

SAFETY INSTRUCTIONS

- When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed.
- Check that the voltage indicated on the rating plate corresponds with that of the local network before connecting the appliance to the mains power supply.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities and knowledge, if they have been supervised/instructed and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance.
- Children should not perform cleaning or user maintenance, unless they are older than 8 and supervised.
- This appliance is not a toy.
- If the power supply cord, plug or any part of the appliance is malfunctioning or it has been dropped or damaged, cease using the product immediately to avoid potential injury.
- This appliance contains no user serviceable parts, only a qualified electrician should carry out repairs. Improper repairs may place the user at risk of harm.
- Keep the appliance and its power supply cord out of the reach of children.
- Keep the appliance out of the reach of children when it is switched on or cooling down.
- Keep the appliance and its power supply cord away from heat or sharp edges that could cause damage.
- Keep the power supply cord away from any parts of the appliance that may become hot during use.
- Keep the appliance away from other heat emitting appliances.
- Do not allow the power supply cord to hang over worktops, touch hot surfaces or become twisted.
- Do not immerse the electrical components of the appliance in water or any other liquid.
- Do not operate the appliance with wet hands or if any connections are wet.
- If this appliance falls or accidentally becomes immersed in water, unplug it from the wall outlet immediately. Do not reach into the water.
- Do not leave the appliance unattended whilst connected to the mains power supply.
- Do not remove the appliance from the mains power supply by pulling the cord; switch it off and remove the plug by hand.
- Do not pull or carry the appliance by its power supply cord.
- Do not use the appliance for anything other than its intended use.
- Do not use any accessories other than those supplied.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not store the appliance in direct sunlight or in high humidity conditions.
- Do not move the appliance whilst it is in use.
- Always unplug the appliance after use and allow it to cool fully before any cleaning, user maintenance or storing away.
- Always use the appliance on a stable, heat-resistant surface, at a height that is comfortable for the user.
- This appliance should not be operated by means of an external timer or separate remote control system.

- Use of an extension cord with the appliance is not recommended.
 - This appliance is intended for domestic use only. It should not be used for commercial purposes.
- CAUTION:** Hot surface – do not touch hot sections or heating components of the appliance.
- WARNING:** Keep the appliance away from flammable materials.

Dos and don'ts

- DON'T:** Switch off the health grill and disconnect it from the mains power supply before changing or fitting attachments.
- Care and maintenance**
- Before attempting any cleaning or maintenance, unplug the health grill from the mains power supply and check that it has fully cooled.
- STEP 2:** Wipe the health grill housing with a soft, damp cloth and dry thoroughly.
- STEP 3:** Clean the accessories in warm, soapy water, then rinse and dry thoroughly.
- STEP 4:** Clean the non-stick coated cooking plates by applying a small amount of warm water mixed with a mild detergent to the non-stick coated cooking plates, then wipe them clean with a paper towel or non-abrasive sponge. Never use harsh or abrasive cleaning detergents or sponges to clean the health grill or its accessories, as this could damage the surface.

NOTE: The health grill should be cleaned after every use.

- WARNING:** The drip tray will gather oil and fat, which may still be hot after use. Allow it to cool fully before carefully removing the drip tray for cleaning.

Instructions for use**Before first use**

Before connecting to the mains power supply, clean the health grill following the instructions in the section entitled 'Care and maintenance'.

NOTE: When using the health grill for the first time, a slight smoke or odour may be emitted. This is normal and will soon subside. Allow for sufficient ventilation around the health grill.

Using the health grill

- STEP 1:** Prepare the ingredients that are to be grilled.
- STEP 2:** Align the drip tray with the grill and slide into place. The drip tray should sit freely and directly under the oil channel.
- STEP 3:** Turn on and switch on the health grill at the mains power supply. Both indicator lights will illuminate, indicating that the health grill has been switched on and is heating up.

STEP 4: Preheat the health grill for approx. 2 minutes. The green ready indicator light will switch off once the required temperature has been reached.**STEP 5:** Place the prepared ingredients onto the lower non-stick coated cooking plate and then close the lid. Cooking times will vary depending on the type of ingredients.**STEP 6:** Once cooking is complete, carefully open the lid and remove the food with a heat-resistant plastic or wooden spatula.**STEP 7:** Switch off and unplug the health grill from the mains power supply. Leave the lid open and allow to cool.**STEP 8:** Carefully pull the drip tray away from the health grill main unit and dispose of the contents.**NOTE:** Always preheat the non-stick coated cooking plates before starting to cook. Carefully apply a thin coat of cooking oil to the non-stick coated cooking plates, rubbing it in carefully with a paper towel. This will help to prolong the life of the non-stick coating. During use the green ready indicator will cycle on and off to indicate that the health grill is maintaining the temperature.**CAUTION:** The non-stick coated cooking plates get very hot during use; always use heat-resistant gloves to avoid injury.**WARNING:** Exercise caution during cooking; the health grill will emit steam.**Cooking chart**

Ingredient	Approx. amount	Approx. cooking times
4 chicken breasts	125 g each	8-10 mins
4 beef burgers	454 g each	6-8 mins
4 lamb steak burgers	600 g each	8-10 mins
2 ribeye steaks	227 g each	Rare - 4-6 mins Medium - 6-8 mins Well done - 8-10 mins
Bacon	4 strips	4-6 mins
Whole salmon fillet	500 g	6-8 mins
Halloumi	30 g	4-5 mins
2 corn on the cob	70 g each, whole cobs halved	3-4 mins
6 baby carrots	Whole	3-4 mins
2 peppers	Whole, sliced	2-3 mins
1 sweet potato	Whole, sliced	3-5 mins

Storage

Check that the health grill is cool, clean and dry before storing in a cool, dry place.

Never store the health grill whilst it is wet.

Never wrap the cord tightly around the health grill; wrap it loosely to avoid causing damage.

Product information

Product code: EK6235

Input: 220-240 V ~ 50/60 Hz

Output: 850 W

Instructions for use**Veuillez conserver ces instructions pour référence ultérieure.****CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

- Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les consignes élémentaires de sécurité doivent toujours être respectées.
- Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique correspond à celle du réseau local avant de brancher l'appareil sur l'alimentation secteur.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et toute personne aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, à la seule condition qu'ils soient surveillés ou informés de l'utilisation appropriée de l'appareil et soient conscientes des risques inhérents à son utilisation.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.

- ATTENTION :** surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.
- AVERTISSEMENT :** tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

A faire et à ne pas faire

- A FAIRE:**
éteindre le grill sain et le débrancher de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.
- A NE PAS FAIRE:**
n'utiliser pas le plateau de récupération s'il n'est pas bien fixé, s'il est endommagé ou s'il est cassé.

Entretien et maintenance

ETAP 1: avant de procéder à tout nettoyage ou entretien, débranchez le grill sain de l'alimentation secteur et vérifiez qu'il est complètement refroidi.

ETAP 2: essuyez la surface extérieure du grill sain avec un chiffon doux et humide, et séchez-la soigneusement.

ETAP 3: nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez-les et séchez-les soigneusement.

ETAP 4: nettoyez les résidus de cuisson en versant une petite quantité d'eau chaude mélangée à un détergent doux sur les plaques de cuisson antadhésives, puis essuyez avec du papier absorbant ou une éponge non abrasive.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer le grill sain ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.

REMARQUE : le grill sain doit être nettoyé après chaque utilisation.

- Dit apparaat mag niet worden bediend met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Het gebruik van een verlengsnoer wordt afgeraden.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het mag niet worden gebruikt voor commerciële doeleinden.

LET OP: Heet oppervlak – raak hete gedeeltes of de verwarmingsonderdelen van het apparaat niet aan.**WAARSCHUWING:** Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen.

Wat u wel en niet moet doen

- WEL DOEN:**
Schakel de gezondheidsgrill uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u hulpstukken verwijgt of monteert.
NIEUW DOEN:
De lekkade gebruiken als deze los, beschadigd of kapot is.

Verzorging en onderhoud

STAP 1: Haal de stekker van de gezondheidsgrill uit het stopcontact en controller of het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het gaat schoonmaken of onderhouden.**STAP 2:** Veeg de behuizing van de gezondheidsgrill schoon met een zachte, vochtige doek en droog het apparaat.**STAP 3:** Maak de accessoires schoon in een warm sopje, spoel ze schoon en laat ze goed drogen.**STAP 4:** Verwijder vloeigezette voedselresten op de bakplaten met antibaiklaag door een kleine hoeveelheid warm water met een middengrengsmiddel aan te brengen. Veeg de vervolgens schoon met keukenpapier of een niet-schurende spons.

Gebruik niet aggressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schursuspensionen op de gezondheidsgrill of accessoires.

Gebruik geen agressieve of schurende schoonmaakmiddelen of schursuspensionen op de gezondheidsgrill of accessoires.

Gebruik geen andere accessoires dan de meegeleverde accessoires.

OPMERKING: De gezondheidsgrill moet na elke gebruik worden schoongemaakt.**WAARSCHUWING:** De lekbak vangt olie en vet op. Deze stoffen kunnen na gebruik nog heet zijn. Laat ze volledig uitlekken voordat u de lekbak voorzichtig verwijdt om deze schoon te maken.

Instructies voor gebruik

Vóór het eerste gebruik

Maak de gezondheidsgrill schoon volgens de instructies in het gedeelte 'Verzorging en onderhoud' voordat u de stekker van het apparaat in het stopcontact steekt.

OPMERKING: Wanneer u de gezondheidsgrill voor de eerste keer gebruikt, kan er een lichte rook of geur ontstaan. Dit is normaal en zal snel verdwijnen. Zorg voor voldoende ventilatie rond de gezondheidsgrill.

De gezondheidsgrill gebruiken

STAP 1: Bereid de ingrediënten voor die u wilt grillen.**STAP 2:** Lijn de lekbak met de grill en het hout op zijn plaats. De lekbak moet vrij staan, precies onder de gezondheidsgrill.**STAP 3:** Steek de lekbak in het stopcontact en schakel de gezondheidsgrill in. Beide lampjes gaan branden om aan te geven dat de gezondheidsgrill is ingeschakeld en bezig is met opwarmen.**STAP 4:** Verwarm de gezondheidsgrill ongeveer 2 minuten voor. Het groene indicatierlampje voor gebruiksklaarheid gaat uit zodra de werktemperatuur is bereikt.**STAP 5:** Plaats de voorbereide ingrediënten op de onderste bakplaat met antibaiklaag.**STAP 6:** Als het voorstel klaar is voor consumptie, open u het deksel en verwijder u het voedsel met een hittebestendige plastic of houten spatel.**STAP 7:** Schakel de gezondheidsgrill uit en haal de lekbak uit het stopcontact.**STAP 8:** Trek de lekbak voorzichtig weg van de hoofdunit van de gezondheidsgrill en gooi de inhoud weg.**OPMERKING:** Verwarm de bakplaten met antibaiklaag voor de bakken altijd voor. Breng voorzichtig een dunne laag bakolie aan op de bakplaten met antibaiklaag en wrijf de olie voorzichtig in met keukenpapier. Dit zorgt voor een langere levensduur van de antibaiklaag.

Tijdens het gebruik gaat de groene lampje voor gebruiksklaarheid uit om aan te geven dat de gezondheidsgrill de temperatuur heeft bereikt.

LET OP: De bakplaten met antibaiklaag worden tijdens gebruik zeer heet. Gebruik altijd hittebestendige handschoenen om letsel te voorkomen.

- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart de toute pièce de l'appareil qui pourrait devenir chaude pendant son utilisation.
- Tenez l'appareil à l'écart d'autres appareils émettant de la chaleur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pendre pas au-dessus du plan de travail, ne touche pas de surfaces chaudes et ne se torde pas.
- N'immergez pas les composants électriques de l'appareil dans l'eau ni dans tout autre liquide.
- N'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées ou si les connecteurs sont mouillés.
- Si l'appareil tombe dans l'eau accidentellement, débranchez-le immédiatement de l'alimentation secteur. Ne mettez pas les mains dans l'eau.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est branché sur le secteur.
- Ne débranchez pas l'appareil de l'alimentation secteur en tirant sur le cordon d'alimentation. Éteignez-le et débranchez-le à la main.
- Ne tirez pas et ne transportez pas l'appareil par son cordon d'alimentation.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- N'utilisez pas d'accessoires autres que ceux fournis.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- Ne laissez pas l'appareil à la lumière directe du soleil ou dans des conditions d'humidité élevée.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation et laissez-le refroidir complètement avant de le nettoyer, de procéder à son entretien ou de le ranger.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur, à une hauteur confortable.
- N'utilisez pas de minuteur externe ni de système de commande à distance avec cet appareil.
- L'utilisation d'une rallonge avec cet appareil est déconseillée.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Il ne doit pas être utilisé à des fins commerciales.

ATTENTION : surface chaude. Ne touchez pas les parties chaudes ou les composants chauffants de l'appareil.**AVERTISSEMENT :** tenez l'appareil à l'écart des matériaux inflammables.

A faire et à ne pas faire

A FAIRE:

éteindre le grill sain et le débrancher de l'alimentation secteur avant de changer ou d'installer des accessoires.

A NE PAS FAIRE:

n'utiliser pas le plateau de récupération s'il n'est pas bien fixé, s'il est endommagé ou s'il est cassé.

Entretien et maintenance

ETAP 1: avant de procéder à tout nettoyage ou entretien, débranchez le grill sain de l'alimentation secteur et vérifiez qu'il est complètement refroidi.

ETAP 2: essuyez la surface extérieure du grill sain avec un chiffon doux et humide, et séchez-la soigneusement.

ETAP 3: nettoyez les accessoires à l'eau chaude savonneuse, puis rincez avec du papier absorbant ou une éponge non abrasive.

N'utilisez jamais de détergents agressifs ou abrasifs ni d'éponges métalliques pour nettoyer le grill sain ou ses accessoires, car cela pourrait endommager la surface.

REMARQUE : le grill sain doit être nettoyé après chaque utilisation.

REMARQUE : le grill sain doit être nettoyé après chaque utilisation.

REMAR

Zutaten	Ungefähr Menge	Durchschn. Garzeiten
Speck	4 Streifen	4-6 Min.
Gänzes Lachsfilet	500 g	6-8 Min.
Halloumi	30 g	4-5 Min.
2 Maiskolben	Je 70 g ganze Kolben halbiert	3-4 Min.
6 Baby-Kartoffen	Ganz	3-4 Min.
2 Paprika	Ganz, in Scheiben geschnitten	2-3 Min.
1 Süßkartoffel	Ganz, in Scheiben geschnitten	3-5 Min.

Lagerung
Vergewissern Sie sich, dass der Kontaktgrill abgekühlt, sauber und trocken ist, bevor Sie ihn an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren.
bewahren Sie den Kontaktgrill niemals im nassen Zustand auf.
Wicken Sie das Kabel niemals fest um den Kontaktgrill. Wickeln Sie es lose auf, um Schäden zu vermeiden.

Technische Daten
Produktcode: EK6235
Energieleistung: 220-240 V ~ 50/60 Hz
Ausgangsleistung: 850 W

ES I Conserve estas instrucciones para poder consultarlas en el futuro.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- Siga siempre las precauciones básicas de seguridad al usar aparatos eléctricos.
- Compruebe que el voltaje indicado en la placa de características coincida con el de la red local antes de conectar el dispositivo a la corriente eléctrica.
- Este dispositivo pueden usarse los niños a partir de 8 años y las personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o sin conocimientos al respecto, siempre y cuando se les den instrucciones y se los supervise, y solo si comprenden los riesgos que su uso conlleva.
- Los niños no deben jugar con el dispositivo.
- A menos que sean mayores de 8 años y estén bajo supervisión, los niños no deben realizar labores de limpieza ni de mantenimiento del dispositivo.
- Este dispositivo no es un juguete.
- Deje de utilizar el dispositivo inmediatamente si el cable de alimentación, el enchufe o cualquier otra pieza no funcionan correctamente, o si ha sufrido alguna caída o algún otro tipo de daño, para evitar posibles lesiones.
- Este dispositivo contiene piezas que el usuario no puede reparar, por lo que es necesario que un electricista cualificado se encargue de las reparaciones pertinentes. Una reparación inadecuada puede poner al usuario en riesgo de sufrir daños.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación fuera del alcance de los niños.
- Mantenga el dispositivo fuera del alcance de los niños cuando esté encendido o mientras se esté enfriando.
- Mantenga el dispositivo y el cable de alimentación alejados de fuentes de calor o bordes afilados que puedan causar daños.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de las partes del dispositivo que puedan calentarse durante el uso.
- Mantenga el dispositivo alejado de otros que emitan calor.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue de la encimera, toque superficies calientes ni se retuerza.
- No sumerja los componentes eléctricos del dispositivo en agua ni en otros líquidos.

- No manipule el aparato con las manos mojadas ni si alguna de las conexiones está húmeda.
- Si el aparato sufre una caída o se sumerge accidentalmente en agua, desenchufelo inmediatamente de la toma de corriente. No sumerja las manos en el agua.
- Supervise el dispositivo mientras esté conectado a la corriente eléctrica.
- No desconecte el aparato de la corriente eléctrica tirando del cable. En su lugar, apáguelo y retire el enchufe con la mano.
- No transporte ni mueva el dispositivo agarrándolo por el cable de alimentación.
- No utilice el dispositivo para ningún otro uso que no sea el previsto.
- No utilice accesorios diferentes a los incluidos.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- Guarde el dispositivo alejado de la luz solar directa y de la humedad.
- No mueva el dispositivo mientras esté en uso.
- Desenchufe siempre el aparato después de cada uso y deje que se enfrie por completo antes de guardarlo o de realizar cualquier labor de limpieza o de mantenimiento.
- Utilice siempre el dispositivo sobre una superficie estable y resistente al calor, a una altura cómoda para el usuario.
- Este dispositivo no debe utilizarse con un temporizador externo ni un sistema de control remoto independiente.
- No se recomienda el uso de un cable alargador con el dispositivo.
- Este dispositivo está diseñado exclusivamente para el uso doméstico. No debe utilizarse para fines comerciales.

PRECAUCIÓN: Superficie caliente: no toque las partes calientes ni los componentes calefactores del dispositivo.

ADVERTENCIA: Mantenga el dispositivo alejado de materiales inflamables.

Qué hacer y qué no hacer

QUE HACER:
Apague la plancha sana y desenchufela de la corriente eléctrica antes de cambiar o colocar accesorios.

QUE NO HACER:
No utilice la bandeja de goteo si está sucia, dañada o rota.

Cuidados y mantenimiento

PASO 1: Antes de limpiar la plancha sana o realizar alguna labor de mantenimiento, desenchufela de la corriente eléctrica y deje que se enfrie completamente.

PASO 2: Limpie la carcasa de la plancha sana con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 3: Limpie los accesorios con agua caliente y jabón; enjuaguelos y séquelos por completo.

PASO 4: Retire los restos de la cocina cocinando agua tibia y detergente suave a las placas de cocción con revestimiento antiadherente y, a continuación, limpíelas con papel absorbente o con un estropajo no abrasivo.

No utilice productos de limpieza fuertes o abrasivos ni estropajos para limpiar la plancha sana o sus accesorios, ya que podrían causar daños en la superficie.

PASO 5: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 6: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 7: Limpie la carcasa de la plancha sana con un paño suave y húmedo, y séquela bien.

PASO 8: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 9: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 10: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 11: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 12: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 13: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 14: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 15: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 16: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 17: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 18: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 19: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 20: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 21: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 22: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 23: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 24: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 25: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 26: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 27: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 28: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 29: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 30: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 31: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 32: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 33: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 34: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 35: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 36: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 37: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 38: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 39: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 40: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 41: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 42: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 43: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 44: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 45: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 46: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 47: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 48: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 49: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 50: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 51: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 52: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 53: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 54: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 55: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 56: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 57: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 58: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 59: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 60: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 61: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 62: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 63: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 64: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 65: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 66: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 67: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 68: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 69: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 70: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 71: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 72: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 73: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 74: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 75: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 76: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 77: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 78: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 79: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 80: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 81: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 82: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 83: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 84: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 85: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 86: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 87: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 88: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 89: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 90: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 91: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 92: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 93: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 94: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 95: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 96: Deje que la plancha sana se seque completamente.

PASO 97: Deje