

THANK YOU for purchasing this high-quality product. Register your range at [www.amana.com](http://www.amana.com). In Canada, register your range at [www.amanacanada.ca](http://www.amanacanada.ca).

For future reference, please make a note of your product model and serial numbers. These can be located on the bottom of the cooktop.

Model Number \_\_\_\_\_ Serial Number \_\_\_\_\_

Para una versión de estas instrucciones en español, visite [www.amana.com](http://www.amana.com).

Deberá tener los números de modelo y serie. Puede encontrar esos datos en la parte inferior de la superficie de cocción.

---

## Table of Contents

<b>COOKTOP SAFETY</b> .....	<b>2</b>
<b>COOKTOP USE</b> .....	<b>4</b>
Cooktop Controls .....	4
Coil Elements and Burner Bowls .....	5
Home Canning .....	5
Cookware .....	6
<b>COOKTOP CARE</b> .....	<b>6</b>
General Cleaning .....	6
<b>TROUBLESHOOTING</b> .....	<b>7</b>
<b>WARRANTY</b> .....	<b>8</b>

---

# COOKTOP SAFETY

## Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER" or "WARNING."

These words mean:

**⚠ DANGER**

**You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.**

**⚠ WARNING**

**You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.**

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

State of California Proposition 65 Warnings:

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause cancer.

WARNING: This product contains one or more chemicals known to the State of California to cause birth defects or other reproductive harm.

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

**WARNING:** To reduce the risk of fire, electrical shock, injury to persons, or damage when using the cooktop, follow basic precautions, including the following:

- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above a cooktop – Children climbing on the cooktop to reach items could be seriously injured.
- Proper Installation – Be sure your cooktop is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Never Use Your Cooktop for Warming or Heating the Room.
- Do Not Leave Children Alone – Children should not be left alone or unattended in area where cooktop is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the cooktop.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the cooktop.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the cooktop unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage on Cooktop – Flammable materials should not be stored near surface units.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth.
- DO NOT TOUCH SURFACE UNITS OR AREAS NEAR UNITS – Surface units may be hot even though they are dark in color. Areas near surface units may become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Among those areas are the cooktop and surfaces facing the cooktop.
- Use Proper Pan Size – This cooktop is equipped with one or more surface units of different size. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency.

- Never Leave Surface Units Unattended at High Heat Settings – Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for cooktop service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Do Not Cook on Broken Cooktop – If cooktop should break, cleaning solutions and spillovers may penetrate the broken cooktop and create a risk of electric shock. Contact a qualified technician immediately.
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.

## For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

## For units with coil elements –

- Make Sure Reflector Pans or Drip Bowls Are in Place – Absence of these pans or bowls during cooking may subject wiring or components underneath to damage.
- Protective Liners – Do not use aluminum foil to line surface unit drip bowls, except as suggested in the manual. Improper installation of these liners may result in a risk of electric shock, or fire.
- Do Not Soak Removable Heating Elements - Heating elements should never be immersed in water.

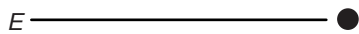
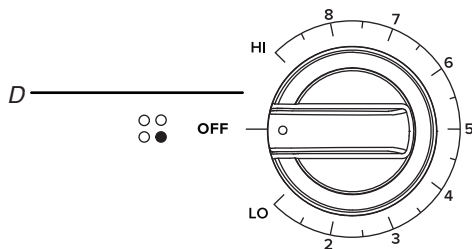
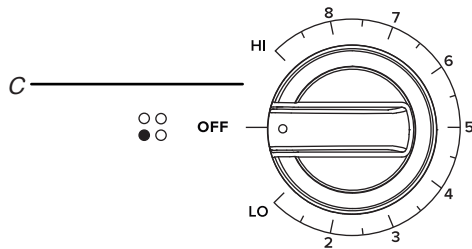
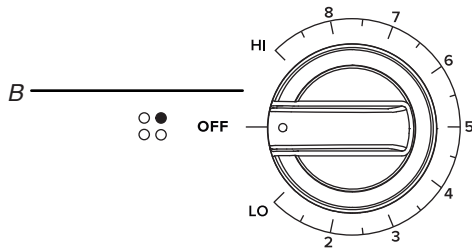
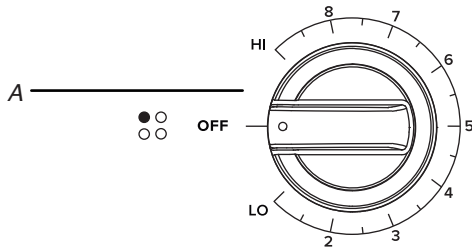
## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# COOKTOP USE

This manual covers different models. The cooktop you have purchased may have some or all of the items listed. The locations and appearances of the features shown here may not match those of your model.

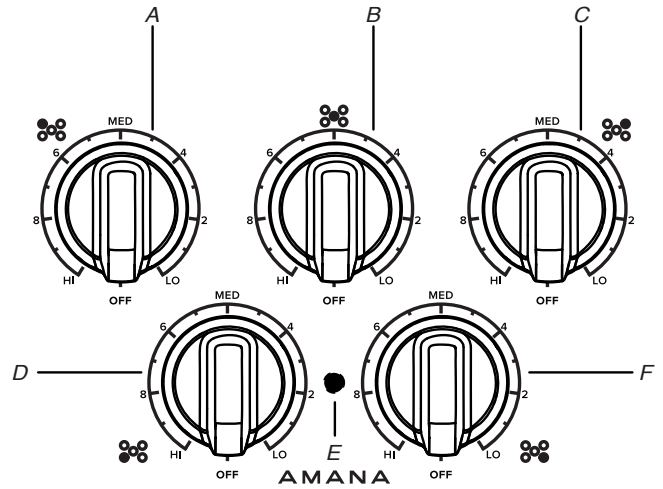
## 36" (91.4 cm) Cooktop

## 30" (76.2 cm) Cooktop



**AMANA**

- A. Left rear control knob
- B. Right rear control knob
- C. Left front control knob
- D. Right front control knob
- E. Power On light



- A. Left rear control knob
- B. Middle Control knob
- C. Right rear control knob
- D. Left front control knob
- E. Power On light
- F. Right front control knob

## Cooktop Controls

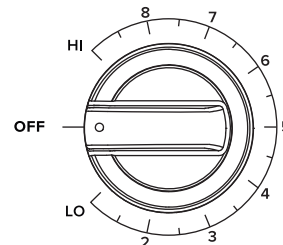
**! WARNING**



**Fire Hazard**

**Turn off all controls when done cooking.  
Failure to do so can result in death or fire.**

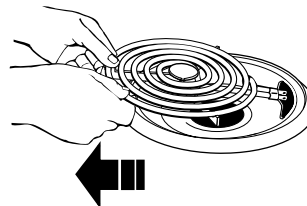
The control knobs can be set to anywhere between HI and LO. Push in and turn to setting.



The surface cooking area locator shows which element is turned on. Use the following chart as a guide when setting heat levels.

SETTING	RECOMMENDED USE
<b>HI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Start food cooking</li> <li>■ Bring liquid to a boil</li> </ul>
<b>Medium HI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hold a rapid boil</li> <li>■ Quickly brown or sear food</li> </ul>
<b>Medium</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Maintain a slow boil</li> <li>■ Fry or sauté foods</li> <li>■ Cook soups, sauces, and gravies</li> <li>■ High simmer or simmer without lids</li> </ul>
<b>Medium LO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Stew or steam food</li> <li>■ Simmer</li> </ul>
<b>LO</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Keep food warm</li> <li>■ Melt chocolate or butter</li> <li>■ Low simmer using lids</li> </ul>

2. Pull the coil element straight away from the receptacle.



3. Lift out the burner bowl.

**To Replace:**

1. Line up openings in the burner bowl with the coil element receptacle.



2. Holding the coil element as level as possible, slowly push the coil element terminal into the receptacle.

3. When the terminal is pushed into the receptacle as far as it will go, push down the edge of the coil element opposite the receptacle.

**REMEMBER:** When cooktop is in use, the entire cooktop area may become hot.

**Power On Light**

Each control knob will activate the Power On light. The light will glow red when any control knob is ON.

**Coil Elements and Burner Bowls**

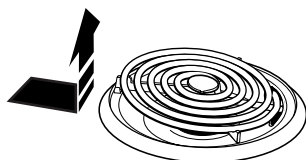
Coil elements should be level for optimal cooking results. Burner bowls, when clean, reflect heat back to the cookware. They also help catch spills.

Cookware should not extend more than 1/2" (1.3 cm) over the coil element. If cookware is uneven or too large, it can produce excess heat, causing the burner bowl to change color. For more information, see the "General Cleaning" section.

**NOTE:** Before removing or replacing coil elements and burner bowls, make sure they are cool and the control knobs are in the OFF position.

**To Remove:**

1. Push in the edge of coil element toward the receptacle. Then lift it enough to clear the burner bowl.



**Home Canning**

When canning for long periods, alternate the use of surface cooking areas, elements, or surface burners between batches. This allows time for the most-recently used areas to cool.

- Center the canner on the grate or largest surface cooking area or element. On electric cooktops, canners should not extend more than 1/2" (1.3 cm) beyond the surface cooking area or element.
- Do not place canner on 2 surface cooking areas, elements, or surface burners at the same time.
- The installation of a Canning Unit Kit is recommended. If a kit is not installed, the life of the coil element will be shortened. See "Assistance or Service" for instructions on how to order.
- For more information, contact your local agricultural department. Companies that manufacture home canning products can also offer assistance.

## Cookware

**IMPORTANT:** Do not leave empty cookware on a hot surface cooking area, element, or surface burner.

Ideal cookware should have a flat bottom, straight sides, and a well-fitting lid and the material should be of medium-to-heavy thickness.

Rough finishes may scratch the cooktop. Aluminum and copper may be used as a core or base in cookware. However, when used as a base, they can leave permanent marks on the cooktop or grates.

Cookware material is a factor in how quickly and evenly heat is transferred, which affects cooking results. A nonstick finish has the same characteristics as its base material.

For example, aluminum cookware with a nonstick finish will take on the properties of aluminum.

Use the following chart as a guide for cookware material characteristics.

Cookware	Characteristics
<b>Aluminum</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Heats quickly and evenly.</li><li>■ Suitable for all types of cooking</li><li>■ Medium or heavy thickness is best for most cooking tasks.</li></ul>
<b>Cast iron</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Heats slowly and evenly.</li><li>■ Good for browning and frying</li><li>■ Maintains heat for slow cooking.</li></ul>
<b>Ceramic or Ceramic glass</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Follow manufacturer's instructions.</li><li>■ Heats slowly, but unevenly.</li><li>■ Ideal results on low to medium heat settings</li></ul>
<b>Copper</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Heats very quickly and evenly.</li></ul>
<b>Earthenware</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Follow manufacturer's instructions.</li><li>■ Use on low heat settings.</li></ul>
<b>Porcelain enamel-on-steel or cast iron</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ See stainless steel or cast iron.</li></ul>
<b>Stainless steel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Heats quickly, but unevenly.</li><li>■ A core or base of aluminum or copper on stainless steel provides even heating</li></ul>

## COOKTOP CARE

### General Cleaning

**IMPORTANT:** Before cleaning, make sure all controls are OFF and the cooktop is cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first unless otherwise noted.

#### STAINLESS STEEL (on some models)

To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steelwool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels.

##### Cleaning Method:

Rub in direction of grain to avoid damaging.

- affresh® Stainless Steel Cleaner and Polish (Part Number W10355016) (not included): See "Assistance or Service" section to order.
- Liquid detergent or all-purpose cleaner: Rinse with clean water and dry with soft, lint-free cloth.

#### COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs.

When replacing knobs, make sure knobs are in the OFF position.

On some models, do not remove seals under knobs.

##### Cleaning Method:

- Soap and water: Pull knobs straight away from control panel to remove.
- Dishwasher: Pull knobs straight away from control panel to remove.

#### PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire appliance is cool. These spills may affect the finish.

##### Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner, or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model and serial number plate because scrubbing may remove numbers.

#### COIL ELEMENTS

##### Cleaning Method:

- Damp cloth: Make sure control knobs are off and elements are cool.

Do not clean or immerse in water. Soil will burn off when hot.

For more information, see "Coil Elements and Burner Bowls."

#### BURNER BOWLS

##### Cleaning Method:

###### Chrome only

It is not recommended to wash chrome bowls in a dishwasher.

- Solution of 1 cup (125 mL) ammonia to 1 gal. (3.75 L) water: Soak for 20 minutes, then scrub with stainless steel-wool pad.
- Oven cleaner: Follow product label instructions.
- Mildly abrasive cleanser: Scrub with wet scouring pad.

###### Porcelain enamel only

- Dishwasher

# TROUBLESHOOTING

First try the solutions suggested here. If you need further assistance or more recommendations that may help you avoid a service call, refer to the warranty page in this manual and scan the code there with your mobile device, or visit <http://www.amana.custhelp.com>.

In Canada, visit <http://www.amacanada.ca>.

Contact us by mail with any questions or concerns at the address below:

In the U.S.A.:

Whirlpool Brand Home Appliances  
Customer eXperience Center  
553 Benson Road  
Benton Harbor, MI 49022-2692

In Canada:

Whirlpool Brand Home Appliances  
Customer eXperience Center  
200 - 6750 Century Ave.  
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Please include a daytime phone number in your correspondence.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSES AND/OR SOLUTIONS
Nothing will operate	<b>Has a household fuse blown, or has a circuit breaker tripped?</b> See Installation Instructions. <b>Is the cooktop wired properly?</b> Replace the fuse or reset the circuit breaker. If the problem continues, call an electrician.
Cooktop will not operate	<b>Is the control knob set correctly?</b> Push in knob before turning to a setting. <b>On some ceramic glass models, is the “Cooktop Lockout” set?</b> See “Coil Elements and Burner Bowls” section.
Excessive heat around cookware or cooktop	<b>Is the cookware the proper size?</b> Use cookware about the same size as the surface cooking area, element, or surface burner. Cookware should not extend more than ½" (1.3 cm) outside the cooking area.
Cooktop cooking results not what expected	<b>Is the proper cookware being used?</b> See “Cookware” section. <b>Is the control knob set to the proper heat level?</b> See “Cooktop Controls” section. <b>Is the appliance level?</b> Level the appliance. See the Installation Instructions. <b>On coil element models, is the element inserted properly?</b> See “Coil Elements and Burner Bowls” section.

# AMANA® MAJOR APPLIANCE LIMITED WARRANTY

ATTACH YOUR RECEIPT HERE. PROOF OF PURCHASE IS REQUIRED TO OBTAIN WARRANTY SERVICE.

Please have the following information available when you call the Customer eXperience Center:

- Name, address and telephone number
- Model number and serial number
- A clear, detailed description of the problem
- Proof of purchase including dealer or retailer name and address

## IF YOU NEED SERVICE:

1. Before contacting us to arrange service, please determine whether your product requires repair. Some questions can be addressed without service. Please take a few minutes to review the Troubleshooting or Problem Solver section of the Use and Care Guide, scan the QR code on the right to access additional resources, or visit <http://amana.custhelp.com>.
2. All warranty service is provided exclusively by our authorized Amana Service Providers. In the U.S. and Canada, direct all requests for warranty service to:



<http://amana.custhelp.com>

**Amana Customer eXperience Center**

**In the U.S.A., call 1-800-843-0304. In Canada, call 1-800-807-6777.**

If outside the 50 United States or Canada, contact your authorized Amana dealer to determine whether another warranty applies.

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

### WHAT IS COVERED

For one year from the date of purchase, when this major appliance is installed, operated and maintained according to instructions attached to or furnished with the product, Amana brand of Whirlpool Corporation or Whirlpool Canada LP (hereafter "Amana") will pay for Factory Specified Replacement Parts and repair labor to correct defects in materials or workmanship that existed when this major appliance was purchased, or at its sole discretion replace the product. In the event of product replacement, your appliance will be warranted for the remaining term of the original unit's warranty period.

**YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN.** Service must be provided by a Amana designated service company. This limited warranty is valid only in the United States or Canada and applies only when the major appliance is used in the country in which it was purchased. This limited warranty is effective from the date of original consumer purchase. Proof of original purchase date is required to obtain service under this limited warranty.

### WHAT IS NOT COVERED

1. Commercial, non-residential, multiple-family use, or use inconsistent with published user, operator or installation instructions.
2. In-home instruction on how to use your product.
3. Service to correct improper product maintenance or installation, installation not in accordance with electrical or plumbing codes or correction of household electrical or plumbing (i.e. house wiring, fuses or water inlet hoses).
4. Consumable parts (i.e. light bulbs, batteries, air or water filters, preservation solutions, etc.).
5. Defects or damage caused by the use of non-genuine Amana parts or accessories.
6. Conversion of products from natural gas or L.P. gas.
7. Damage from accident, misuse, abuse, fire, floods, acts of God or use with products not approved by Amana.
8. Repairs to parts or systems to correct product damage or defects caused by unauthorized service, alteration or modification of the appliance.
9. Cosmetic damage including scratches, dents, chips, and other damage to the appliance finishes unless such damage results from defects in materials and workmanship and is reported to Amana within 30 days.
10. Discoloration, rust or oxidation of surfaces resulting from caustic or corrosive environments including but not limited to high salt concentrations, high moisture or humidity or exposure to chemicals.
11. Food or medicine loss due to product failure.
12. Pick-up or delivery. This product is intended for in-home repair.
13. Travel or transportation expenses for service in remote locations where an authorized Amana servicer is not available.
14. Removal or reinstallation of inaccessible appliances or built-in fixtures (i.e. trim, decorative panels, flooring, cabinetry, islands, countertops, drywall, etc.) that interfere with servicing, removal or replacement of the product.
15. Service or parts for appliances with original model/serial numbers removed, altered or not easily determined.

**The cost of repair or replacement under these excluded circumstances shall be borne by the customer.**

### DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES

IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW. Some states and provinces do not allow limitations on the duration of implied warranties of merchantability or fitness, so this limitation may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

### DISCLAIMER OF REPRESENTATIONS OUTSIDE OF WARRANTY

Amana makes no representations about the quality, durability, or need for service or repair of this major appliance other than the representations contained in this warranty. If you want a longer or more comprehensive warranty than the limited warranty that comes with this major appliance, you should ask Amana or your retailer about buying an extended warranty.

### LIMITATION OF REMEDIES; EXCLUSION OF INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES

**YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR AS PROVIDED HEREIN. AMANA SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES.** Some states and provinces do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so these limitations and exclusions may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you also may have other rights that vary from state to state or province to province.

11/14



AMANA®

# INSTRUCTIONS D'UTILISATION TABLE DE CUISSON ÉLECTRIQUE

MERCI d'avoir acheté ce produit de grande qualité. Enregistrer le four sur [www.amanacanada.ca](http://www.amanacanada.ca).

Pour référence ultérieure, consigner par écrit les numéros de modèle et de série de votre produit. Ceux-ci se trouvent sur le fond de la table de cuisson.

Numéro de modèle \_\_\_\_\_ Numéro de série \_\_\_\_\_

## Table des matières

SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON.....	9
UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON .....	11
Commandes de la table de cuisson .....	11
Éléments en spirale et cuvettes de brûleur .....	12
Préparation de conserves à la maison .....	12
Ustensiles de cuisson .....	13
ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON .....	13
Nettoyage général.....	13
DÉPANNAGE.....	14
GARANTIE.....	15

## SÉCURITÉ DE LA TABLE DE CUISSON

### Votre sécurité et celle des autres est très importante.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil ménager. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves à vous et à d'autres.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT". Ces mots signifient :

**! DANGER**

**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.**

**! AVERTISSEMENT**

**Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.**

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel et vous disent comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

Avertissements de la proposition 65 de l'État de Californie :

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de cancers.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient au moins un produit chimique connu par l'État de Californie pour être à l'origine de malformations et autres déficiences de naissance.

# IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

**AVERTISSEMENT :** Pour réduire le risque d'incendie, de choc électrique, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de la table de cuisson, observer les précautions élémentaires suivantes, y compris ce qui suit :

- **MISE EN GARDE :** Ne pas remiser dans les armoires au-dessus d'une table de cuisson, des articles que des enfants pourraient vouloir atteindre. Les enfants pourraient se brûler ou se blesser en grim pant sur la table de cuisson.
- Installation appropriée – S'assurer que la table de cuisson est correctement installée et reliée à la terre par un technicien qualifié.
- Ne jamais utiliser la table de cuisson pour réchauffer ou chauffer la pièce.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la pièce où la table de cuisson est en service. Ne jamais laisser les enfants s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de la table de cuisson.
- Porter des vêtements appropriés – Des vêtements amples ou détachés ne doivent jamais être portés pendant l'utilisation de la table de cuisson.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer toute pièce de la table de cuisson si ce n'est pas spécifiquement recommandé dans le manuel. Toute autre opération d'entretien ou de réparation doit être confiée à un technicien qualifié.
- Remisage sur la table de cuisson – Des matériaux inflammables ne doivent pas être remisés près des éléments à la surface.
- Ne pas utiliser d'eau sur un feu de graisse – Éteindre le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur à produits chimiques secs ou à mousse.
- N'utiliser que des mitaines de four sèches – Des mitaines de four mouillées ou humides sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures provenant de la vapeur. Ne pas laisser les mitaines de four toucher les éléments chauffants. Ne pas utiliser une serviette ou autre tissu épais.
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS À LA SURFACE OU L'ESPACE PRÈS DES ÉLÉMENTS** – Les éléments de surface peuvent être chauds même lorsqu'ils ont une teinte foncée. Les endroits près des éléments à la surface peuvent devenir assez chauds pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher les éléments chauffants et ne pas laisser les vêtements ou autres matériaux inflammables entrer en contact avec ces éléments de surface ou les endroits près des éléments, avant qu'ils soient suffisamment refroidis. Ces endroits comprennent la table de cuisson et les surfaces près de la table de la cuisson.

- Utiliser des ustensiles de format approprié – La table de cuisson est munie d'un ou de plusieurs éléments chauffants de différentes grandeurs. Choisir les ustensiles qui ont un fond plat assez grand pour couvrir l'élément chauffant de la surface de cuisson. L'utilisation d'ustensiles trop petits exposera une partie de l'élément chauffant, ce qui peut provoquer l'inflammation des vêtements. L'utilisation d'un récipient de format correct améliore l'efficacité de la cuisson.
- Ne jamais laisser les éléments de la table de cuisson sans surveillance alors qu'ils chauffent à la puissance maximale – Il pourrait en résulter une ébullition qui cause de la fumée et des renversements de corps gras qui peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson vitrifiés – Seulement certains types d'ustensiles de verre, vitrocéramique, céramique, faïence ou autres surfaces vitrifiées conviennent pour le service sur une table de cuisson, sans bris attribuables aux changements soudains de température.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et non vers le dessus des éléments adjacents – Pour réduire les risques de brûlures, d'inflammation de produits combustibles et de renversements dus à l'entrechoquement non intentionnel des ustensiles, la poignée d'un ustensile doit être positionnée de sorte qu'elle est tournée vers l'intérieur et non au-dessus des éléments de surface adjacents.
- Ne pas faire cuire sur une table de cuisson endommagée – Si la table de cuisson est brisée, les solutions de nettoyage et les renversements peuvent pénétrer dans la table brisée et créer le risque d'un choc électrique. Contacter immédiatement un technicien qualifié.
- Nettoyer la table de cuisson avec prudence – Si une éponge ou un chiffon mouillé est utilisé pour essuyer les renversements sur une surface de cuisson chaude, éviter les brûlures causées par la vapeur chaude. Certains nettoyants peuvent produire des émanations désagréables lorsqu'ils sont utilisés sur une surface chaude.

## **Pour les appareils avec hotte de ventilation –**

- Nettoyer les hottes de ventilation fréquemment – La graisse ne doit pas s'accumuler sur la hotte ou le filtre.
- Lorsque vous flambez des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

## **Pour les appareils à éléments en spirale –**

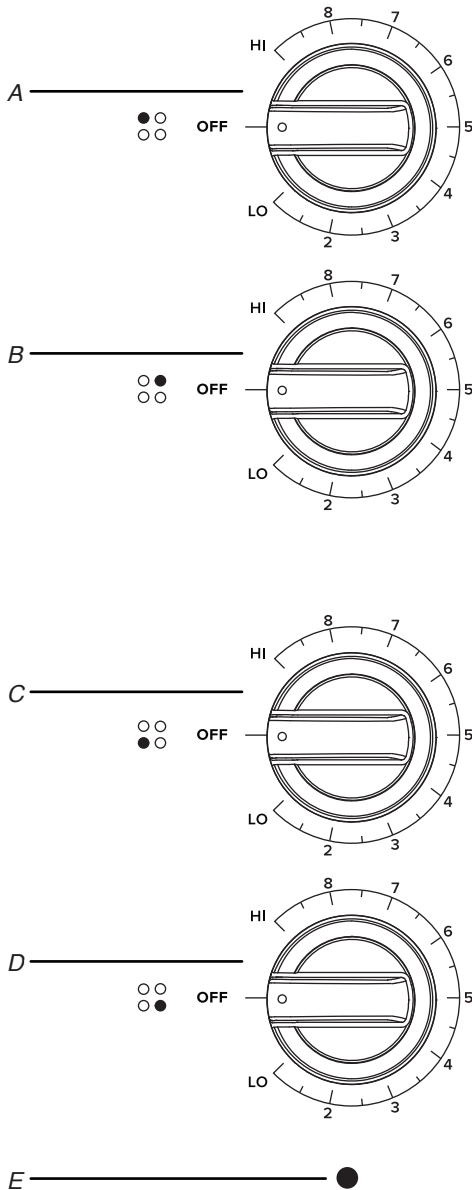
- S'assurer que les cuvettes de propreté sont en place – L'absence de ces cuvettes au cours de la cuisson peut causer des dommages aux fils ou aux composants en dessous des éléments.
- Garnissages protecteurs – Ne pas recouvrir les cuvettes de papier d'aluminium sauf tel que suggéré dans le manuel. L'installation incorrecte de papier d'aluminium ou autre matériau peut causer un risque de choc électrique ou d'incendie.
- Ne pas tremper les éléments de chauffage amovibles – Les éléments de chauffage ne doivent jamais être immergés dans l'eau.

## CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# UTILISATION DE LA TABLE DE CUISSON

Ce manuel couvre différents modèles. La table de cuisson que vous avez achetée peut comporter quelques-uns ou tous les articles énumérés. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques illustrées peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.

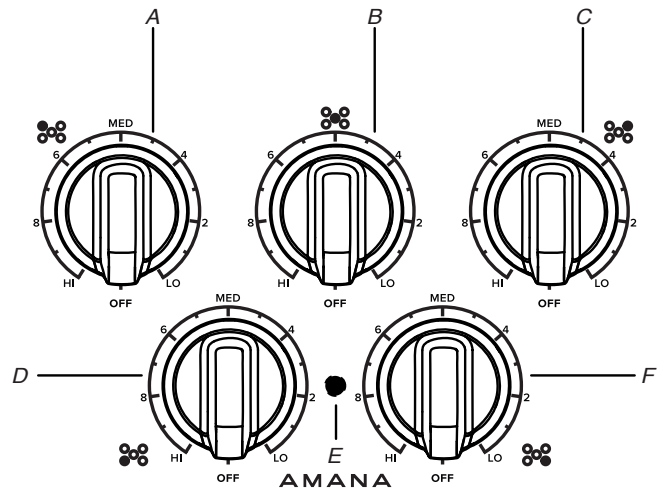
## Table de cuisson de 30" (76,2 cm)



**AMANA**

- A. Bouton de commande arrière gauche
- B. Bouton de commande arrière droit
- C. Bouton de commande avant gauche
- D. Bouton de commande avant droit
- E. Témoin d'alimentation

## Table de cuisson de 36" (91.4 cm)



- A. Bouton de commande arrière gauche
- B. Bouton de commande central
- C. Bouton de commande arrière droit
- D. Bouton de commande avant gauche
- E. Témoin d'alimentation
- F. Bouton de commande avant droit

## Commandes de la table de cuisson

### ⚠ AVERTISSEMENT

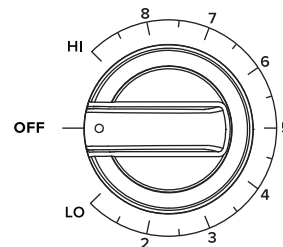


#### Risque d'incendie

**Fermer tous les réglages lorsque la cuisson est terminée.**

**Le non-respect de cette instruction peut causer un décès ou un incendie.**

Les boutons de commande peuvent être réglés à n'importe quelle position entre HI (élevé) et LO (bas). Pousser et tourner le bouton au réglage.



Le repère de brûleur de surface indique quel élément est allumé. Utiliser le tableau suivant comme guide lors du réglage des niveaux de chaleur.

RÉGLAGE	UTILISATION RECOMMANDÉE
<b>HI (élevé)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour commencer la cuisson des aliments.</li> <li>■ Pour porter un liquide à ébullition.</li> </ul>
<b>Medium HI (moyen élevé)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour maintenir une ébullition rapide.</li> <li>■ Pour brunir ou saisir rapidement les aliments.</li> </ul>
<b>Medium (moyen)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour maintenir une ébullition lente.</li> <li>■ Pour frire ou sauter les aliments.</li> <li>■ Pour cuire les soupes et les sauces.</li> <li>■ Mijotage vif ou mijotage sans couvercle.</li> </ul>
<b>Medium LO (moyen bas)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour mijoter ou étuver l'aliment.</li> <li>■ Pour mijoter lentement.</li> </ul>
<b>LO (bas)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pour garder les aliments chauds.</li> <li>■ Pour faire fondre le chocolat ou le beurre.</li> <li>■ Mijotage doux avec utilisation de couvercle.</li> </ul>

**N'OUBLIEZ PAS :** Quand l'appareil est utilisé, toute la surface de la table de cuisson peut devenir chaude.

### Témoin d'alimentation

Chaque bouton de commande activera le témoin POWER ON (sous tension). Le témoin devient rouge lorsque l'un des boutons de commande est en position ON (marche).

## Éléments en spirale et cuvettes de brûleur

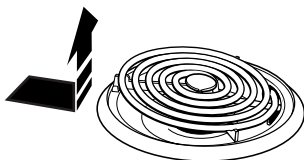
Les éléments en spirale doivent être de niveau pour une cuisson idéale. Les cuvettes de brûleur, lorsqu'elles sont propres, réfléchissent la chaleur sur l'ustensile de cuisson. Elles aident également à contenir les renversements.

Les ustensiles de cuisson ne doivent pas dépasser l'élément en spirale de plus de 1/2" (1,3 cm). Si l'ustensile de cuisson est de forme irrégulière ou trop gros, il peut produire une chaleur excessive causant la décoloration des cuvettes de brûleur. Pour plus de renseignements, voir la section "Nettoyage général".

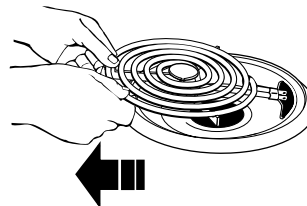
**REMARQUE:** Avant d'enlever ou de réinstaller les éléments en spirale et les cuvettes de brûleur, s'assurer qu'ils sont froids et que les boutons de commande sont en position d'arrêt.

### Enlèvement :

1. Pousser le bord de l'élément en spirale vers la prise. Puis le soulever assez pour le dégager de la cuvette du brûleur.



2. Tirer l'élément en spirale tout droit hors de la prise.



3. Soulever la cuvette du brûleur.

### Réinstallation :

1. Aligner les ouvertures de la cuvette du brûleur avec la prise de l'élément en spirale.



2. Tenir l'élément en spirale le plus possible de niveau et pousser doucement la fiche de l'élément en spirale dans la prise.
3. Lorsque la fiche de l'élément est enfoncée jusqu'au fond, appuyer sur le rebord de l'élément en spirale à l'opposé de la prise.

## Préparation de conserves à la maison

Lors de la préparation de conserves pendant de longues périodes, alterner l'utilisation des surfaces de cuisson, des éléments ou des brûleurs de surface entre les quantités préparées. Cette alternance permet aux dernières surfaces utilisées de refroidir.

- Centrer l'autoclave sur la grille ou la plus grande surface de cuisson ou sur le plus grand élément. Sur les tables de cuisson électriques, l'autoclave ne doit pas dépasser de plus de 1/2" (1,3 cm) hors de la surface de cuisson ou de l'élément.
- Ne pas placer l'autoclave sur deux surfaces de cuisson, deux éléments ou deux brûleurs de surface à la fois.
- l'installation d'un nécessaire de préparation de conserves est recommandée. La non-installation risque de raccourcir la vie utile de l'élément en spirale. Voir "Assistance ou service" pour les instructions de commande.
- Pour plus de renseignements, communiquez avec votre service local d'agriculture. Les compagnies qui fabriquent des produits pour la préparation de conserves peuvent aussi offrir de l'aide.

## Ustensiles de cuisson

**IMPORTANT** : Ne pas laisser un ustensile de cuisson vide sur la surface chaude d'une zone de cuisson, d'un élément ou d'un brûleur de surface.

Les ustensiles de cuisson idéals doivent avoir un fond plat, des parois droites, un couvercle qui ferme bien et le matériau doit être d'épaisseur moyenne à forte.

Les surfaces rugueuses peuvent égratigner la table de cuisson. L'aluminium et le cuivre peuvent être employés comme fond ou base d'un ustensile de cuisson. Cependant, utilisés comme base, ils peuvent laisser des marques permanentes sur la table de cuisson ou les grilles.

Le matériau d'un ustensile de cuisson affecte la rapidité et l'uniformité de la transmission de la chaleur, et affecte les résultats de cuisson. Un fini antiadhésif a les mêmes caractéristiques que son matériau de base.

Par exemple, un ustensile de cuisson en aluminium avec un fini antiadhésif aura les propriétés de l'aluminium.

Utiliser le tableau suivant comme guide pour les caractéristiques du matériau de l'ustensile de cuisson.

Ustensiles	Caractéristiques
<b>Aluminium</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Chauffe rapidement et uniformément.</li><li>■ Convient à tous les genres de cuisson</li><li>■ L'épaisseur moyenne ou forte convient le mieux pour la plupart des tâches de cuisson.</li></ul>
<b>Fonte</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Chauffe lentement et uniformément.</li><li>■ Convient pour le brunissage et la friture</li><li>■ Maintient la chaleur pour une cuisson lente.</li></ul>
<b>Céramique ou vitrocéramique</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Suivre les instructions du fabricant.</li><li>■ Chauffe lentement mais inégalement.</li><li>■ Les meilleurs résultats sont obtenus aux réglages de chaleur basse à moyenne</li></ul>
<b>Cuivre</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Chauffe très rapidement et uniformément.</li></ul>
<b>Terre cuite</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Suivre les instructions du fabricant.</li><li>■ Utiliser des réglages de température basse.</li></ul>
<b>Acier émaillé en porcelaine ou fonte émaillée</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Voir acier inoxydable ou fonte.</li></ul>
<b>Acier inoxydable</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>■ Chauffe rapidement, mais inégalement.</li><li>■ Un fond ou une base d'aluminium ou de cuivre sur l'acier inoxydable procure un chauffage uniforme</li></ul>

## ENTRETIEN DE LA TABLE DE CUISSON

### Nettoyage général

**IMPORTANT** : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que la table de cuisson a refroidi. Toujours suivre les instructions sur les étiquettes des produits de nettoyage.

Du savon, de l'eau et un chiffon doux ou une éponge sont recommandés à moins d'indication contraire.

### ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyeurs abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

#### Méthode de nettoyage :

Frotter dans le sens du grain pour éviter d'endommager le fini.

- Nettoyant et poli pour acier inoxydable - Pièce n° 31462B (non inclus) : Voir la section "Assistance ou service" pour placer une commande.
- Détergent liquide ou nettoyeur tout-usage : Rincer à l'eau propre et sécher avec un chiffon doux sans charpie.

### BOUTONS DE COMMANDE DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyeur pour four.

Afin d'éviter tout dommage, ne pas immerger les boutons de commande.

Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

#### Méthode de nettoyage :

- Savon et eau : Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.
- Lave-vaisselle : Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

### SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ (sur certains modèles)

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que l'appareil est froid. Ces renversements peuvent affecter le fini.

#### Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyeur doux liquide ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyer doucement autour de la plaque signalétique car le frottement pourrait en effacer les chiffres.

### ÉLÉMENTS EN SPIRALE

#### Méthode de nettoyage :

- Chiffon humide : S'assurer que les boutons de commande sont désactivés et que les éléments sont froids.

Ne pas nettoyer ou immerger dans l'eau. Les saletés brûleront lorsque les éléments sont chauffés.

Pour plus de renseignements, voir la section "Éléments en spirale et cuvettes de brûleur".

### CUVETTES DE BRÛLEUR

#### Méthode de nettoyage :

##### Chrome seulement

Il n'est pas recommandé de laver les cuvettes en chrome au lave-vaisselle.

- Solution de 1 tasse (125 mL) d'ammoniaque mélangée à 1 gal. (3,75 L) d'eau : Laisser tremper pendant 20 minutes, puis frotter avec un tampon à récurer en laine d'acier.
- Nettoyant à four : Suivre le mode d'emploi sur l'étiquette du produit.
- Produit nettoyant légèrement abrasif : Frotter avec un tampon de récurage humide.

##### Émail vitrifié seulement

- Lave-vaisselle

# DÉPANNAGE

Essayer d'abord les solutions suggérées ici. Pour obtenir de l'aide ou des conseils qui permettront peut-être d'éviter une intervention de dépannage, consulter la page de garantie de ce manuel et scanner le code QR avec votre appareil intelligent, ou consultez le site Internet <http://www.amanacanada.ca>.

Vous pouvez adresser tous commentaires ou questions par courrier à l'adresse ci-dessous :

Au Canada:

Whirlpool Brand Home Appliances  
Customer eXperience Center  
200 - 6750 Century Ave.  
Mississauga, Ontario L5N 0B7

Dans votre correspondance, veuillez indiquer un numéro de téléphone où l'on peut vous joindre dans la journée.

PROBLÈME	CAUSES ET/OU SOLUTIONS POSSIBLES
Rien ne fonctionne	<b>Un fusible est-il grillé ou le disjoncteur s'est-il déclenché?</b> Voir les instructions d'installation. <b>L'appareil est-il correctement raccordé?</b> Remplacer le fusible ou réenclencher le disjoncteur. Si le problème persiste, appeler un électricien.
La table de cuisson ne fonctionne pas	<b>Le bouton de commande est-il réglé correctement?</b> Appuyer sur le bouton avant de le tourner à un réglage. <b>Sur les modèles avec éléments en spirale, l'élément est-il bien inséré?</b> Voir la section "Éléments en spirale et cuvettes de brûleur".
Chaleur excessive autour des ustensiles de cuisson sur la table de cuisson	<b>L'ustensile est-il de dimension appropriée?</b> Utiliser un ustensile de cuisson à peu près de la même dimension que la zone de cuisson, l'élément ou le brûleur de surface. L'ustensile de cuisson ne doit pas dépasser de plus de ½" (1,3 cm) hors de la zone de cuisson.
Les résultats de cuisson ne sont pas ceux prévus	<b>Un ustensile de cuisson approprié a-il été employé?</b> Voir la section "Ustensiles de cuisson". <b>Le bouton de commande est-il réglé au niveau de chaleur approprié?</b> Voir la section "Commandes de la table de cuisson". <b>L'appareil est-il d'aplomb?</b> Mettre l'appareil d'aplomb. Voir les instructions d'installation. <b>Sur les modèles avec éléments en spirale, l'élément est-il bien inséré?</b> Voir la section "Éléments en spirale et cuvettes de brûleur".



# GARANTIE LIMITÉE DES GROS APPAREILS MÉNAGERS AMANA®

ATTACHEZ ICI VOTRE REÇU DE VENTE. UNE PREUVE D'ACHAT EST OBLIGATOIRE POUR OBTENIR L'APPLICATION DE LA GARANTIE.

Lorsque vous appelez le centre d'eXpérience de la clientèle, veuillez garder à disposition les renseignements suivants :

- Nom, adresse et numéro de téléphone
- Numéros de modèle et de série
- Une description claire et détaillée du problème rencontré
- Une preuve d'achat incluant le nom et l'adresse du marchand ou du détaillant

## SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE :

1. Avant de nous contacter pour obtenir un dépannage, veuillez déterminer si des réparations sont nécessaires pour votre produit. Certains problèmes peuvent être résolus sans intervention de dépannage. Prenez quelques minutes pour parcourir la section Dépannage ou Résolution de problèmes du guide d'utilisation et d'entretien, scannez le code QR ci-contre avec votre téléphone intelligent pour accéder à des ressources supplémentaires, ou rendez-vous sur le site <http://www.amanacanada.ca>.
2. Tout service sous garantie doit être effectué exclusivement par nos fournisseurs de dépannage autorisés Amana. Aux E.-U. et au Canada, dirigez toutes vos demandes de service sous garantie au



<http://www.amanacanada.ca>

**Centre d'eXpérience de la clientèle Amana**

**Aux É.-U., composer le 1-800-843-0304. Au Canada, composer le 1-800-807-6777.**

Si vous résidez à l'extérieur du Canada et des 50 États des États-Unis, contactez votre marchand Amana autorisé pour déterminer si une autre garantie s'applique.

## GARANTIE LIMITÉE DE UN AN

### CE QUI EST COUVERT

Pendant un an à compter de la date d'achat, lorsque ce gros appareil ménager est installé, utilisé et entretenu conformément aux instructions jointes à ou fournies avec le produit, la marque Amana de Whirlpool Corporation ou Whirlpool Canada, LP (ci-après désignées "Amana") décidera à sa seule discrétion de remplacer le produit ou de couvrir le coût des pièces spécifiées par l'usine et de la main-d'œuvre nécessaires pour corriger les vices de matériaux ou de fabrication qui existaient déjà lorsque ce gros appareil ménager a été acheté. S'il est remplacé, l'appareil sera couvert pour la période restant à courir de la garantie limitée d'un an du produit d'origine.

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. Le service doit être fourni par une compagnie de service désignée par Amana. Cette garantie limitée est valide uniquement aux États-Unis ou au Canada et s'applique exclusivement lorsque le gros appareil ménager est utilisé dans le pays où il a été acheté. La présente garantie limitée est valable à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Une preuve de la date d'achat initial est exigée pour obtenir un dépannage dans le cadre de la présente garantie limitée.

### CE QUI N'EST PAS COUVERT

1. Usage commercial, non résidentiel ou par plusieurs familles, ou non-respect des instructions de l'utilisateur, de l'opérateur ou des instructions d'installation.
2. Visite d'instruction à domicile pour montrer à l'utilisateur comment utiliser l'appareil.
3. Visites de service pour rectifier une installation ou un entretien fautifs du produit, une installation non conforme aux codes d'électricité ou de plomberie, ou la rectification de l'installation électrique ou de la plomberie du domicile (ex : câblage électrique, fusibles ou tuyaux d'arrivée d'eau du domicile).
4. Pièces consommables (ex : ampoules, batteries, filtres à air ou à eau, solutions de conservation, etc.).
5. Défauts ou dommage résultant de l'utilisation de pièces ou accessoires Amana non authentiques.
6. Conversion de votre produit du gaz naturel ou du gaz de pétrole liquéfié.
7. Dommages causés par : accident, mésusage, abus, incendie, inondations, catastrophe naturelle ou l'utilisation de produits non approuvés par Amana.
8. Réparations aux pièces ou systèmes dans le but de rectifier un dommage ou des défauts résultant d'une réparation, altération ou modification non autorisée faite à l'appareil.
9. Défauts d'apparence, notamment les éraflures, traces de choc, fissures ou tout autre dommage subi par le fini de l'appareil ménager, à moins que ces dommages ne résultent de vices de matériaux ou de fabrication et ne soient signalés à Amana dans les 30 jours suivant la date d'achat.
10. Décoloration, rouille ou oxydation des surfaces résultant d'environnements caustiques ou corrosifs incluant des concentrations élevées de sel, un haut degré d'humidité ou une exposition à des produits chimiques (exemples non exhaustifs).
11. Perte d'aliments ou de médicaments due à la défaillance du produit.
12. Enlèvement ou livraison. Ce produit est conçu pour être réparé à l'intérieur du domicile.
13. Frais de déplacement et de transport pour le dépannage/la réparation dans une région éloignée où une compagnie de service Amana autorisée n'est pas disponible.
14. Retrait ou réinstallation d'appareils inaccessibles ou de dispositifs préinstallés (ex : garnitures, panneaux décoratifs, plancher, meubles, îlots de cuisine, plans de travail, panneaux de gypse, etc.) qui entravent le dépannage, le retrait ou le remplacement du produit.
15. Service et pièces pour des appareils dont les numéros de série et de modèle originaux ont été enlevés, modifiés ou ne peuvent pas être facilement identifiés.

**Le coût d'une réparation ou d'un remplacement dans le cadre de ces circonstances exclues est à la charge du client.**

---

**CLAUSE D'EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ AU TITRE DES GARANTIES IMPLICITES**

LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES APPLICABLES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'APTITUDE À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PLUS COURTE PÉRIODE AUTORISÉE PAR LA LOI. Certains États et provinces ne permettent pas de limitation sur la durée des garanties implicites de qualité marchande ou d'aptitude à un usage particulier, de sorte que la limitation ci-dessus peut ne pas être applicable dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

---

**EXONÉRATION DE RESPONSABILITÉ DANS LES DOMAINES NON COUVERTS PAR LA GARANTIE**

Amana décline toute responsabilité au titre de la qualité, de la durabilité ou en cas de dépannage ou de réparation nécessaire sur ce gros appareil ménager autre que les responsabilités énoncées dans la présente garantie. Si vous souhaitez une garantie plus étendue ou plus complète que la garantie limitée fournie avec ce gros appareil ménager, adressez-vous à Amana ou à votre détaillant pour obtenir les modalités d'achat d'une garantie étendue.

---

**LIMITATION DES RECOURS; EXCLUSION DES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS**

LE SEUL ET EXCLUSIF RECOURS DU CLIENT DANS LE CADRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSISTE EN LA RÉPARATION PRÉVUE PAR LA PRÉSENTE. AMANA N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES DOMMAGES FORTUITS OU INDIRECTS. Certains États et certaines provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation des dommages fortuits ou indirects de sorte que ces limitations et exclusions peuvent ne pas être applicables dans votre cas. Cette garantie vous confère des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'une juridiction à l'autre.

---

11/14