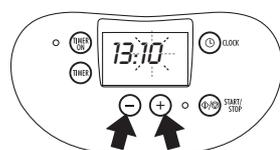
2. Pulse el botón TIMER (7) (en el visor 1 parpadean las horas).



3. Programe la hora (horario de final de cocción, hora en la que la pasta debe estar lista) con los botones - (2) y + (3) (en el visor 1 parpadean las horas).



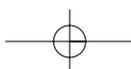
4. Pulse el botón TIMER (7) (en el visor 1 parpadean los minutos).

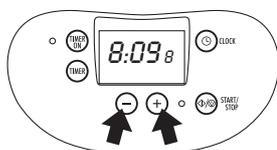


5. Programe los minutos con los botones - (2) y + (3) (en el visor 1 parpadean los minutos).



6. Pulse el botón TIMER (7), aparece de nuevo la hora del día y los minutos de cocción de la pasta: pulse a continuación el botón TIMER ON (8) para introducir la programación, se enciende el indicador luminoso relativo (9) para la cocción programada.





7. Modifique si es necesario el tiempo de cocción de la pasta con los botones - (2) y + (3).

#### ADVERTENCIAS IMPORTANTES

- Puede modificar el tiempo de cocción de la pasta en cualquier momento excepto en el periodo en que el agua está empezando a hervir en el aparato. Si por error pulsa uno de los dos botones - (2) o + (3), el visor (1) mostrará durante unos segundos la palabra "ERR" pero el control seguirá funcionando regularmente. Espere hasta que baje el cestillo para modificar eventualmente el tiempo de cocción.
- Si por cualquier razón quiere interrumpir la programación automática de la cocción antes de que el Cuecepasta haya iniciado la fase de calentamiento, sólo debe pulsar el botón TIMER ON (8); el indicador luminoso relativo (9) se apagará. Pero si el Cuecepasta está ya funcionando y está calentando el agua (o sea cuando el indicador luminoso 5 está ya encendido) para interrumpir la prueba pulse el botón START/STOP (4).
- Si durante la programación se produce un corte de tensión durante unos segundos, el aparato vuelve al estado inicial y pierde las programaciones memorizadas.
- El timer para la cocción programada está limitado para un periodo de tiempo máximo de 24 horas a partir de la activación del indicador luminoso ON.
- La cocción programada puede activarse si el Cuecepasta dispone de tiempo para que el agua hierva y cueza la pasta durante el tiempo especificado. Si el tiempo requerido es demasiado breve, el Cuecepasta al presionar el botón TIMER ON muestra la palabra "ERR" en el visor. En este caso es suficiente reprogramar el TIMER para un tiempo más largo.
- **Respecto al tiempo programado puede haber una tolerancia máxima de 5 minutos aproximadamente en exceso.**
- Cuando se ha activado la cocción programada (indicada con el indicador luminoso TIMER ON encendido) aparecerá en el visor la hora del día. Para visualizar la hora de la cocción programada, sólo debe pulsar el botón TIMER: aparecerá la programación durante unos segundos

## LIMPIEZA

Antes de efectuar las operaciones de limpieza, desenchufe siempre el aparato de la corriente. No sumerja el Cuecepastas en el agua ni lo ponga bajo el grifo. El agua al penetrar podría causar un cortocircuito y descargas eléctricas. Tras haber dejado enfriar el agua, vacíe la cubeta (E) para sacarla use las asas (F). No vacíe nunca el Cuecepastas inclinándolo o invirtiéndolo. La cubeta y todos los accesorios disponibles pueden lavarse con agua caliente y un detergente líquido para platos o bien en el lavavajillas. Con la cubeta (E) y el cestillo (G), tenga cuidado de no situarlos de forma que pueda rayarse el revestimiento antiadherente. No use detergentes abrasivos, estropajos metálicos o utensilios de metal en punta para limpiar la cubeta (E) y el cestillo (G). Es suficiente limpiar las superficies con un paño suave humedecido. Le aconsejamos limpiar regularmente el cestillo después de cada utilización y eliminar los eventuales depósitos de pasta. Para facilitar la limpieza, le aconsejamos desenganchar el mezclador de su soporte ejerciendo presiones con los dedos sobre las lengüetas que sobresaliente en el interior del cestillo.

## MANTENIMIENTO

Si le parece que algo no funciona o si detecta algún defecto, póngase en contacto con el Servicio de Asistencia autorizado por el fabricante. Pero de todas formas, antes de interpelar a nuestros técnicos, es conveniente que efectúe estos controles sencillos:

PROBLEMA (mod. Base)	PROBLEMA (mod. con Timer)	CAUSA / SOLUCIÓN
El aparato no funciona	El aparato no funciona	El aparato no está enchufado correctamente a la corriente. El enchufe no suministra tensión (controle los plomos de la vivienda).
En el visor aparece la letra "E" o "L" seguida de un beep de alarma.	En el visor aparece la palabra "H2O" o "HI_I" seguida de un beep de alarma.	Pulse el botón START/STOP (4) para interrumpir la señal sonora. Asegúrese que la cubeta contenga agua. Deje enfriar el aparato durante media hora, después de este tiempo añada agua y pulse el botón START/STOP (4).
	En el visor aparece la palabra "EPOS" seguida de un beep de alarma.	No se ha colocado la cubeta en la sede correcta. Asegúrese que las asas de la cubeta (F) encajen en las sedes correspondientes (C).
En el visor aparece la letra "C" seguida de un beep de alarma.	En el visor aparecen las letras "Prob" seguidas de un beep de alarma.	Pulse el botón START/STOP (4) para interrumpir la señal sonora. Tal vez la sonda de la temperatura está rota. Pruebe a encender de nuevo el aparato.
En el visor aparece la letra "F" seguida de un beep de alarma.	En el visor aparecen las letras "FCO" seguidas de un beep de alarma.	Pulse el botón START/STOP (4) para interrumpir la señal sonora. El mecanismo de levantamiento podría presentar desperfectos. Pruebe a encender de nuevo el aparato.
El agua se sale por la cubeta durante la cocción.	El agua se sale por la cubeta durante la cocción.	Se ha superado el nivel MAX consentido. Se ha utilizado agua sucia de la cocción anterior y por lo tanto llena de almidón. Apague el aparato y séquelo correctamente.