

FR

*Guide d'utilisation de votre table
induction et hotte automatique*

De Dietrich 

Sommaire

Généralités	4
Principe de votre hotte	4
Principe de l'induction	5
Votre table et hotte en toute sécurité	6
 Comment se présente votre table et votre hotte	
Les commandes de zones de cuisson	8
Les commandes de hotte	9
 Utilisez votre duo en toute simplicité	
Les commandes de zones de cuisson	10
• Comment utiliser les zones de cuisson ?	
• Comment utiliser les minuteries ?	
• Utilisation des différentes zones de cuisson	
• Quels sont les récipients les plus adaptés ?	
La commande de hotte	14
• Comment fonctionne le mode automatique	
• Comment fonctionne le mode manuel	
 Comment préserver votre table et votre hotte ?	16
Comment entretenir votre table et votre hotte ?	18
Petites pannes et anomalies	22
Guide de cuisson	23
Service après vente	27

tout au long de la notice,



vous signale les consignes de sécurité,



vous signale les conseils et les astuces

Vous venez d'acquérir un ensemble composé d'une table induction et d'une hotte décor De Dietrich et nous vous en remercions. De Dietrich l'a conçue pour répondre au mieux à vos exigences en terme de qualité, d'esthétique et de performance.

Cette table induction vous garantit un fabuleux gain de temps et d'énergie grâce à la technologie de l'induction. Elle vous permet aussi bien de monter en températures à des puissances très élevées que d'atteindre des températures très basses pour des préparations délicates. Elle est idéale pour saisir ou mijoter tous vos plats avec la plus grande des précisions. La sécurité de toute votre famille est assurée car le foyer ne fonctionne qu'en présence d'un récipient et le verre vitrocéramique ne chauffe pas. Elle se nettoie donc en un coup d'éponge car les éventuelles projections ne cuisent pas.

La hotte qui fonctionne automatiquement avec la table vous assure une cuisson sans odeur et sans fumée, quels que soient les plats que vous réalisez.

DE DIETRICH vous offre ainsi le meilleur de son savoir-faire afin d'améliorer votre qualité de vie et de respecter notre environnement.

Nous vous remercions de votre confiance et vous invitons à lire très attentivement ce guide. Il vous permettra d'installer et d'utiliser au mieux votre nouvelle table induction, de découvrir et de vous familiariser avec toutes les possibilités qu'elle vous offre.

Généralités

Principe de votre table et de votre hotte

Les 2 appareils sont indissociables.

En effet cette table induction possède un système infra-rouge* (spécifique à la hotte) qui commande électroniquement la puissance d'aspiration.

Pour permettre une utilisation optimale et répondre ainsi à tous vos besoins, nous avons prévu 2 modes de fonctionnement :

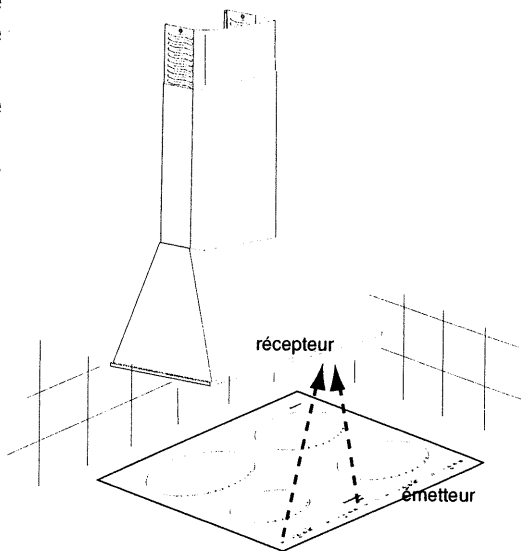
AUTOMATIQUE :

Le réglage d'aspiration de votre hotte s'adapte automatiquement en fonction de la puissance de cuisson que vous avez choisi.

Dans ce mode vous pourrez intervenir à n'importe quel moment sur le réglage de votre hotte selon des besoins spécifiques de certaines cuissons (frites, vapeur excessive...).

MANUEL

Le réglage d'aspiration de votre hotte est entièrement **sous votre contrôle**, vous choisissez seul le réglage d'aspiration en appuyant sur les touches situées sur votre table.



* cette commande infra-rouge intégrée dans votre table fonctionne sur le même principe qu'une télécommande de télévision :

- votre table (émetteur) agit comme la télécommande.
- votre hotte (récepteur) réagit comme votre téléviseur .

Principe de l'induction

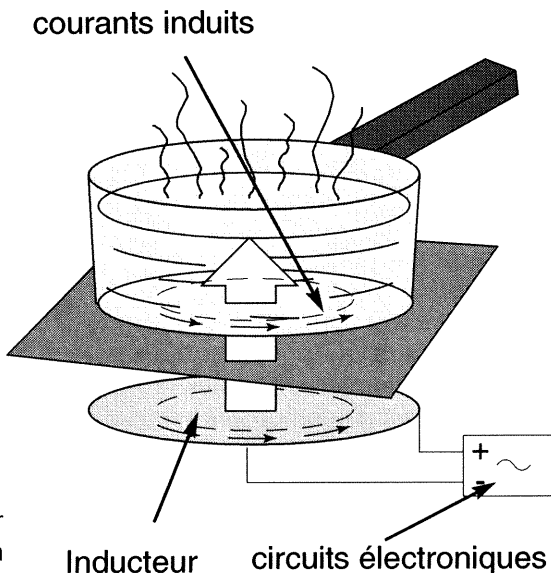
- A partir des touches de fonction vous commandez la zone de cuisson sélectionnée.

- Principe

A la mise en marche, dès qu'une puissance est sélectionnée, les circuits électroniques produisent des courants induits qui chauffent instantanément le fond du récipient qui cède cette chaleur aux aliments.

Ainsi, la cuisson s'effectue **pratiquement sans perte d'énergie** entre la table et les aliments.

- Le retrait du récipient de la table, suffit à stopper instantanément la puissance sur votre table. Il vous restera à appuyer sur la touche "arrêt" pour arrêter définitivement la zone de cuisson



- Votre table vous offre une grande souplesse d'utilisation et une finesse de réglage, en effet, elle gère la cuisson de tous vos plats grâce à sa gestion par son circuit électronique.



Reportez vous au chapitre "Quels sont les récipients les plus adaptés

Votre table et votre hotte en toute sécurité

Utilisez votre table en toute sécurité.

Nous avons conçu la table de cuisson pour une utilisation par des particuliers dans un lieu d'habitation. Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications de leurs caractéristiques liées à l'évolution technique.

Ces tables de cuisson destinées exclusivement à la cuisson des boissons et denrées alimentaires ne contiennent aucun composant à base d'amiante.

Nous vous invitons à vérifier périodiquement qu'il n'y ait pas d'objets (torchon, papier, ...) qui risquent d'obstruer l'entrée d'air située sous votre table (voir encastrement).

Utilisez votre hotte en toute sécurité, en prenant soin de la nettoyer régulièrement, de changer les filtres charbon(en recyclage) afin d'éviter tout risque d'incendie.

Sécurité TABLE

Un capteur surveille en permanence la température des composants de votre table. Si cette température devient excessive, la puissance délivrée par la table en sera diminuée automatiquement.

Sécurité CASSEROLE

Chaque zone de cuisson est équipée d'un capteur qui surveille en permanence la température du fond de récipient, ainsi aucun risque de surchauffe (casserole vide...) .

Sécurité OBJET METALLIQUE

Un objet de petites dimensions comme : une fourchette, une cuillère ou encore une bague..., posé **seul** sur la table, n'est pas détecté comme un récipient. L'affichage clignote et aucune puissance n'est délivrée.



Si votre four est situé sous votre table de cuisson (voir possibilités d'encastrement) les sécurités thermiques de la table interdisent l'utilisation simultanée de celle-ci et du four en mode pyrolyse.

A l'attention des porteurs de stimulateurs cardiaques et implants actifs :

Le fonctionnement de la table est conforme aux normes de perturbations électromagnétiques en vigueur.

Votre table de cuisson à induction répond ainsi parfaitement aux exigences légales (directives 89/336/CEE). Elle est conçue pour ne pas gêner le fonctionnement des autres appareils électriques dans la mesure où ceux-ci respectent cette même réglementation.

Votre table à induction génère des champs magnétiques dans son très proche environnement.

Pour qu'il n'y ait pas d'interférences entre votre table de cuisson et un stimulateur cardiaque, il faut que ce dernier soit conçu en conformité avec la réglementation qui le concerne.

A cet égard, nous ne pouvons vous garantir que la seule conformité de notre propre produit. En ce qui concerne la conformité du stimulateur cardiaque ou d'éventuelles incompatibilités, vous pouvez vous renseigner auprès de son fabricant ou votre médecin traitant.



Pour votre sécurité

- Il est interdit de flamber des mets (les flammes aspirées risqueraient de détériorer l'appareil).
- Les fritures effectuées sous l'appareil doivent faire l'objet d'une surveillance constante.
- Les réparations doivent être exclusivement effectuées par un spécialiste agréé.

Si une fêlure dans la surface du verre apparaissait, déconnectez immédiatement l'appareil, pour éviter un risque de choc électrique
Pour cela enlevez les fusibles ou actionnez le disjoncteur

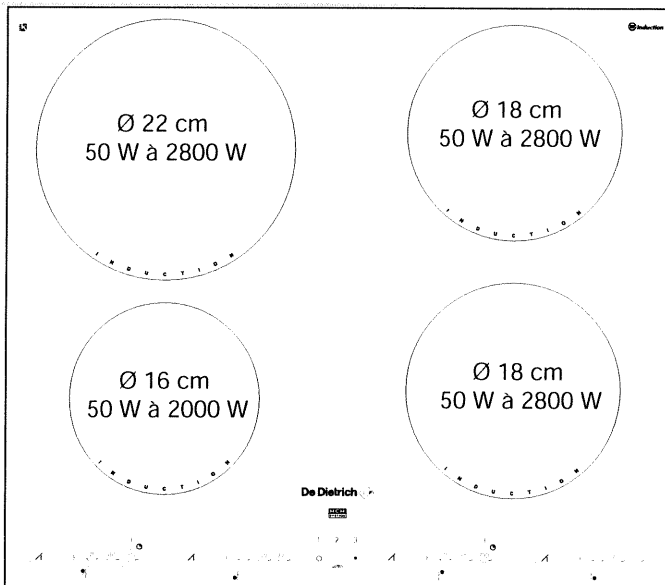
Ne plus utiliser votre table avant changement du dessus verre.

Pour la cuisson, n'utilisez jamais de feuille de papier d'aluminium, ou ne placez jamais directement sur la table des produits emballés avec de l'aluminium ou produit congelé en barquette aluminium.

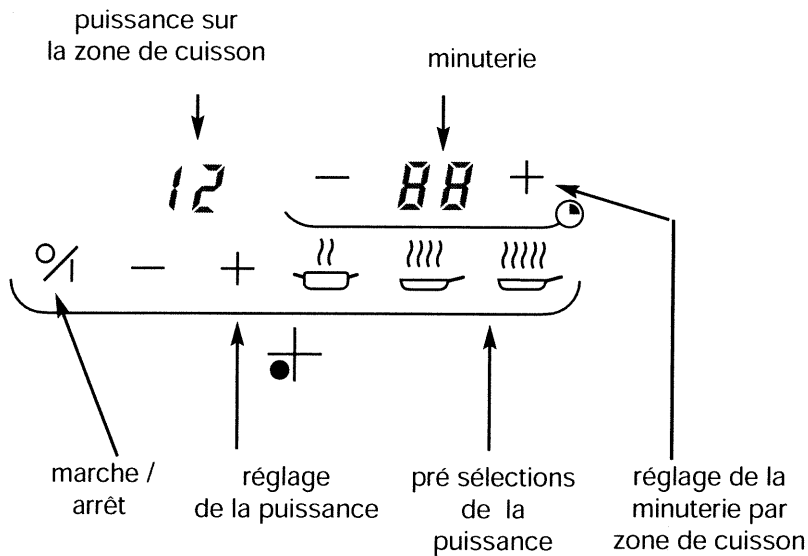
L'aluminium fondrait et endommagerait définitivement votre appareil.

Comment se présente votre table ?

Les commandes zones de cuisson

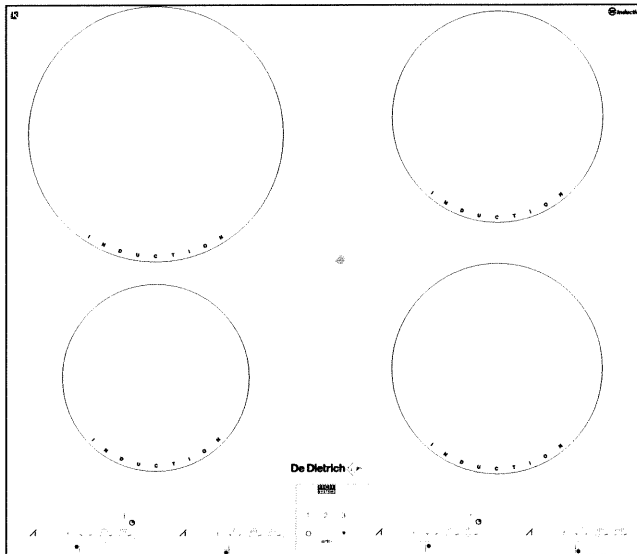


Afficheurs

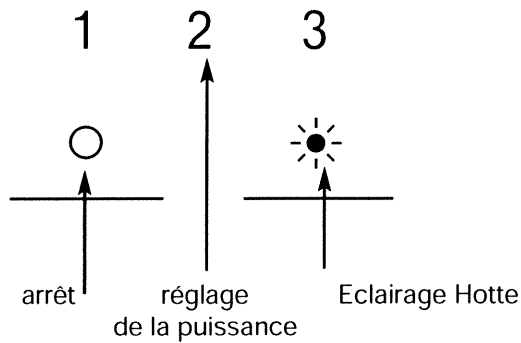


Touches

La commande de hotte



voyant de contrôle



Touches

Utilisez votre table en toute simplicité

Comment mettre en marche les zones de cuisson

Posez et centrez le récipient sur la zone de cuisson.

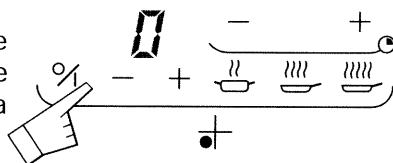
Pour se servir d'une touche de fonction, posez votre doigt à plat sur la touche choisie.

Repérez les touches correspondantes au foyer choisi.

Agissez sur la touche marche / arrêt :

un bip et un 0 clignotant signale que la zone concernée est allumée,

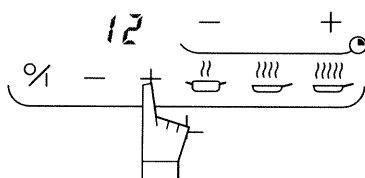
vous pouvez alors choisir la puissance désirée. Sans demande de puissance de votre part la zone de cuisson s'éteindra automatiquement.



● Réglage de puissance

Deux possibilités :

réglage manuel, maintenez le doigt sur la touche + (ou -)

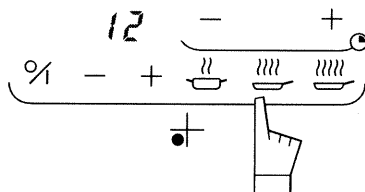


réglage présélectionné de cuisson, appuyez sur:

 réglage **6 = MOYEN**

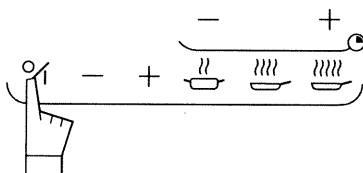
 réglage **10 = FORT**

 réglage **12 = MAXIMUM**



● Arrêt des zones de cuisson

Vous pouvez arrêter chacune des zones par les touches marche / arrêt.



● Comment utiliser les minuteries ?

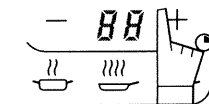
Deux zones de cuisson sont équipées d'une minuterie (**durée maximale de 99 minutes**). Les minuteries ne fonctionnent que lorsque les zones de cuisson concernées sont en marche.

● Comment mettre en marche les minuteries ?

Appuyez sur la touche + ou - de mise en marche de la minuterie.

Dès que vous appuyez sur cette touche, la minuterie se met en service et la durée (en minutes) défile sur l'affichage **88**.

Maintenez votre doigt jusqu'à la durée souhaitée.



NOTA

L' affichage lumineux **88** permet de connaître la durée de cuisson restante.

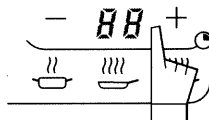
Lorsque le temps est écoulé, le foyer s'arrête:

Un **0** clignote dans la zone concernée et la table "bip".

Pour arrêter ce bip, appuyez sur n'importe quelle touche de commande de la zone de cuisson concernée, à défaut il s'arrêtera au bout de 1mn environ.

● Comment modifier la durée de cuisson ?

Vous pouvez modifier à tout instant la durée de la cuisson, en appuyant sur la touche **+ ou -** de réglage de minuterie.



● Comment arrêter la minuterie en cours de cuisson

Appuyez sur la touche - de la **minuterie** jusqu'à **0** pour éteindre la minuterie.

La zone de cuisson continue alors à fonctionner sans minuterie.

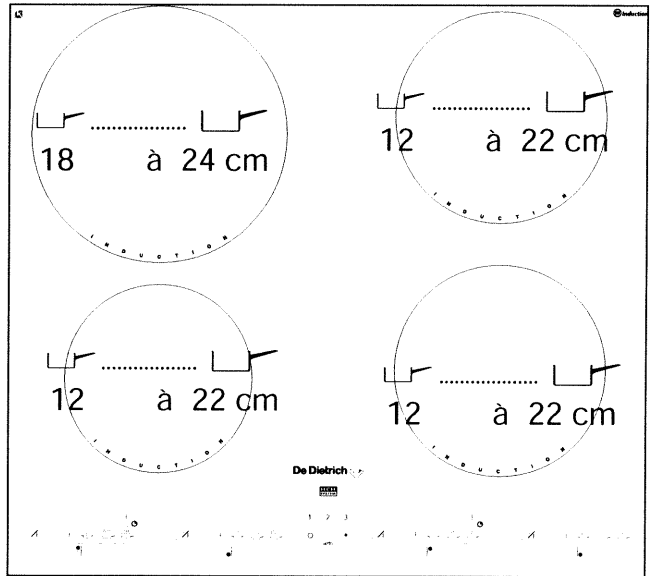


Les zones de cuisson peuvent fonctionner sans les minuteries

● Utilisation des différentes zones de cuisson

Pour votre confort d'utilisation De Dietrich a prévu des zones de cuisson adaptées à vos besoins

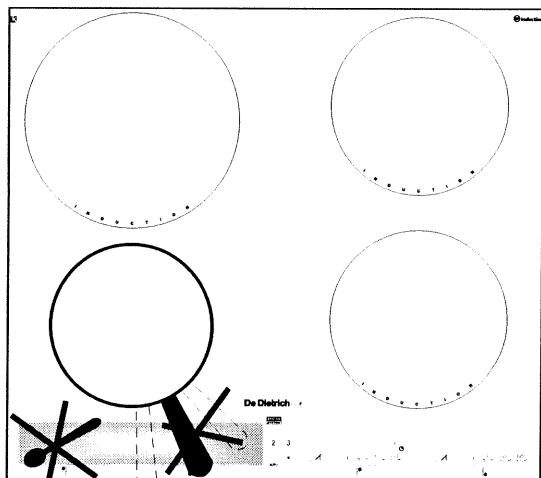
En fonction des zones de cuisson vous devez utiliser des récipients :



● Nota

zone pour commande
infra rouge de hotte

**NE PAS METTRE
D'OBSTACLES
ENTRE LA TABLE
ET LA HOTTE**



• Quels sont les récipients les plus adaptés ?

Vous possédez sans doute déjà des récipients adaptés.

Votre table à induction est capable de reconnaître la plupart des récipients.

Test récipient : poser votre récipient sur une zone de chauffe en puissance 4, si l'afficheur reste fixe votre récipient est **compatible**, s'il clignote votre récipient n'est **pas utilisable** en induction.

Vous pouvez aussi vous servir d'un aimant, s'il « accroche » le récipient, celui-ci est compatible avec l'induction.

Les récipients compatibles sont :

- récipients en acier émaillé avec ou sans revêtement antiadhérent.

- récipients en fonte avec ou sans fond émaillé.

Un fond émaillé évite de rayer le dessus verre de votre table.

- récipients en inox adaptés à l'induction.

La plupart des récipients inox conviennent s'il répondent au test récipient. (casserolles, faitout, poêle, friteuse..

- récipients en aluminium à fond spécial.

Les récipients dont le fond n'est pas plan peuvent fonctionner mais il faut cependant que celui-ci ne soit pas trop déformé

En choisissant un récipient possédant le logo  sur son fond ou sur son emballage, vous serez assurés de sa parfaite compatibilité avec votre table dans des conditions normales d'utilisation.

Pour vous aider à choisir, une liste d'ustensiles vous est fournie avec cette notice.

• NOTA

Les récipients en verre, en céramique ou en terre, en aluminium (sans fond spécial) ou en cuivre, certains inox non magnétiques sont incompatibles avec la cuisson par induction, l'afficheur clignotera pour vous le signaler.



Vous choisirez des articles à fond épais et plats, qui assurent une cuisson plus homogène (la chaleur y est mieux répartie) .

Les commandes de hotte

• Comment fonctionne le mode automatique

vous mettez en marche votre table induction sur une puissance	La hotte se met en marche et calcule son besoin automatiquement. LED AUTO ET LED 1, 2 ou 3 ALLUMÉES. éclairage de hotte allumé
vous modifiez la puissance des zones de cuisson.	La hotte recalcule automatiquement le besoin.
vous arrêtez vos zones de cuisson	La hotte calcule automatiquement le temps d'arrêt(en fonction de la cuisson que vous avez effectuée celle-ci s'arrêtera immédiatement ou au bout de 1 à plusieurs minutes) .

• Comment modifier la puissance de hotte dans ce mode :

appuyez sur **1** : puissance minimum
 2 : puissance moyenne
 3 : puissance maximum

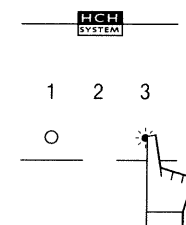
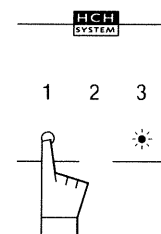
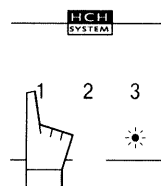
La hotte est provisoirement mise en manuelle.
 Si vous augmentez alors votre puissance de cuisson, la hotte recalcule le nouveau besoin et modifie si nécessaire la vitesse d'aspiration automatiquement.

• Comment arrêter la hotte

appuyez sur la touche **Arrêt** de la commande de hotte.

• Comment éteindre l'éclairage de hotte.

appuyez sur la touche ☀



● Comment fonctionne le mode manuel

Pour passer du mode automatique au mode manuel (ou inversement) : hotte à l'arrêt et un appui pendant quelques secondes sur la touche arrêt, un bip et la led **AUTO** éteinte confirme votre manœuvre .

Pour vérifier votre mode de fonctionnement appuyez par une impulsion brève sur la touche arrêt :

Led **A** allumé : vous êtes en mode automatique.

Led **A** éteinte : vous êtes en mode manuel.

● Comment régler la puissance de hotte :

appuyez sur **1** : puissance minimum
 2 : puissance moyenne
 3 : puissance maximum

● Comment arrêter la hotte :

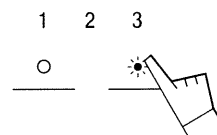
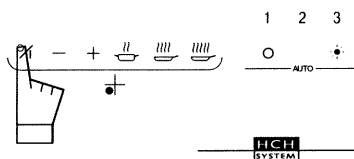
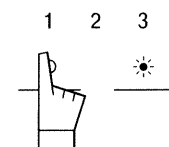
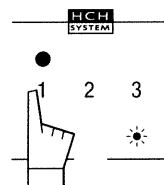
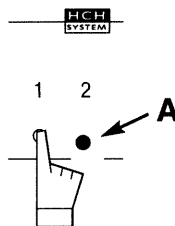
Appuyez sur la touche arrêt de hotte : la hotte s'arrête tout de suite.

Appuyez sur **M/A** des zones de cuisson :

La hotte en fonction de la cuisson que vous avez effectuée s'arrêtera immédiatement ou au bout de 1 à plusieurs minutes .

● Comment utiliser l'éclairage de hotte

Vous pouvez utiliser de façon indépendante votre éclairage de hotte : appuyez sur la touche ☀



puissance minimum 1

Pour les mijotages et les mets émettant peu de vapeur
Pour créer une ventilation dans la cuisine.

puissance moyenne 2

Pour les cuissons courantes.

puissance maximum 3

Pour les émissions de fumée ou de vapeur
exceptionnellement importantes (friture, auto-
cuisneur...).

Revenez toujours à la puissance moyenne dès que
cela n'est plus nécessaire.

Comment préserver votre table

• Vous devez

Eviter les chocs avec les récipients:

La surface verre est très résistante, mais n'est toutefois pas incassable.

Eviter les frottements de récipients qui peuvent à la longue générer une dégradation du décor sur le dessus vitrocéramique.

Eviter les récipients à fonds rugueux ou bosselés:

ils peuvent retenir et transporter des matières qui provoqueront des taches ou des rayures sur la table.

Ces défauts qui n'entraînent pas un non fonctionnement ou une inaptitude à l'usage, n'entrent pas dans le cadre de la garantie.

Centrer votre récipient sur la zone de cuisson.

• Vous ne devez pas

Laisser des ustensiles de cuisson en métal, des couverts, couteaux et objets métalliques sur la table. Ils peuvent s'échauffer s'ils sont au voisinage d'une zone de cuisson en fonctionnement.

Ranger dans le meuble situé sous votre table de cuisson, vos produits d'*ENTRETIEN* ou *INFLAMMABLES*.

Laisser un récipient vide sur une zone de chauffe.

Chauffer une boîte de conserve fermée, elle risque d'éclater, cette précaution est valable bien sûr pour tout mode de cuisson.

Mettre des casseroles sur votre cadre ou enjoliveur (suivant modèle)

Préchauffer sur la position **maximum**, quand vous utilisez un récipient avec un revêtement intérieur anti-adhérent (type téflon) sans apport ou avec très peu de matière grasse.

La position maximum est réservée pour l'ébullition et les fritures.



la table ne doit pas servir à entreposer quoi que ce soit.



Ne pas brancher des appareils électriques sur une prise de courant située à proximité: assurez-vous que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec les zones de cuisson.

Comment préserver votre hotte

- **Pour une meilleure efficacité de votre hotte vous devez**

- Utiliser de préférence les zones de cuisson arrières de votre appareil de cuisson.

- Favoriser le renouvellement d'air dans la pièce en l'aérant dans la mesure du possible.

- Sachez qu'à grande vitesse le volume d'air d'une cuisine est renouvelé en quelques minutes.

- **Nota**

- en mode manuel :

- nous vous recommandons de faire fonctionner celle-ci dès le début de votre cuisson et éventuellement de la maintenir allumée quelques minutes après la fin de la cuisson.

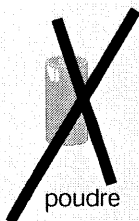
- en mode automatique :

- ces critères sont pris en compte par la table la hotte étant en fonctionnement dès le début de la mise en chauffe de vos zones de cuisson

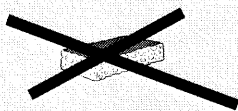
Comment entretenir votre table

Votre table se nettoie facilement, pour vous aider voici quelques conseils :

TYPES DE SALISSURES	COMMENT PROCEDER	PRODUITS ACCESSOIRES A UTILISER
Légères	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, puis essuyer.	Eponges sanitaires
Accumulation de salissures recuites	Bien détremper la zone à nettoyer avec de l'eau chaude, utiliser un racloir spécial verre pour dégrossir, finir avec le coté grattoir d'une éponge sanitaire, puis essuyer.	Eponges sanitaires racloir spécial verre
Auréoles et traces de calcaire	- Appliquer du vinaigre d'alcool blanc chaud sur la salissure, laisser agir, essuyer avec un chiffon doux - Utiliser un produit du commerce	Pâte spécial verre vitrocéramique
Incrustations suite au débordements de sucres, aluminium, ou plastique fondu	- Appliquer sur la surface un produit spécial verre vitrocéramique, de préférence comportant du silicone (effet protecteur)	Produit spécial verre vitrocéramique



poudre



éponge abrasive



crème



éponge sanitaire
ou
spéciale vaisselle délicate

Comment entretenir votre hotte

Avant toute intervention, mettre la hotte hors tension soit en retirant la prise, soit en actionnant le disjoncteur.

	filtre cassette	filtre charbon actif
	Avant la première utilisation du filtre cassette, retirez le film de protection	pour les hottes installées en recyclage
ENTRETIEN	IMPERATIF TOUS LES MOIS pour éviter tout risque d'incendie.	ANNUEL
RAISON	ce filtre retient les vapeurs grasses et les poussières. Il est l'élément assurant une part importante de l'efficacité de votre hotte.	Ce filtre retient les odeurs et doit être changé au moins tous les ans en fonction de votre utilisation.
COMMENT	avec un nettoyant ménager du commerce, puis rincez abondamment et séchez. Ce nettoyage peut être effectué dans votre lave-vaisselle en position verticale (<i>ne pas mettre en contact avec de la vaisselle sale</i>).	Commandez ces filtres chez votre revendeur (<i>sous la référence indiquée sur la plaque signalétique située à l'intérieur de la hotte</i>) et notez la date de changement.

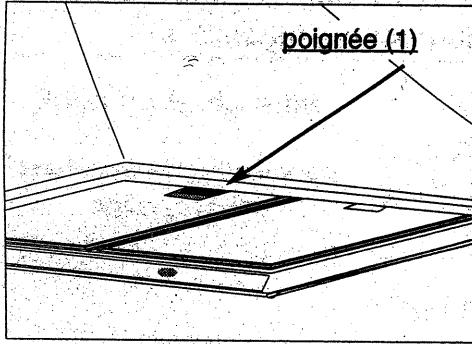
N'utilisez jamais de tampons métalliques, de produits abrasifs ou de brosses trop dures.

Pour nettoyer carrosserie et hublot d'éclairage, utilisez exclusivement des nettoyants ménagers du commerce dilués dans de l'eau, puis rincez à l'eau claire et essuyez avec un chiffon doux.

Comment entretenir votre duo

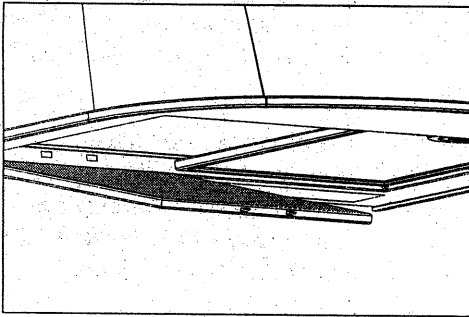
• Démontage du filtre cassette

1



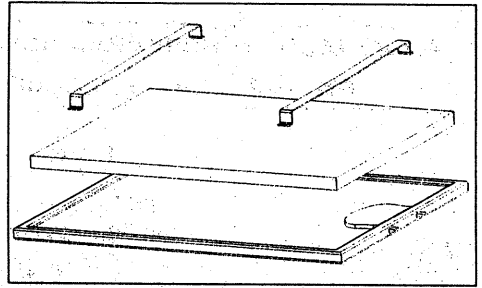
Poussez sur la poignée intégrée au filtre.

2



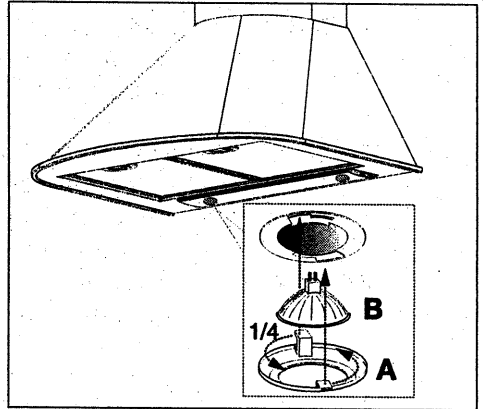
Pivotez alors le filtre vers le bas
- Après nettoyage, remplacez le filtre en effectuant les opérations en sens inverse.

• Démontage du filtre charbon



1. Retirez les filtres cassette.
2. Placez le filtre charbon neuf sur la cassette coté intérieur de la hotte.
3. Placez les 2 tringles de maintien.
4. Faites cette opération sur tous les filtres cassette.

• Changer les lampes



1. Retirez les enjoliveurs chromés «A» en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Changez les lampes halogènes «B» type GU 5,3-60°-20W-12V en tirant vers le bas.
3. Remplacez l'ensemble en effectuant les opérations en sens inverse.

Petites pannes et anomalies

La table

Vous avez un doute sur le bon fonctionnement de votre table ceci ne signifie pas forcément qu'il y a une panne. Dans tous les cas, vérifiez les points suivants

VOUS CONSTATEZ QUE...	LES CAUSES POSSIBLES	QUE FAUT-IL FAIRE ?
La ventilation de la table continue quelques minutes après l'arrêt de votre table.	Refroidissement de l'électronique.	RIEN c'est normal
Le dessus de votre table est tiède en permanence (même à l'arrêt).	Electronique sous tension comme tout autre appareil électronique (télé. hifi...)	RIEN C'est normal
Votre table émet un léger clic clac.	Il est produit par la répartition de puissance .	RIEN c'est normal
A la mise en service , votre installation disjoncte.	Le branchement de votre table est défectueux.	Vérifiez votre raccordement ou la conformité du branchement.
A la mise en service un seul côté de votre table fonctionne.	Le branchement de votre table est défectueux.	
A la mise en service un affichage lumineux apparaît	Fonctionnement normal	RIEN : voir chapitre raccordement électrique
La table ne fonctionne pas. Les afficheurs sur le clavier restent éteints.	L'appareil n'est pas alimenté. L'alimentation ou le raccordement est défectueux.	Inspectez les fusibles et le disjoncteur électrique.
La table s'est arrêtée de fonctionner en cours d'utilisation et elle émet un "BIP" toutes les 10 secondes environ et un  sur les afficheurs.	- Il y a eu un débordement ou un objet encombre le clavier de commande	Nettoyez ou enlevez l'objet et relancez la cuisson.
Une série de petits  s'affichent	Les circuits électroniques sont échauffés. Mauvais refroidissement de votre table	Laisser refroidir votre table, appuyer sur marche arrêt et une puissance (l'affichage  disparaît) vous pouvez réutiliser votre table. MAIS vérifier l'encastrement. Si le  persiste : Votre table est encore trop chaude, réessayez plus tard ou le ventilateur ne fonctionne pas faites appel au Service Après-Vente.
La table ne fonctionne pas , la minuterie affiche un autre message.	Le circuit électronique fonctionne mal.	Faites appel au Service Après-Vente.
Les casseroles font du bruit lors de la cuisson	C'est une vibration due au passage de l'énergie de la table vers le récipient	A forte puissance ce phénomène est normal avec certains types de casseroles.il n'y a aucun danger pour la table
La table dégage une odeur lors des premières cuissons	Appareil neuf	Faire chauffer chaque foyer pendant 1/2 heure avec une casserole pleine d'eau
Votre hotte ne fonctionne pas	Branchement de hotte défectueux.	Vérifiez votre branchement.
	Hotte en mode manuel Hotte en mode automatique	Un objet obstrue la commande infra rouge

Guide de cuisson

Pour obtenir toute satisfaction, suivez les exemples du tableau, et tenez compte que les puissances 12 et 11 sont des positions maximales réservées aux fritures et montées rapides à ébullition.

Des symboles (légende ci-dessous) placés dans le tableau vous aideront dans votre préparation et cuisson.



bouillir avec couvercle



mettre les aliments



bouillir ou frire



cuisson vive



cuisson douce

PRÉPARATIONS		PUISSANCE SUR ZONE DE CUISSON											FRIRE ET PORTER À ÉBULLITION		CUIRE/DORER REPRISE D'ÉBULLITION ÉBULLITION PETITS BOUILLONS					CUIRE/MIJOTER					TENIR AU CHAUD																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																						
		12	11	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																																		