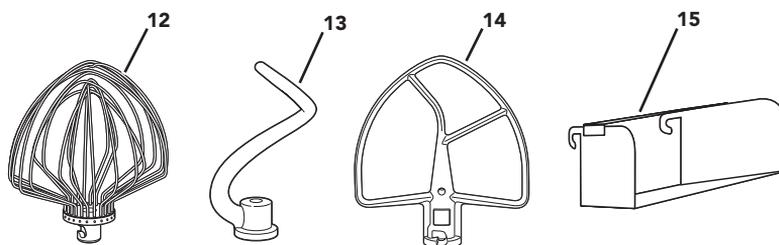
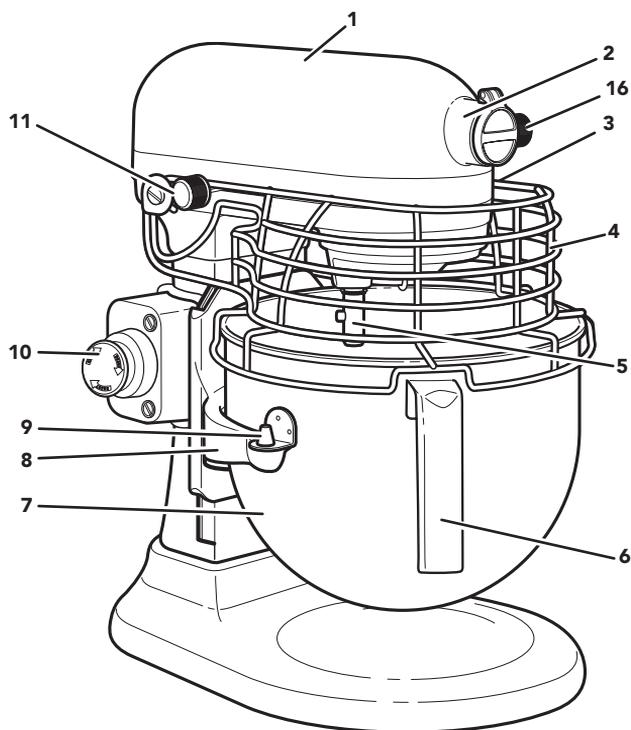




COMPONENTES Y FUNCIONES



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Cabezal del motor | 9 | Clavijas de posicionamiento |
| 2 | Toma de fijación | 10 | Interruptor de parada |
| 3 | Palanca de elevación del recipiente (no se muestra) | 11 | Palanca de control de velocidad |
| 4 | Protección del recipiente** | 12 | Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas |
| 5 | Eje del batidor | 13 | Gancho amasador en espiral de acero inoxidable |
| 6 | Asa del recipiente* | 14 | Batidor plano de acero inoxidable |
| 7 | Recipiente de acero inoxidable de 6,9 l* | 15 | Unidad de vertido extraíble** |
| 8 | Soporte del recipiente | 16 | Mando de fijación |

*El tipo de recipiente puede variar. Los recipientes también están disponibles para su compra como accesorios independientes.

**Incluida solo en los modelos seleccionados. La imagen o el estilo pueden variar según el modelo.





SEGURIDAD DEL PRODUCTO

Su seguridad y la seguridad de los demás es muy importante.

En este manual y en el mismo aparato encontrará muchos mensajes de seguridad importantes. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.

Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matarle o herirle a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán acompañados del símbolo de alerta y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

 **PELIGRO**

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones de inmediato.

 **ADVERTENCIA**

Puede fallecer o herirse de gravedad si no sigue las instrucciones.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuáles son los peligros potenciales, cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede pasar si no sigue las instrucciones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben tomar en todo momento una serie de precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones. El uso indebido del aparato puede provocar lesiones personales.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja el robot de cocina en agua ni en ningún otro líquido.
3. Este aparato no ha sido diseñado para su uso por personas (incluidos niños) con discapacidad física, sensorial o mental, o con falta de experiencia y de conocimientos, a menos que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato por una persona responsable de su seguridad.
4. Unión Europea: las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y de conocimientos pueden utilizar los aparatos siempre que estén supervisados o reciban instrucciones adecuadas sobre la utilización del aparato de forma segura y que entiendan los peligros que conlleva. No permita que los niños jueguen con el aparato.
5. Unión Europea: los niños no deben utilizar este aparato. Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
6. Apague el aparato "0" (OFF) y, a continuación, desenchúfelo de la toma de corriente cuando no esté utilizándose antes de montar y desmontar las piezas y de su limpieza. Para desenchufarlo, agarre el enchufe y tire de la toma de corriente. No tire nunca del cable de alimentación.
7. Evite el contacto con las piezas móviles. Mantenga alejados de la cuchilla las manos, el pelo y la ropa, así como espátulas o cualquier otro utensilio mientras está en funcionamiento, para reducir el riesgo de daños a las personas o al robot de cocina.
8. No utilice el aparato con un cable o un enchufe dañado, ni después de que se haya caído o dañado o de que no funcione de manera correcta. Póngase en contacto con el fabricante en el número de teléfono de su servicio de atención al cliente para obtener información sobre la inspección, la reparación o el ajuste.





SEGURIDAD DEL PRODUCTO

9. El uso de accesorios no recomendados o no vendidos por el fabricante puede provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
10. Si se daña el cable eléctrico, deberá sustituirlo el fabricante, su agente de servicios o una persona cualificada para evitar peligros.
11. No deje nunca el aparato sin supervisión durante su funcionamiento.
12. No utilice el robot de cocina en exteriores.
13. No deje que el cable cuelgue de la mesa o la encimera.
14. Para evitar daños en el producto, no utilice los recipientes del robot de cocina en zonas de altas temperaturas, como un horno, un microondas o una encimera.
15. Retire el batidor plano, el batidor de varillas o el gancho amasador en espiral del robot de cocina antes de lavarlo.
16. Consulte la sección "Cuidado y limpieza" para obtener instrucciones sobre la limpieza de las superficies que están en contacto con los alimentos.
17. El aparato no se debe limpiar con un chorro de agua.
18. Este aparato ha sido diseñado para aplicaciones comerciales, por ejemplo, en cocinas de restaurantes, cafeterías, hospitales y empresas comerciales como panaderías, carnicerías, etc., pero no para la producción en masa continua de alimentos.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

REQUISITOS ELÉCTRICOS

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

Conectar a un enchufe con toma de tierra.

No quitar la clavija de tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

Voltaje: 220-240 V~

Frecuencia: 50-60 Hz

Potencia: 325 W

Tiempo de funcionamiento recomendado: de 1 a 30 minutos con un ciclo de trabajo de 10 min. activado / 15 min desactivado (0).

No utilice un cable alargador. Si el cable de alimentación es demasiado corto, llame a un electricista o a un técnico cualificado para que instale una toma de corriente cerca del aparato.

La potencia máxima se ha determinado tras utilizar el accesorio que atraiga la mayor carga (potencia). Otros accesorios recomendados pueden atraer mucha menos potencia.

Este producto se suministra con un cable de alimentación de tipo Y. Si se daña el cable de alimentación, deberá sustituirlo el fabricante o un agente de servicios para evitar peligros.

ESPAÑOL

El nivel de presión acústica medido de acuerdo con el código de prueba preEN 454 es inferior a 70 dBA.

Un * en el número de modelo indica las características adicionales que definen el color de la máquina y el código de ingeniería del modelo (p. ej., 5KSM7990X).





SEGURIDAD DEL PRODUCTO

TRATAMIENTO DE RESIDUOS DE EQUIPOS ELÉCTRICOS

Cómo desechar el producto

- Este aparato lleva el marcado CE de conformidad con la Directiva 2012/19/EU del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).

- El reciclaje apropiado de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.



- El símbolo  en el producto o en la documentación indica que no puede ser tratado como residuo doméstico normal, sino que debe entregarse en el correspondiente punto de recogida de equipos eléctricos y electrónicos.

La eliminación debe llevarse a cabo de acuerdo con la normativa medioambiental local sobre la eliminación de residuos.

Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o el lugar donde lo adquirió.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Este aparato ha sido diseñado, fabricado y distribuido de conformidad con los requisitos de seguridad de las siguientes directivas de la CE: 2014/35/EU, 2014/30/EU, 2009/125/EC y 2011/65/EU (Directiva RoHS).



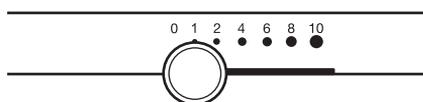


GUÍA DE ACCESORIOS

Accesorio	Se utiliza para mezclar	Descripción	Tiempo de funcionamiento
Batidor plano de acero inoxidable	Para mezclas densas y normales	Tartas, glaseados cremosos, caramelos, galletas, pastas, masa de pastel, panes rápidos, pastel de carne, puré de patatas.	1-10 minutos
Gancho amasador en espiral de acero inoxidable	Para mezclar y amasar masas de levadura	Panes, panecillos, masa de pizza, pasteles de café, bollos.	1-10 minutos
Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas	Para mezclas que necesitan aire	Huevos, claras de huevo, nata para montar, glaseados duros, bizcochos, pasteles de ángel, mayonesa, algunos caramelos.	1-30 minutos

GUÍA DE CONTROL DE VELOCIDAD

Todas las velocidades disponen de la función de arranque suave, que permite que el robot de cocina se inicie a una velocidad inferior para ayudar a evitar salpicaduras de ingredientes o que la harina se esparza al empezar a funcionar y, luego, se aumenta a la velocidad seleccionada.



Velocidad	Accesorio	Acción	Descripción
1	Batidor plano de acero inoxidable	Mezclar	Para mezclar, combinar y triturar lentamente, e iniciar todos los procedimientos de mezclas. Se utiliza para añadir harina e ingredientes secos a la masa, y para añadir líquidos a los ingredientes secos. No utilice la velocidad 1 para mezclar o amasar masas de levadura.
2	Batidor plano de acero inoxidable Gancho amasador en espiral de acero inoxidable	Mezclar lentamente, amasar	Para mezclar y triturar lentamente, y para mezclar más rápido. Se utiliza para mezclar y amasar masas de levadura, masas pesadas y caramelo; empezar a triturar patatas u otras verduras; cortar la manteca en harina; mezclar masas finas o un poco líquidas.
4	Batidor plano de acero inoxidable Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas	Mezclar, batir	Para mezclar masas semipesadas, como masas para galletas. Se utiliza para combinar azúcar y manteca, y para añadir azúcar a las claras de huevo para los merengues. Utilice una velocidad media para las mezclas de tartas. Se utiliza con el picador de alimentos, el cortador/rallador, el rodillo liso para pasta y el licuador de frutas y verduras.
6	Batidor plano de acero inoxidable Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas	Batir, cremar	Para batir a velocidad media (cremar) o montar. Utilice esta velocidad para terminar de mezclar una masa de tarta o donuts, entre otras. Utilice una velocidad alta para las mezclas de tartas.
8-10	Batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas	Batir rápidamente, montar	Para montar nata, claras de huevo y glaseados duros. Para montar pequeñas cantidades de nata, claras de huevo o terminar de batir el puré de patatas.

NOTA: Utilice la velocidad 2 para mezclar o amasar masas de levadura. El uso de cualquier otra velocidad podría provocar fallos en el robot de cocina. El gancho amasador "Powerknead" de acero inoxidable amasa eficientemente la mayoría de las masas de levadura en 4 minutos.

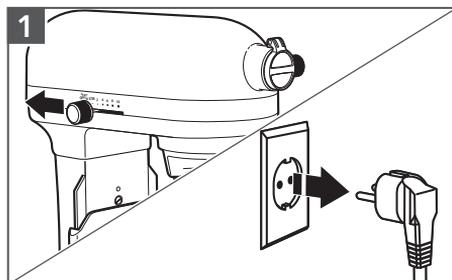




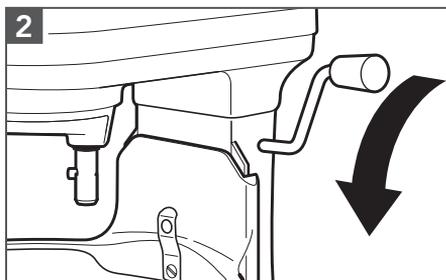
CUADRO DE CAPACIDADES

Recipiente de 6,9 l	
Harina común	De 2 a 2,2 kg
Pan	8 panes de 450 g
Galletas / pastas	160 porciones
Puré de patatas	3,6 kg

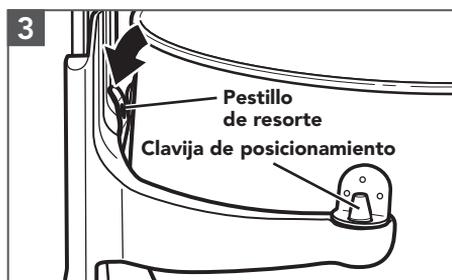
MONTAJE DEL PRODUCTO



1 Establezca el robot de cocina en "0" (OFF) y desenchúfelo.



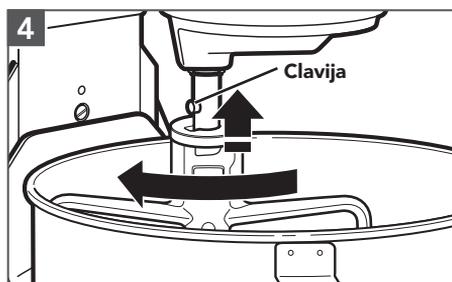
2 Coloque la palanca de elevación del recipiente en la posición inferior.



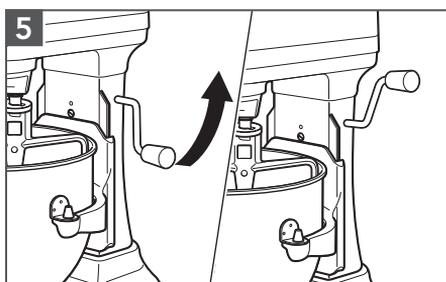
Pestillo de resorte
Clavija de posicionamiento

3 **Para fijar el recipiente:** coloque los soportes del recipiente sobre las clavijas de posicionamiento y presione hacia abajo en la parte posterior del recipiente hasta que las clavijas del recipiente encajen en el pestillo de resorte.

IMPORTANTE: Si el recipiente no está bien encajado en su sitio, quedará inestable y se tambaleará durante el uso.



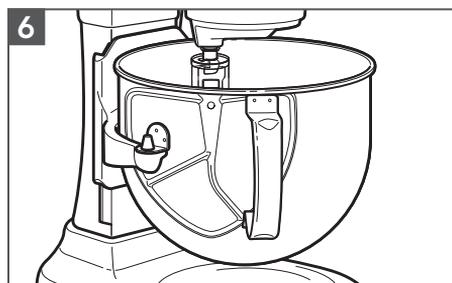
4 **Para acoplar el accesorio:** deslice el accesorio dentro el eje. Gírelo para engancharlo sobre la clavija del eje.



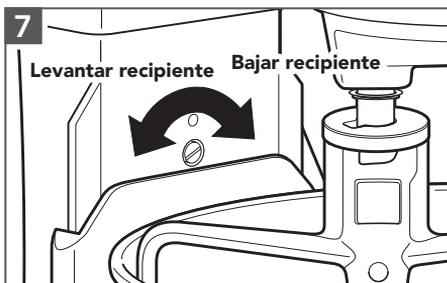
5 **Para levantar el recipiente:** gire la palanca de elevación del recipiente a la posición recta. El recipiente debe estar siempre en una posición levantada al mezclar.



MONTAJE DEL PRODUCTO



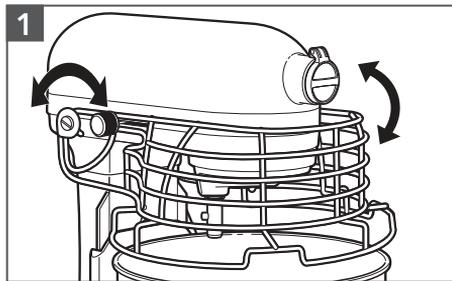
Pruebe la distancia entre el batidor y el recipiente: enchufe el robot de cocina a una toma de corriente con conexión a tierra. Encienda el robot de cocina y pruebe cada velocidad, asegurándose de que el batidor no toque el recipiente durante el funcionamiento. Si el batidor está demasiado lejos de la parte inferior o golpea el recipiente, continúe con el siguiente paso para realizar los ajustes.



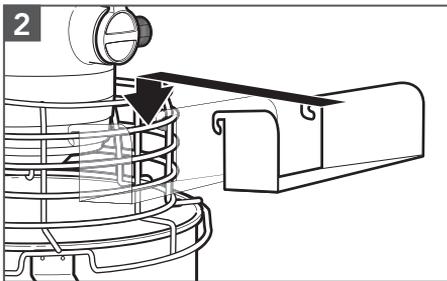
(OPCIONAL) Para ajustar la distancia entre el batidor y el recipiente: ponga el recipiente en la posición inferior. Gire el tornillo ligeramente hacia la izquierda para levantar el batidor o hacia la derecha para bajarlo. Ajuste el batidor para mantener la distancia con la superficie del recipiente. Vuelva a comprobar la distancia entre el batidor y el recipiente.

IMPORTANTE: Si se ajusta correctamente, el batidor plano de acero inoxidable no debe golpear la parte inferior ni el lateral del recipiente. Si el batidor plano o el batidor de varillas están cerca de golpear la parte inferior del recipiente, es posible que se desgasten por el uso o que el recubrimiento se deteriore.

USO DE LA PROTECCIÓN METÁLICA DEL RECIPIENTE* Y DE LA UNIDAD DE VERTIDO*



Para acoplar la protección del recipiente*: asegúrese de que la protección está en la posición inferior antes de comenzar a utilizar el robot de cocina. El robot de cocina no funcionará si la protección del recipiente no está en la posición correcta.



Para colocar la unidad de vertido*: fije el escudo vertedor a la parte delantera de la protección del recipiente. Permite añadir ingredientes al recipiente del robot de cocina fácilmente.

*Disponibles solo en determinados modelos y para su compra como accesorio.

Reinicio automático del motor de protección: si el robot de cocina se detiene debido a una sobrecarga, deslice la palanca de control de velocidad a "0" (OFF) y desenchufe el robot de cocina. Transcurridos unos minutos, el robot de cocina se reiniciará automáticamente. Vuelva a enchufar el robot de cocina y deslice la palanca de control de velocidad a la velocidad deseada y continúe mezclando. Si el robot de cocina no se reinicia, desenchúfelo durante un periodo de tiempo más largo para que se enfríe y, a continuación, vuelva a enchufar y reiniciar el robot de cocina.

Interruptor de parada: si necesita detener inmediatamente el robot de cocina durante su uso, pulse el interruptor de parada. Para reanudar el funcionamiento, ponga la palanca de control de velocidad en la posición "0" (OFF) y extraiga el interruptor de parada. A continuación, el robot de cocina estará listo para utilizarse de nuevo con normalidad.



MONTAJE DEL PRODUCTO

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de descarga eléctrica

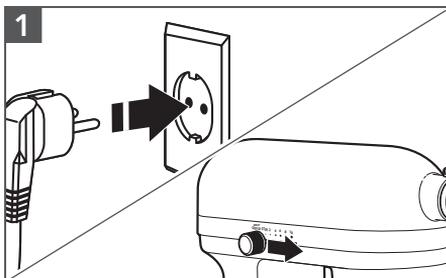
Conectar a un enchufe con toma de tierra.

No quitar la clavija de tierra.

No utilice un adaptador.

No utilice un cable alargador.

El incumplimiento de estas instrucciones podría provocar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.



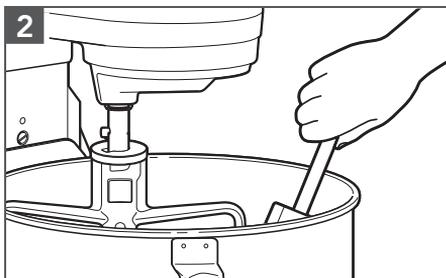
Enchúfelo a una toma con conexión a tierra.
Comience a una velocidad más baja para evitar salpicaduras y aumentela poco a poco.
Consulte la "Guía de control de velocidad".

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de resultar herido

Desenchufe el robot antes de tocar los batidores.

En caso de no hacerlo, se podrían producir fracturas de huesos, cortes o cardenales.



No raspe el recipiente mientras está en funcionamiento. Raspar el recipiente una o dos veces durante la mezcla es suficiente.

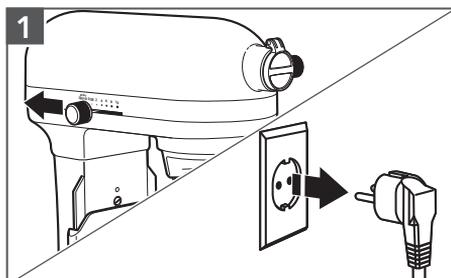




USO DEL PRODUCTO

ACCESORIOS OPCIONALES

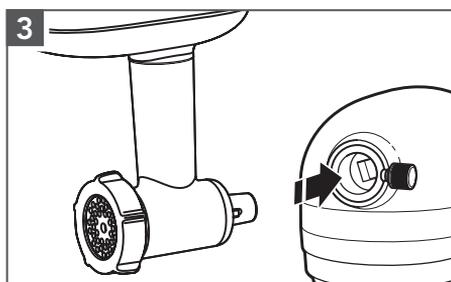
KitchenAid ofrece una amplia gama de accesorios opcionales como cortadores en espiral, cortadores de pasta o picadores de alimentos que pueden acoplarse a la toma de accesorios del robot de cocina.



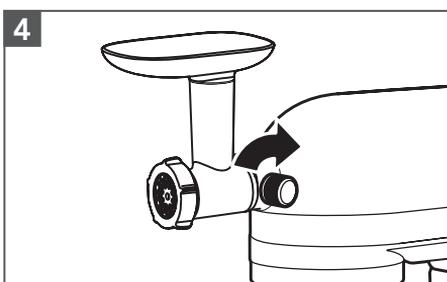
1 Establezca el robot de cocina en "0" (OFF) y desenchúfelo.



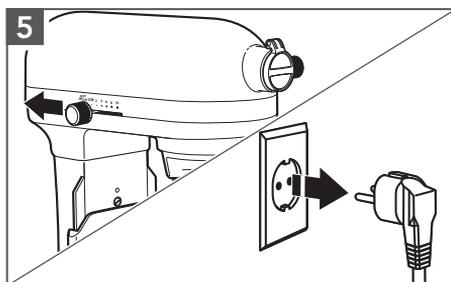
2 Dele la vuelta a la tapa articulada de la toma de accesorios para abrirla.



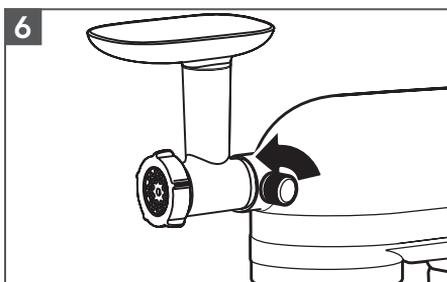
3 Inserte el accesorio en la toma de accesorios, asegurándose de que el eje de potencia del accesorio encaja en la toma cuadrada de accesorios.



4 Apriete el mando de fijación hacia la derecha hasta que el accesorio esté totalmente acoplado al robot de cocina.



5 **Para retirarlo:** establezca el robot de cocina en "0" (OFF) y desenchúfelo.



6 Afloje el mando de fijación girándolo hacia la izquierda. Gire el accesorio ligeramente hacia atrás y hacia delante mientras lo retira.

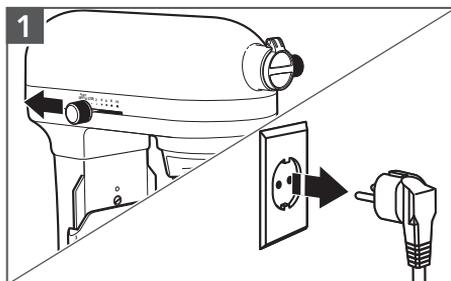
NOTA: Para obtener más información, consulte la Guía de uso y cuidados de cada accesorio específico.

ESPAÑOL

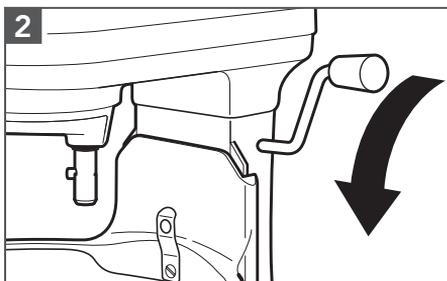




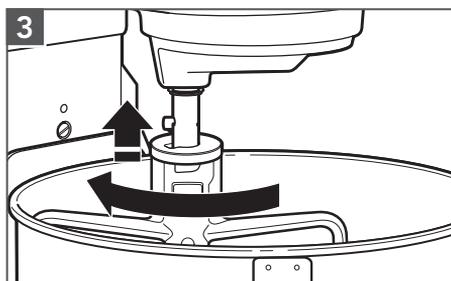
DESMONTAJE DEL PRODUCTO



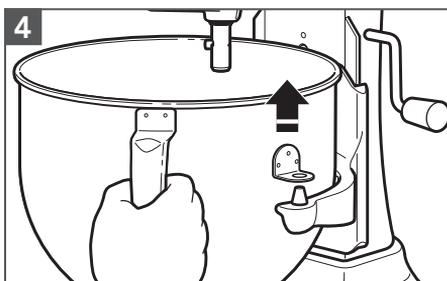
1 Establezca el robot de cocina en "0" (OFF) y desenchúfelo.



2 Coloque la palanca de elevación del recipiente en la posición inferior.



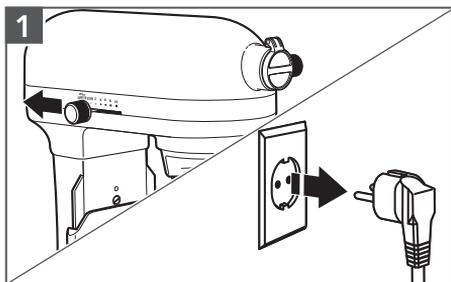
3 **Retire el accesorio:** presione el accesorio hacia arriba y gírelo a la izquierda. Tire hacia abajo del accesorio desde el eje del batidor.



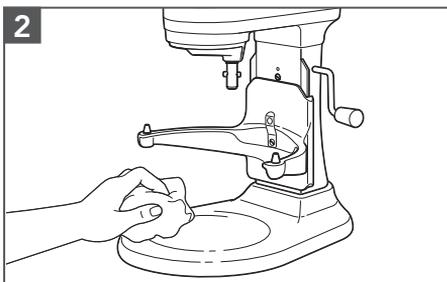
4 **Para retirar el recipiente:** coloque la palanca de elevación del recipiente en la posición inferior. Sujete el asa del recipiente y levántelo hacia arriba y hacia fuera de las clavijas de posicionamiento.

CUIDADO Y LIMPIEZA

IMPORTANTE: No sumerja el cuerpo del robot de cocina en agua ni en otros líquidos. El aparato no se debe limpiar con un chorro de agua.



1 Establezca el robot de cocina en "0" (OFF) y desenchúfelo.

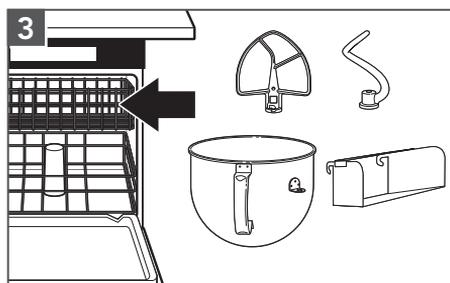


2 Limpie el cuerpo del robot de cocina con un paño suave y húmedo.

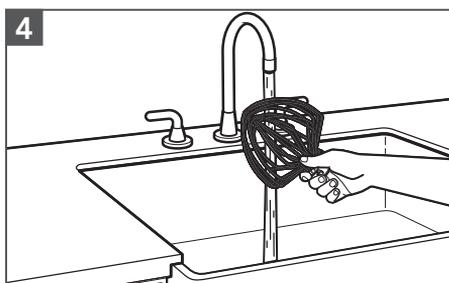




CUIDADO Y LIMPIEZA



Las siguientes piezas se pueden lavar en el lavavajillas (solo en la rejilla superior): recipiente, batidor plano de acero inoxidable, gancho amasador en espiral de acero inoxidable y unidad de vertido extraíble*.



Los siguientes componentes se deben lavar únicamente a mano, con agua templada y jabón, y secarse bien: batidor elíptico de acero inoxidable de 11 varillas.

*Disponibile solo en determinados modelos y para su compra como accesorio.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Solución
Si el robot de cocina se calienta durante su uso:	Tras mezclar masas pesadas durante un tiempo prolongado, es posible que no pueda tocar con total comodidad la parte superior de la unidad. Esto es normal.
Si el robot de cocina emite un olor fuerte:	Esto es algo común en los motores eléctricos, sobre todo si son nuevos.
Si el batidor plano de acero inoxidable golpea el recipiente:	Detenga el robot de cocina. Consulte la sección "Distancia entre el batidor y el recipiente" y ajuste la distancia entre ambos.
Si el robot de cocina no funciona, compruebe lo siguiente:	¿Está enchufado el robot de cocina?
	¿El fusible del circuito que va hasta el robot de cocina funciona correctamente? Si dispone de una caja de fusibles, asegúrese de que el circuito está cerrado.
	Establezca el robot de cocina en "0" (OFF) durante 10-15 segundos y vuelva a encenderlo. Si el robot de cocina sigue sin iniciarse, deje que se enfríe durante 30 minutos antes de volver a encenderlo.
Si el problema no puede corregirse:	Consulte la sección "Condiciones de garantía de KichenAid (en lo sucesivo, la "Garantía")". No devuelva el robot de cocina al minorista; ellos no proporcionan servicio técnico.

ESPAÑOL



CONDICIONES DE GARANTÍA DE KICHENAID (EN LO SUCESIVO, LA "GARANTÍA")

KitchenAid Europa, Inc., Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica (en lo sucesivo, el "**Garante**") otorga la Garantía al cliente final, el consumidor, de conformidad con las siguientes condiciones.

La Garantía se aplica junto a los derechos de garantía reglamentarios del consumidor final, sin que esto suponga límite alguno a los mismos ni afecte para nada al vendedor del producto. En resumen, según lo estipulado en Ley General para la Defensa de los Consumidores y Usuarios (2007) los productos deben cumplir lo que se ha estipulado en su descripción, ser adecuados para los fines estipulados y contar con un nivel de calidad satisfactorio. En caso de que el producto sea defectuoso, el consumidor tendrá el derecho legal durante dos años a que su producto sea reparado o sustituido o, llegado el caso, a disfrutar de un descuento con respecto al precio pagado o a "resolver" el contrato, en función de las circunstancias. No obstante, estos derechos están sujetos a ciertas limitaciones.

1) ÁMBITO DE APLICACIÓN Y CONDICIONES DE LA GARANTÍA

a) El Garante concede la Garantía para los productos mencionados en la sección 1.b) que el consumidor haya adquirido de un vendedor o a una empresa de KitchenAid-Group en alguno de los países del Espacio Económico Europeo, Moldavia, Montenegro, Rusia, Suiza o Turquía.

b) El periodo de garantía varía en función del producto adquirido, tal y como se indica a continuación:

5KSM7990X un año de garantía integral a partir de la fecha de compra.

c) El periodo de garantía comienza en la fecha de compra, es decir, el día en que el consumidor adquirió el producto de un distribuidor o de una empresa de KitchenAid-Group.

d) La Garantía cubre la naturaleza no defectuosa del producto.

e) De conformidad con la presente Garantía y a su entera discreción, el Garante proporcionará al consumidor los siguientes servicios en caso de que el defecto se produzca en el periodo de garantía estipulado:

- Reparación del producto o de la pieza defectuosos

- Sustitución del producto o de la pieza defectuosos Si un producto ya no está disponible, el Garante podrá cambiar dicho producto por otro de igual o mayor valor.

f) Si el consumidor quisiera realizar alguna reclamación relacionada con la Garantía, deberá ponerse en contacto con el centro de servicio técnico de KitchenAid del país en cuestión en www.kitchenaid.es (dirección de correo electrónico: kitchenaid@riverint.com; número de teléfono: **+34 93 201 37 77**) o directamente con el Garante en la dirección postal de KitchenAid Europa, Inc. Nijverheidslaan 3, Box 5, 1853 Strombeek-Bever, Bélgica.

g) El Garante asumirá los costes de reparación, incluidos los inherentes a las piezas de repuesto, además de los gastos de envío por la entrega de un producto o una pieza sin defectos. Asimismo, deberá asumir los gastos de envío por la devolución del producto o de la pieza defectuosos en caso de que el Garante o el centro de atención al cliente de KitchenAid del país en cuestión soliciten dicha devolución. Aun así, el consumidor asumirá los costes del embalaje adecuado para la devolución del producto o pieza defectuosos.

h) Para poder realizar una reclamación amparándose en la Garantía, el consumidor debe presentar el recibo o la factura de compra del producto.





CONDICIONES DE GARANTÍA DE KITCHENAID (EN LO SUCESIVO, LA "GARANTÍA")

2) LIMITACIONES DE GARANTÍA

a) La Garantía será únicamente válida para los productos utilizados con fines privados y no con fines profesionales ni comerciales.

b) La Garantía no es válida en caso de que el defecto sea debido al desgaste normal, al uso inadecuado o abusivo, al incumplimiento de las instrucciones de uso, al uso incorrecto del producto a una tensión eléctrica incorrecta, a la instalación o funcionamiento sin cumplir con las normativas eléctricas aplicables o tras el uso de fuerza (p. ej.: golpes).

c) La Garantía no es válida si el producto ha sido modificado o transformado en algún modo para su funcionamiento, por ejemplo, si se ha convertido un producto de 120 V a otro de 220-240 V.

d) La prestación de servicios de Garantía no amplía su duración estipulada ni supone el inicio de uno nuevo. El periodo de garantía de las piezas de repuesto instaladas es el mismo que el del producto en sí.

Tras el vencimiento del periodo de garantía o para aquellos productos para los que la garantía ya no es válida, los centros de atención al cliente de KitchenAid siguen estando a disposición de los consumidores para cualquier pregunta o información adicional. Tiene a su disposición información adicional en nuestro sitio web:

www.kitchenaid.eu

REGISTRO DEL PRODUCTO

Registre su nuevo aparato KitchenAid ahora: <http://www.kitchenaid.eu/register>

ESPAÑOL

©2020 Todos los derechos reservados.

KITCHENAID y el diseño del robot de cocina son marcas comerciales en los EE. UU. y en otros lugares.



