



INSTASTART™ Electronic Ignition  
Allumage électronique

**PROPANE FRYER  
FRITEUSE À PROPANE**

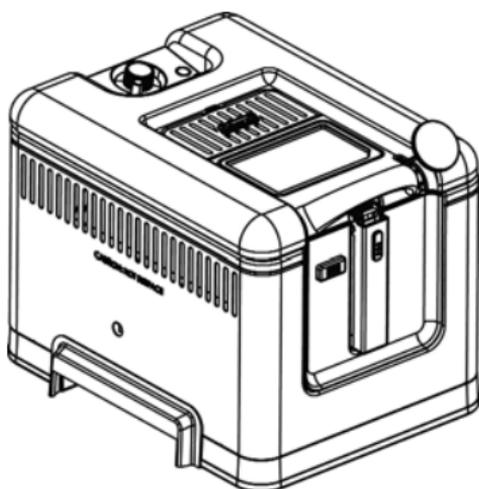
Standard Ignition  
Allumage standard

ANSI Z21.89b-2006/CSA 1.18b-2006  
Outdoor Cooking Specialty Gas Appliances  
Appareil spécial de cuisson à gaz pour l'extérieur

**Instructions for use  
Notice d'emploi**



© 2007 The Coleman Company, Inc.  
www.coleman.com



**9937 Series**

**IMPORTANT**

**CONSUMER/USER:** This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance. Follow all warnings and instructions when using the appliance. Keep this manual for future reference.

If you have questions about assembly, operation, servicing or repair of this appliance, please call Coleman at 1-800-835-3278 or TDD: 316-832-8707. In Canada call 1-800-387-6161.

** DANGER**

**If you smell gas:**

- 1. Shut off gas to the appliance.**
- 2. Extinguish any open flame.**
- 3. Open lid.**
- 4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**

**Failure to follow these instructions could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.**

** DANGER**

- 1. Never operate this appliance unattended.**
- 2. Never operate this appliance within 10 feet (3.05 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.**
- 3. Never operate this appliance within 25 feet (7.5 m) of any flammable liquid.**
- 4. Do not fill cooking vessel beyond maximum fill line.**
- 5. Heated liquids remain at scalding temperatures long after the cooking process. Never touch cooking appliance until liquids have cooled to 115°F (45°C) or less.**
- 6. Never allow oil or grease to get hotter than 400°F (200°C). If the temperature exceeds 400°F (200°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the burner or gas supply OFF.**
- 7. If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water.**

**Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard, which could cause property damage, personal injury or death.**

Only persons who can understand and follow the instructions should use or service this outdoor fryer.

If you need assistance or outdoor fryer information such as an instruction manual or labels, contact The Coleman Company, Inc.

## **! DANGER**



### **CARBON MONOXIDE HAZARD**

- **This appliance can produce carbon monoxide which has no odor.**
- **Using it in an enclosed space can kill you.**
- **Never use this appliance in an enclosed space such as a camper, tent, car or home.**

This manual contains important information about the assembly, operation and maintenance of this outdoor propane appliance. General safety information is presented on this page and is also located throughout these instructions. Particular attention should be paid to information accompanied by the safety alert symbol "**! DANGER**", "**! WARNING**", "**! CAUTION**".

Keep this manual for future reference and to educate new users of this product. This manual should be read in conjunction with the labeling on the product.

Safety precautions are essential when any mechanical or propane fueled equipment is involved. These precautions are necessary when using, storing, and servicing. Using this equipment with the respect and caution demanded will reduce the possibilities of personal injury or property damage.

The following symbols shown below are used extensively throughout these instructions. Always heed these precautions, as they are essential when using any mechanical or propane fueled equipment.

## **! CAUTION**

- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair your ability to properly assemble or safely operate the appliance.
- When cooking with oil or grease, have a Type BC or ABC fire extinguisher readily available. In the event of an oil or grease fire, do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A Type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances contain the fire.
- In the event of rain, snow, hail, sleet or other forms of precipitation while cooking with oil or grease, cover the cooking vessel immediately and turn off the appliance burners and gas supply. Do not attempt to move the appliance or cooking vessel.
- When cooking with oil or grease, the thermometer provided **MUST** be used. Follow instructions in this manual for proper installation and use of the thermometer. If the thermometer supplied with this fryer has been lost or damaged, a replacement thermometer must be one specified by the appliance manufacturer.
- If the temperature exceeds 400°F (200°C) or if oil begins to smoke, immediately turn the Control Knob OFF and wait for the temperature to decrease to less than 350°F (175°C) before relighting burner according to the manufacturer's instructions. Do not open the lid.
- Do not use an oil reservoir other than the one supplied with the appliance, or an approved replacement from Coleman.
- Never overfill the oil reservoir with oil, grease or water. The proper oil, grease or water level is indicated by the marks on the oil reservoir.
- When cooking, the appliance must be on a level, stable noncombustible surface in an area clear of combustible material. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
- Do not leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.
- Do not place empty cooking vessel on the appliance while in operation. Use caution when placing anything in cooking vessel while the appliance is in operation.
- Do not move the appliance when in use. Allow the cooking vessel to cool to 115°F (45°C) before moving or storing.
- This appliance is not intended for and should never be used as a heater.

## **! DANGER**

**DANGER** indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

## **! WARNING**

**WARNING** indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

## ⚠ CAUTION

CAUTION indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate personal injury, or property damage.

## ⚠ DANGER



### • EXPLOSION - FIRE HAZARD

- Never store propane near high heat, open flames, pilot lights, direct sunlight, other ignition sources or where temperatures exceed 120 degrees F (49°C).
- Propane gas is heavier than air and leaking propane will sink to the lowest level possible. It can ignite by ignition sources including matches, lighters, sparks or open flames of any kind many feet away from the original leak. If you smell gas, leave the area immediately.
- Never install or remove propane tank while outdoor fryer is lighted, near flame, pilot lights, other ignition sources or while outdoor fryer is hot to touch.
- During operation, this product can be a source of ignition. Never use the fryer in spaces that contain or may contain volatile or airborne combustibles, or products such as gasoline, solvents, paint thinner, dust particles or unknown chemicals.
- Minimum distance shall be at least 10 ft (3 m) from any structure or combustible material.
- Do not use gas fryer on or under any apartment, or condominium balcony or deck.
- Do not use under overhead unprotected combustible construction.
- Provide adequate clearances around air openings into the combustion chamber.
- DO NOT use gas fryer indoors or in garages, breezeways, sheds or enclosed areas.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

## ⚠ WARNING

We cannot foresee every use which may be made of our products.

**Check with your local fire safety authority if you have questions about use.**

Other standards govern the use of fuel gases and heat producing products for specific uses. Your local authorities can advise you about these.

- Never refill disposable cylinders.
- Use the preset regulator that came with the fryer. Do not attempt to adjust.
- The installation must conform with local codes or, in absence of local codes, with the *National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, Storage and Handling of Liquefied Petroleum Gases, ANSI/NFPA 58, Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1, and Propane Storage and Handling, CSA B149.2.*
- This appliance is not intended to be installed in or on recreational vehicles and/or boats.
- This appliance is not intended for commercial use.

## ⚠ DANGER



### • CARBON MONOXIDE HAZARD

- This fryer is a combustion appliance. All combustion appliances produce carbon monoxide (CO) during the combustion process. This product is designed to produce extremely minute, non-hazardous amounts of CO if used and maintained in accordance with all warnings and instructions. Do not block air flow into or out of the fryer.
- Carbon Monoxide (CO) poisoning produces flu-like symptoms, watery eyes, headaches, dizziness, fatigue and possibly death. You can't see it and you can't smell it. It's an invisible killer. If these symptoms are present during operation of this product **get fresh air immediately!**
- **For outdoor use only. If stored indoors, detach cylinder outdoors.**
- **Never use inside house, camper, tent, vehicle or other unventilated or enclosed areas. This fryer consumes air (oxygen). Do not use in unventilated or enclosed areas to avoid endangering your life.**

## ⚠ WARNING

- This product is fueled by propane gas. Propane gas is invisible, odorless, and flammable. An odorant is normally added to help detect leaks and can be described as a "rotten egg" smell. The odorant can fade over time so leaking gas is not always detectable by smell alone.
- Only cylinders marked "propane" must be used.
- Use only propane gas set up for vapor withdrawal.
- Propane gas should be stored or used in compliance with local ordinances and codes or with ANSI/NFPA 58. Turn off propane and disconnect cylinder when not in use.
- Cylinders must be stored out of reach of children.

### CALIFORNIA PROPOSITION 65:

**WARNING:** This fuel, and byproducts of combustion of this fuel, contain chemicals known to the state of California to cause cancer, birth defects, or other reproductive harm.

## ⚠ WARNING



### • BURN HAZARD

- Never leave fryer unattended when hot or in use.
- Keep out of reach of children.
- Introduction of water or ice from any source into the oil/grease may cause overflow and severe burns from hot oil and water splatter. When frying with oil/grease, all food products MUST be completely thawed and towel dried before being immersed in the fryer.
- Avoid bumping of or impact with the appliance to prevent spillage or splashing of hot cooking liquid.
- Never drop food or accessories into hot cooking liquid. Lower food and accessories slowly into the cooking liquid in order to prevent splashing or overflow. When removing food from the appliance care shall be taken to avoid burns from hot cooking liquids.
- This appliance is not for frying turkeys.

## ⚠ CAUTION

### • SERVICE SAFETY

- Keep all connections and fittings clean. Inspect propane cylinder and fryer propane connections for damage before attaching.
- During set up, check all connections and fittings for leaks using soapy water. Never use a flame. Bubbles indicate a leak. Check that the connection is not cross-threaded and that it is tight. Perform another leak check. If there is still a leak, remove the cylinder and contact Coleman for service or repairs.
- Use as a cooking appliance only. Never alter in any way or use with any device or part not expressly approved by Coleman.
- Clean fryer frequently to avoid grease accumulation and possible grease fires.
- Check the thermometer before each use by inserting it into a pot of boiling water and ensuring that it registers approximately 212°F ± 20°F (100°C ± 10°C). If it does not function properly, obtain a replacement thermometer specified by the manufacturer before using the appliance.

## Technical Characteristics

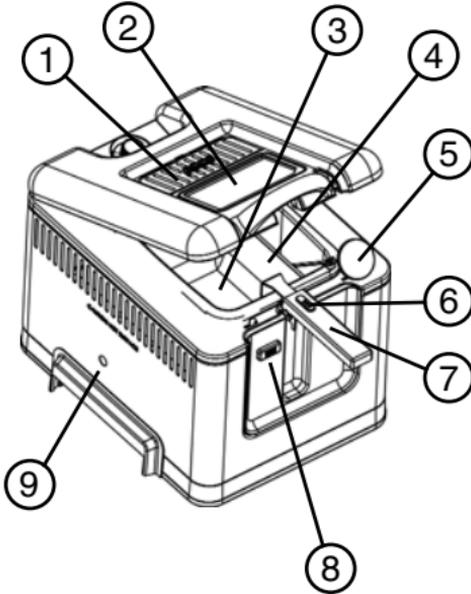
Input: 6,000 BTU/H

Category: Pressure regulated propane

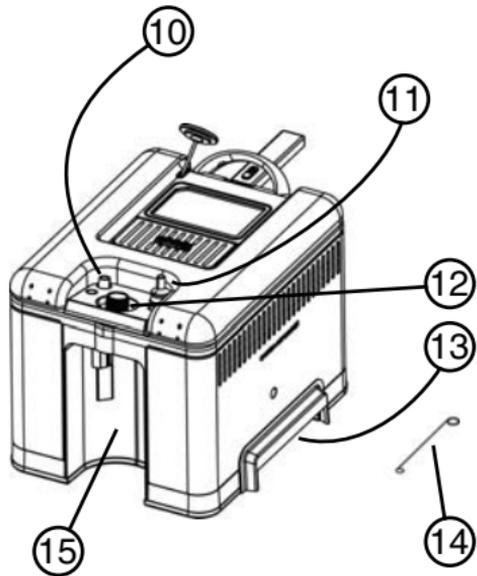
Fuel: 16.4 oz. disposable propane cylinders

Regulator: 9937

## Features



1. Vent Opening and Filter
2. See Through Window
3. Wire Basket
4. Oil Reservoir
5. Thermometer
6. Handle Release Button
7. Basket Handle
8. Lid Release Button
9. Flame Viewing Port



10. Automatic Valve
11. Electronic Igniter
12. Control Knob
13. Carry Handle
14. Match Extension
15. Propane Cylinder Compartment

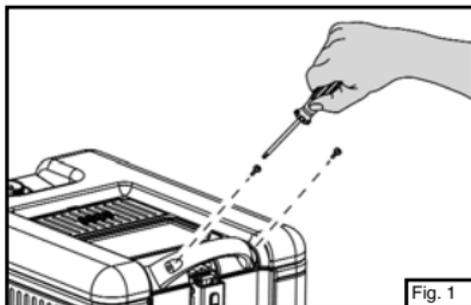
(Propane Sold Separately).

## Components

- Remove the components from the carton and discard all packing components.
- Wash the oil and food contact surfaces with hot soapy water and dry completely. These items include the Wire Basket, Oil Reservoir, and the Thermometer. Wipe the inside and outside surfaces with a clean damp cloth and dry completely.
- Set the fryer on a sturdy, flat surface. **For outdoor use only.**

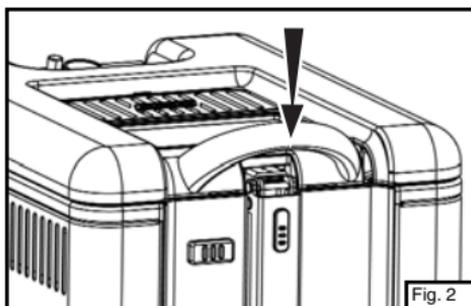
## Handle Assembly

- Attach the Handle Assembly with two screws (Fig. 1). The screwdriver is not included.

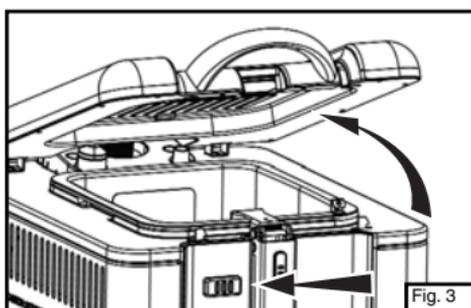


## To Set Up

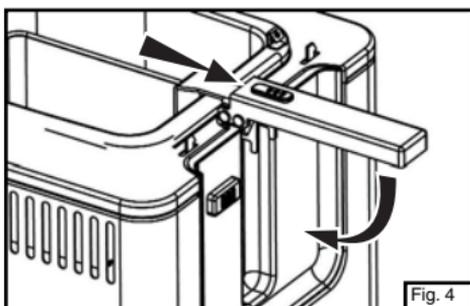
- To close, push the lid down until it snaps into the closed position (Fig. 2).



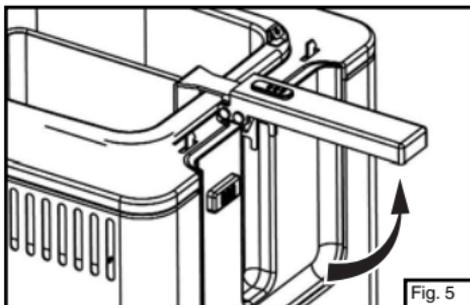
- To open the lid, slide the lid release button to the left (Fig. 3).



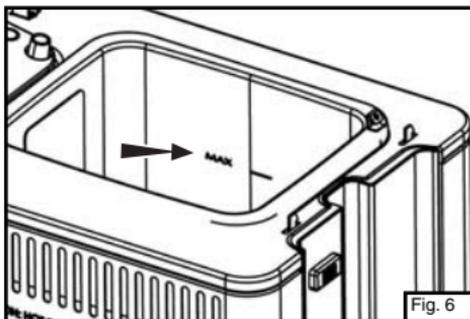
- To place the handle in the storage position, slide the handle release button, pull the handle outward, then lower the handle (Fig. 4).



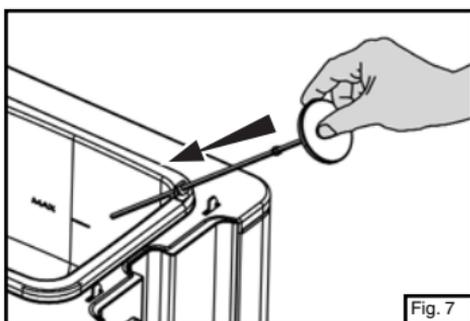
- Raise the handle to the operating position. It will snap into place (Fig. 5).



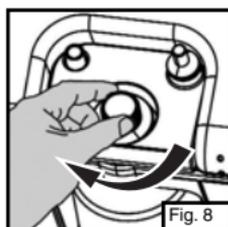
- Remove the basket and fill the oil reservoir with cooking oil to the "MAX" fill line, indicated by the marks on the oil reservoir (Fig. 6).



- Insert the thermometer into the thermometer holder and close the lid (Fig. 7).



- Turn off control knob (Fig. 8).



■ **Note:** Use Coleman 16.4 oz. disposable propane cylinders. The LP-gas supply cylinder to be used must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders of the U.S. Department of Transportation (DOT) or the National Standard of Canada, *CAN/CSA B339, Cylinders, Spheres and Tubes for the Transportation of Dangerous Goods.*

■ Remove plastic cap from top of propane bottle and screw propane bottle into regulator hand tight (Fig. 9).



## Leak Check

### ⚠ WARNING

- Perform leak test outdoors.
- Extinguish all open flames.
- NEVER leak test when smoking.
- Do not use the outdoor fryer until connection has been leak tested and does not leak.

### ⚠ CAUTION

#### • SERVICE SAFETY

- Keep all connections and fittings clean. Inspect propane cylinder and fryer propane connections for damage before attaching.
- During set up, check all connections and fittings for leaks using soapy water. Bubbles indicate a leak. Never use a flame.

## Operation

### ⚠ DANGER



#### • CARBON MONOXIDE HAZARD

- For outdoor use only.
- Never use inside house, camper, tent, vehicle or other unventilated or enclosed areas. This unit consumes air (oxygen). Do not use in unventilated or enclosed areas to avoid endangering your life.

### ⚠ DANGER



#### • EXPLOSION - FIRE HAZARD

- Propane is heavier than air and can accumulate in low places. If you smell gas, leave the area immediately.
- Always attach or detach propane source outdoors; never while unit is lighted, near flame, pilot lights, other ignition sources or while unit is hot to touch.
- This unit is very hot during use and can ignite flammables too close to the burners.
- Minimum distance shall be at least 10 ft (3 m) from any structure or combustible material.
- Do not use gas fryer on or under any apartment, or condominium balcony or deck.
- Keep gasoline and other flammable liquids and vapors well away from unit.

■ Do not attempt to operate until you have read and understood all General Safety Information in this manual and all assembly is complete and leak checks have been performed.

## To Light

### ⚠ WARNING

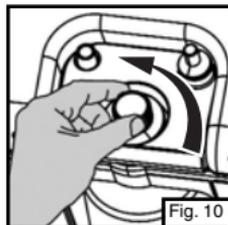


#### • BURN HAZARD

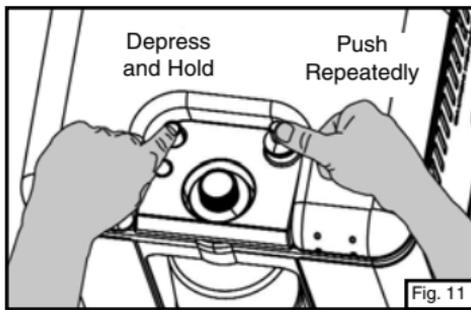
- This appliance will be hot during and after use. Use insulated oven mitts or gloves for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Never leave fryer unattended when hot or in use.
- Keep out of reach of children.

## INSTASTART™ Electronic Ignition

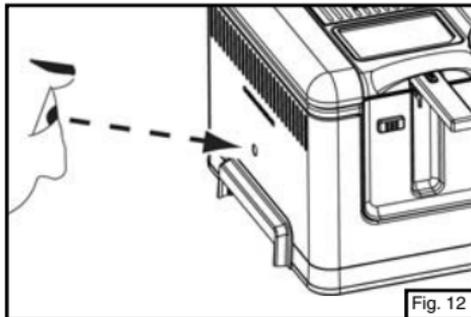
1. Close the lid.
2. Open the control knob counterclockwise to HIGH (Fig. 10).



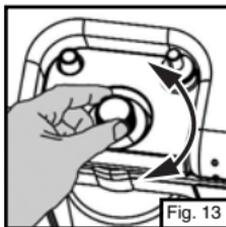
3. Depress and hold the Automatic Valve (Fig. 11).
4. Push the electronic igniter repeatedly (4 to 5 times) until the flame ignites (Fig. 11).
5. After burner ignition, continue to hold the Automatic Valve in for 8-15 seconds.
6. If the flame doesn't immediately light, turn off the control knob and wait five minutes for gas to clear, then repeat Steps 2 through 5.
7. If the burner does not light after trying again, turn off the control knob and try match lighting the burner. If the fryer is wet the igniter may not spark.



- Observe the flame through the observation hole (Fig. 12).
- Flame should be blue with a hint of yellow on tips.



- Adjust flame with the control knob (Fig. 13).

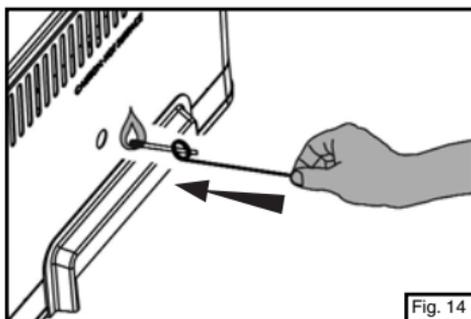


### Match Lighting

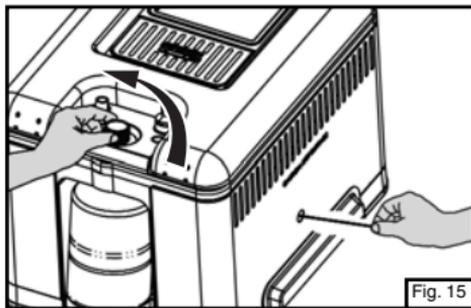
## ⚠ CAUTION

Use a LONG wooden match or a match extension.

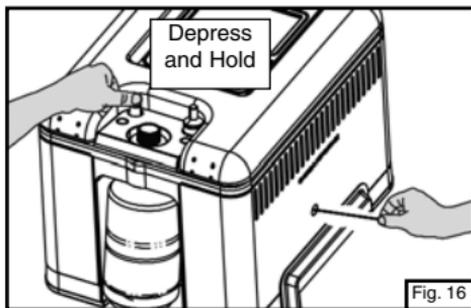
1. Close the lid.
2. Light a LONG wooden match or use the match extension supplied with the unit, and place through the observation hole so the flame is near the burner (Fig. 14).



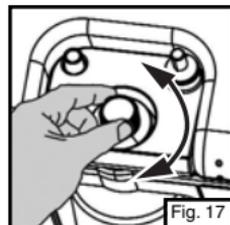
3. Open the control knob counterclockwise to HIGH (Fig. 15).



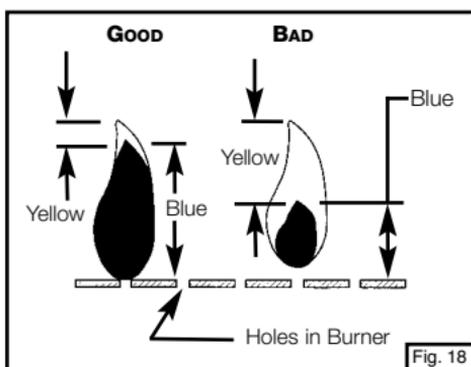
4. Depress and hold the Automatic Valve (Fig. 16).
5. After burner ignition, continue to hold the Automatic Valve in for 8-10 seconds.



- Adjust flame with the control knob. (Fig. 17)



- A good flame should be blue with minimal yellow tip. Some yellow tips on flames are acceptable as long as no carbon or soot deposits appear (Fig. 18).



- If your unit displays a poor flame or will not ignite, the burner may have a blockage due to dirt or an insect nest. Firmly pull the burner upward to remove (Fig. 19).

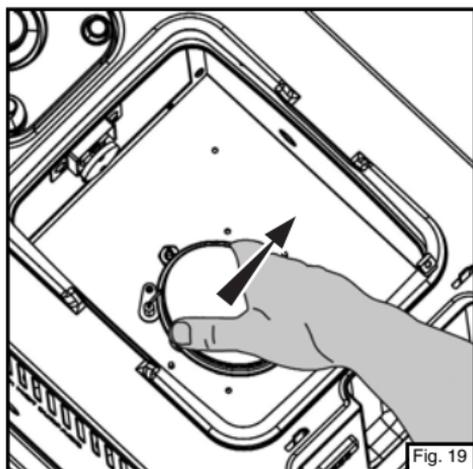


Fig. 19

- Inspect and clean the venturi (Fig. 20).
- Inspect and clean the burner.
- Replace the burner by aligning the burner onto the venturi and firmly pushing back into place. An audible "click" will indicate that the snap ring is properly engaged. NOTE: The burner will assemble in place only when it is properly aligned with the notches in the venturi.

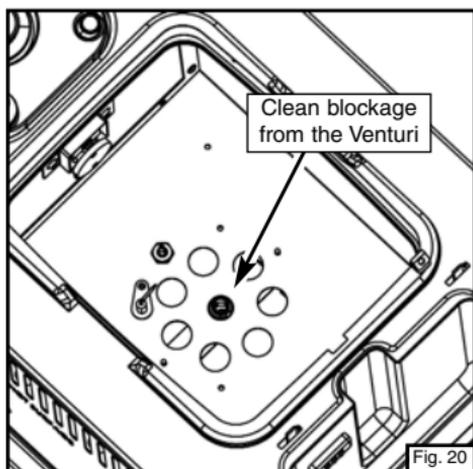


Fig. 20

**NOTE:** If the burner flame is accidentally extinguished, turn off the control knob and wait 5 minutes before relighting the appliance.

## To Turn Off

- Turn off control knob (Fig. 21).

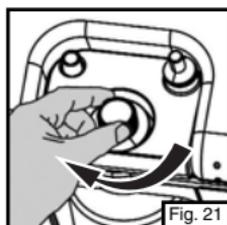


Fig. 21

## Cooking Tips

### ⚠ CAUTION

- **Hot Steam** is produced during cooking and will escape from the filter vent during normal operation. Keep your face and hands away from the escaping hot steam.
  - **Hot Oil** will tend to splatter when the lid is open. Wear protective clothing on exposed skin to help prevent injury.
- For information about suggested cooking time and temperature, check the package of the food to be fried.
  - The temperature is manually controlled.
  - Continuously monitor the thermometer. Use the control knob to keep the oil temperature in the desired cooking range.
  - Never overfill the food basket. Overfilling can cause the temperature to drop below the optimal frying temperature. Maintaining the oil at the recommended temperature will help produce foods that are light and crispy.
  - The lid must be raised in order to remove the fryer basket from the oil.
  - Raise the fryer basket and engage it in the upper position above and out of the oil after frying. This will allow excess cooking oil to drain back into the oil reservoir before placing the food on a serving plate (Fig. 22).

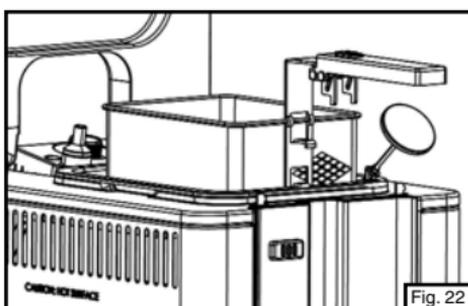


Fig. 22

## To Clean

- Make sure cooking oil is sufficiently cool.
  - Carefully remove the oil reservoir from the fryer.
  - Pour the oil into a container with a resealable cap for storage or to discard.
  - Move the fryer away from flame (including pilot lights) and other ignition sources.
- 
- Remove the propane cylinder from the fryer (Fig. 23).
  - Replace the protective cap on the propane cylinder (Fig. 24).

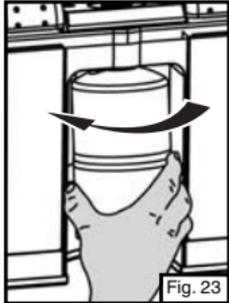


Fig. 23



Fig. 24

- Wash the oil and food contact surfaces with hot soapy water and dry completely. These items include the Wire Basket, Oil Reservoir, and the Thermometer.
- Open the Steam Vent Cap. Remove the Steam Vent Filter and wash with hot soapy water and dry completely after each use.
- Wipe the inside and outside surfaces clean with a soft cloth and mild dish detergent. Do not use abrasives (Fig. 25).

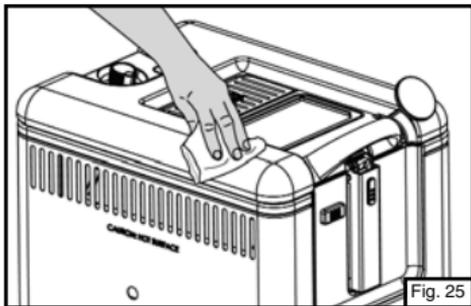


Fig. 25

## To Carry

- Make sure the fryer is cool.
- Pour the oil into a container with a resealable lid for storage or to discard.
- To carry the fryer, firmly grasp the fryer by the base (Fig. 26).

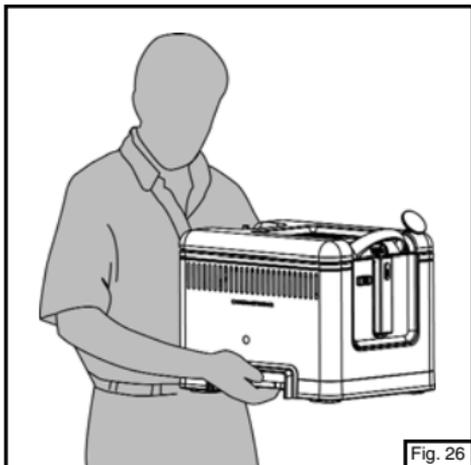


Fig. 26

## To Store

### ⚠ DANGER



#### • EXPLOSION - FIRE HAZARD

- Never store propane near high heat, open flames, pilot lights, direct sunlight, other ignition sources or where temperatures exceed 120 degrees F (49°C).
- The cylinder must be disconnected when the fryer is in storage.
- Do not store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance. Failure to follow the above instructions exactly may result in fire causing death or serious injury.

## Things You Should Know

1. It is unsafe and illegal in some places to store or use propane cylinders of greater than 1.14 kg (2.5 lbs) water capacity (approximately 1 lb. propane) in occupied enclosures.
2. The usual storage areas for camping and picnic equipment are the basement, attic, or garage. To avoid the accumulation of dust, cobwebs, etc., that is common in these areas, place your fryer in a plastic bag and seal it with a rubber band.
3. For repair service call one of the numbers on the front cover for location of your nearest Coleman Service Center. If a service center is not conveniently located, attach to the product a tag that includes your name, address, daytime telephone number and description of the problem. Carefully package the product and send either by **courier** or **insured mail** with shipping and insurance prepaid to:

#### For products purchased in the United States:

The Coleman Company, Inc.  
3600 North Hydraulic  
Wichita, KS 67219

#### For products purchased in Canada:

Sunbeam Corporation (Canada) Limited  
DBA Jarden Consumer Solutions  
5975 Falbourne Street  
Mississauga, Ontario  
Canada L5R 3V8

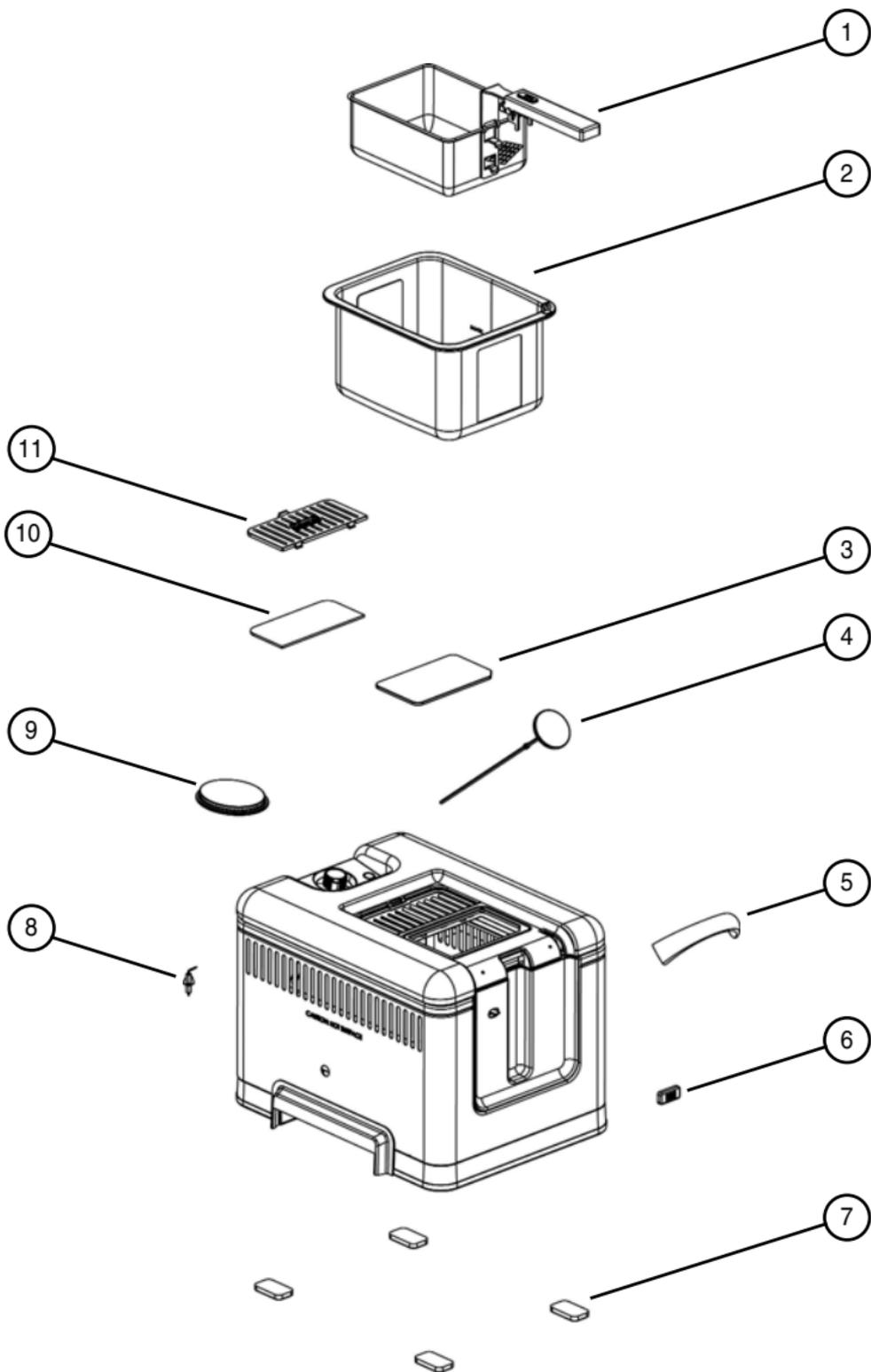
4. If not completely satisfied with the performance of this product, please call 1-800-835-3278 in the US or 1 800 387-6161 in Canada.

[www.coleman.com](http://www.coleman.com)

# Parts List

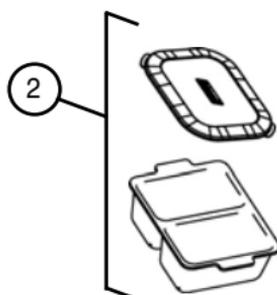
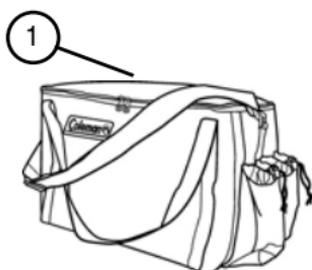
No.	Part Number	Description
1	9937-5021	Wire Basket
2	9937-5201	Oil Reservoir
3	9937-3201	Glass
4	9937-5101	Thermometer
5	5010000030	Handle Asm w/hdwr
6	9937-3141	Lid Release Button
7	9937-3421	Rubber Foot (4 pk)

No.	Part Number	Description
8	9937-3041	Electrode/Wire Asm
9	5010000040	Burner
10	9937-3261	Steam Vent Filter
11	9937-3221	Steam Vent Cap



## Accessories (sold separately)

Item	Part No.	Description
1	R9937-100	Carry Bag
2	R9937-115	Combination Container



Holds (1) propane fryer and  
(2) propane cylinders  
(sold separately)

## Troubleshooting

**Problem: Fryer burner does not stay lit.**

**Possible Causes and Solutions:**

1. Automatic Valve was not pushed in and held during start-up.

**Problem: Fryer burner shuts off.**

**Possible Causes and Solutions:**

1. Over-temperature system detected that the unit became too hot (over 475 deg. F).  
Allow unit to cool down and use at safe temperatures.

## Limited Five Year Warranty

The Coleman Company, Inc. ("Coleman") warrants that for a period of five years from the date of original retail purchase, this product will be free from defects in material and workmanship. Coleman, at its option, will repair or replace this product or any component of the product found to be defective during the warranty period. Replacement will be made with a new or remanufactured product or component. If the product is no longer available, replacement may be made with a similar product of equal or greater value. This is your exclusive warranty.

This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable. Keep the original sales receipt. Proof of purchase is required to obtain warranty performance. Coleman dealers, service centers, or retail stores selling Coleman® products do not have the right to alter, modify or in any way change the terms and conditions of this warranty.

### What This Warranty Does Not Cover

This warranty does not cover normal wear of parts, parts that are not genuine Coleman® parts, or damage resulting from any of the following: negligent use or misuse of the product; use on improper voltage or current; commercial use of the product; use contrary to the operating instructions; disassembly, repair or alteration by anyone other than Coleman or an authorized service center. Further, the warranty does not cover Acts of God, such as fire, flood, hurricanes and tornadoes. Warranty void if damage to product results from the use of a part other than a genuine Coleman® part.

**COLEMAN SHALL NOT BE LIABLE FOR DEFECTS THAT ARE CAUSED BY THE USE OF UNAUTHORIZED PARTS OR SERVICE. COLEMAN SHALL NOT BE LIABLE FOR ANY INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES CAUSED BY THE BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY OR CONDITIONS. EXCEPT TO THE EXTENT PROHIBITED BY APPLICABLE LAW, ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE IS LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THE ABOVE WARRANTY OR CONDITIONS. SOME STATES, PROVINCES, OR JURISDICTIONS DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES OR LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS, SO THE ABOVE LIMITATIONS OR EXCLUSION MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS, AND YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE OR PROVINCE TO PROVINCE.**

### How to Obtain Warranty Service

Take the product to an authorized Coleman service center. You can find the nearest authorized Coleman service center by visiting [www.coleman.com](http://www.coleman.com) or calling 1-800-835-3278 or TDD 316-832-8707 in the United States or 1 800 387-6161 in Canada. If a service center is not conveniently located, attach to the product a tag that includes your name, address, daytime telephone number and description of the problem. Include a copy of the original sales receipt. Carefully package the product and send either by **courier** or **insured mail** with shipping and insurance prepaid to:

#### For products purchased in the United States:

The Coleman Company, Inc.  
3600 North Hydraulic  
Wichita, KS 67219

#### For products purchased in Canada:

Sunbeam Corporation (Canada) Limited  
DBA Jarden Consumer Solutions  
5975 Falbourne Street  
Mississauga, Ontario  
Canada L5R 3V8

The costs of transporting the product to Coleman or an authorized service center for warranty service is the responsibility of the purchaser.

Do not mail products with fuel in tanks, or with disposable propane cylinders. Remove glass globes from lanterns and wrap separately.

**DO NOT RETURN THIS PRODUCT TO THE PLACE OF PURCHASE.**

If you have any questions regarding this warranty please call 1-800-835-3278 or TDD 316-832-8707 in the United States or 1 800 387-6161 in Canada.





INSTASTART™ Electronic Ignition  
Allumage électronique

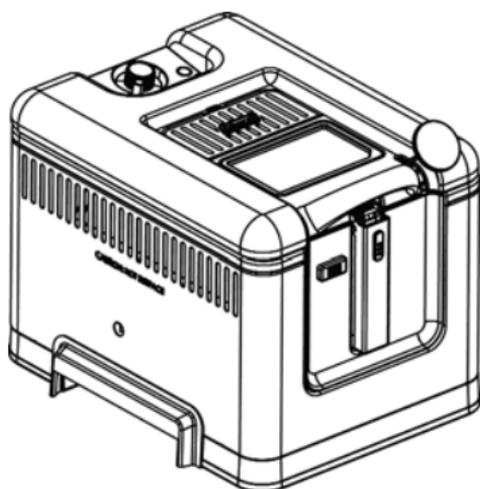
Standard Ignition  
Allumage standard

## PROPANE FRYER FRITEUSE À PROPANE

ANSI Z21.89b-2006/CSA 1.18b-2006  
Outdoor Cooking Specialty Gas Appliances  
Appareil spécial de cuisson à gaz pour l'extérieur

### Instructions for use Notice d'emploi

© 2007 The Coleman Company, Inc.  
[www.coleman.com](http://www.coleman.com)



**Série 9937**

### IMPORTANT

**CONSOMMATEUR/UTILISATEUR:** Ce manuel renferme les renseignements importants requis pour assembler et employer convenablement l'appareil. Lisez et observez tous les avertissements et toutes les instructions avant de l'assembler ou de l'utiliser. Respectez-les quand vous vous servez de l'appareil. Gardez le manuel pour référence ultérieure.

Pour toute question concernant l'assemblage, le fonctionnement, l'entretien ou la réparation de cet appareil, veuillez appeler Coleman au 1 800 835-3278 ou ATS 316-832-8707. Au Canada, veuillez composer le 1 800 387-6161.

**⚠ DANGER**

**Que faire si vous sentez une odeur de gaz :**

- 1. Couper l'alimentation en gaz à la source.**
- 2. Éteindre toute flamme nue.**
- 3. Ouvrir le couvercle.**
- 4. Si l'odeur persiste, s'éloigner de l'appareil et appeler immédiatement le fournisseur de gaz ou le service des incendies.**

**Ne pas observer ces instructions pourrait résulter en un incendie ou une explosion causant dommages matériels, blessures corporelles ou mort.**

**⚠ DANGER**

- 1. Ne laissez jamais cet appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.**
- 2. Ne faites pas fonctionner cet appareil à moins de 3,05 m (10 pi) d'une autre bouteille de gaz.**
- 3. Ne faites pas fonctionner cet appareil à moins de 7,5 m (25 pi) d'un liquide inflammable.**
- 4. Ne remplissez pas la cuve au-delà du repère MAX.**
- 5. Les liquides chauds peuvent échauder longtemps après la cuisson. Ne touchez pas l'appareil avant que la température des liquides ait baissé à 45 °C (115 °F) ou moins.**
- 6. Ne laissez pas chauffer l'huile ou la graisse à plus de 200 °C (400 °F). Si la température dépasse 200 °C (400 °F) ou si l'huile commence à fumer, réglez immédiatement le brûleur à l'arrêt ou COUPEZ l'alimentation en gaz.**
- 7. En cas d'incendie, éloignez-vous de l'appareil et appelez les pompiers sur-le-champ. N'essayez surtout pas d'éteindre un feu d'huile ou un feu de friture avec de l'eau.**

**Ne pas observer ces instructions pourrait entraîner incendie, risque de brûlures ou explosion causant dommages matériels, blessures corporelles ou mort.**

Cette friteuse de plein air doit uniquement être utilisée et dépannée par les personnes capables d'assimiler et d'observer les instructions.

S'il vous faut aide ou renseignements – notice d'emploi ou étiquettes, par exemple, contactez The Coleman Company, Inc.

## **! DANGER**



### **MONOXYDE DE CARBONE**

- **Cet appareil peut produire du monoxyde de carbone, un gaz inodore.**
- **L'utilisation de l'appareil dans des espaces clos peut entraîner la mort.**
- **Ne jamais utiliser l'appareil dans un espace clos comme un véhicule de camping, une tente, une automobile ou une maison.**

Ce manuel contient des renseignements importants quant à l'assemblage, au fonctionnement et à l'entretien de cet appareil à propane de plein air. Des généralités de sécurité sont présentées sur cette page puis un peu partout dans les instructions. Faites tout particulièrement attention en présence de ces symboles: «**! DANGER**», «**! AVERTISSEMENT**», «**! ATTENTION**».

Gardez ce manuel pour le consulter au besoin et pour apprendre aux nouveaux utilisateurs à se servir de l'appareil. Le manuel devrait être compulsé de concert avec les étiquettes du produit.

Des précautions de sécurité sont indispensables en présence de tout appareil mécanique ou à propane. De telles précautions sont nécessaires pour l'utilisation, le rangement et l'entretien. Utiliser cet appareil avec tous les soins qui lui sont dus réduira les risques de blessures corporelles ou de dommages matériels.

Les symboles illustrés ci-après sont régulièrement employés dans ce manuel. Tenez compte de ces précautions impératives lors de l'utilisation de tout appareil mécanique ou à propane.

## **! ATTENTION**

- L'alcool et les médicaments vendus avec ou sans ordonnance peuvent nuire à la capacité d'assembler correctement cet appareil et de l'employer sans risques.
- Lors de l'utilisation d'huile ou de graisse pour cuisiner, ayez toujours un extincteur de type BC ou ABC à portée de la main. N'essayez en aucun cas d'éteindre un feu de graisse ou de friture en l'arrosant d'eau. Appelez les pompiers sans délai. Un extincteur de type BC ou ABC peut parfois maîtriser ce genre de feu.
- En cas de pluie, de neige, de grêle, de grésil ou d'autres genres de précipitations, alors que vous cuisinez avec huile ou graisse, couvrez immédiatement la cuve, éteignez le brûleur et coupez l'alimentation en gaz à la source. Ne déplacez ni la friteuse ni la cuve.
- Quand vous cuisinez avec huile ou graisse, servez-vous TOUJOURS du thermomètre. Observez les instructions données ici pour installer et utiliser le thermomètre comme il se doit. Si vous avez égaré le thermomètre fourni avec la friteuse ou bien s'il a été endommagé, ne le remplacez que par le modèle que précise le fabricant.
- Si la température dépasse 200 °C (400 °F) ou si l'huile commence à fumer, réglez aussitôt la commande à l'arrêt (OFF) et attendez que la température baisse à moins de 175 °C (350 °F) pour rallumer le brûleur conformément aux instructions du fabricant de l'appareil. N'ouvrez pas le couvercle.
- Ne vous servez que de la cuve qui est fournie avec l'appareil ou bien de la cuve de rechange que recommande Coleman.
- Ne versez jamais trop d'huile, de graisse ou d'eau dans la cuve. Des repères, à l'intérieur de la cuve, indiquent les niveaux convenables d'huile, de graisse et d'eau qui sont permis.
- L'appareil doit fonctionner sur une surface incombustible, plane, d'aplomb et stable, éloignée de toutes matières combustibles. Une surface bitumée (revêtement noir) peut se révéler inacceptable à ces fins.
- Surveillez assidûment l'appareil. Assurez-vous que les enfants et les animaux de compagnie ne s'en approchent en aucune circonstance.
- Ne posez pas de récipient vide sur l'appareil quand il fonctionne. Soyez très prudent lorsque vous ajoutez quoi que ce soit dans la cuve durant le fonctionnement de la friteuse.
- Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il fonctionne. Laissez refroidir la cuve à 45 °C (115 °F) avant de la porter ou de la remiser.
- Cet appareil n'est pas destiné au chauffage et ne doit pas servir de radiateur ou chaufferette.

## **! DANGER**

«**DANGER**» indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas contournée, entraînera la mort ou des blessures graves.

## **! AVERTISSEMENT**

«**AVERTISSEMENT**» signale une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut entraîner la mort ou des blessures graves.

## ⚠ ATTENTION

«ATTENTION» dénote un danger potentiel qui, s'il n'est pas contourné, risque d'entraîner des blessures corporelles allant de peu graves à moyennes ou bien des dommages matériels.

## ⚠ DANGER



### • RISQUE D'EXPLOSION ET D'INCENDIE

- Ne rangez pas le propane près de veilleuses, chaudière, flammes nues, sources d'inflammation, au soleil ou dans les lieux où la température risque de dépasser 49 °C (120 °F).
- Plus lourd que l'air, le propane qui fuit s'accumule au ras du sol et peut être enflammé par des sources d'inflammation – allumettes, briquets, étincelles ou flammes nues – à l'écart de la fuite. Si vous sentez le gaz, éloignez-vous immédiatement de l'endroit.
- Ne fixez ou détachez jamais la bouteille de gaz quand la friteuse est allumée, près de flammes, de veilleuses, ou autres, ou bien quand la friteuse est chaude au toucher.
- La friteuse peut être une source d'inflammation durant son fonctionnement. Ne l'utilisez pas dans les lieux qui contiennent ou peuvent contenir des substances combustibles volatiles ou en suspension dans l'air et des produits tels essence, solvants, dissolvants, particules de poussière ou produits chimiques indéterminés.
- Placez la friteuse à au moins 3 m (10 pi) de toute structure ou des matières combustibles.
- N'employez pas la friteuse à gaz sur ou sous les balcons ou terrasses des appartements de location ou copropriété.
- Ne faites pas fonctionner la friteuse sous une construction combustible sans protection.
- Prévoyez des dégagements adéquats autour des prises d'air de la chambre de combustion.
- Ne vous servez PAS de la friteuse à gaz à l'intérieur, dans garages, passages recouverts, remises ou lieux clos.
- N'obstruez en aucune circonstance le flux d'air comburant ou de ventilation.

## ⚠ AVERTISSEMENT

Nous ne pouvons prévoir tous les emplois auxquels puissent être soumis nos appareils. **Consultez les autorités de sécurité incendie pour toute question quant à l'utilisation.** D'autres normes régissent l'usage des produits générant des gaz combustibles ou de la chaleur pour fins spécifiques. Consultez les autorités municipales compétentes, elles vous renseigneront volontiers à ce sujet.

- Ne rechargez jamais les bouteilles jetables.
- Servez-vous du régulateur pré-réglé fourni avec la friteuse. Ne tentez pas de le modifier.
- L'installation doit se conformer aux codes municipaux ou, faute de codes, à la norme *ANSI Z223.1/NFPA 54 du National Fuel Gas Code, qui traite de l'entreposage et de la manipulation des gaz liquéfiés et à la norme ANSI/NFPA 58 ou CSA B149.1, du code d'installation du gaz naturel et propane.*
- Cet appareil n'est pas conçu pour être installé dans les véhicules de plaisance ou bateaux.
- Cet appareil ne convient pas à l'utilisation commerciale.

## ⚠ DANGER



### • RISQUE D'INTOXICATION OXYCARBONÉE

- Cette friteuse est un appareil à combustion. Tous les appareils à combustion génèrent de l'oxyde de carbone (CO). La friteuse est conçue pour produire des quantités infimes et inoffensives de CO si elle est employée et entretenue conformément aux avertissements et instructions. Assurez-vous que le flux d'air ne soit jamais entravé vers la friteuse ou à partir de la friteuse.
- Les symptômes de l'intoxication oxycarbonée rappellent la grippe: yeux larmoyants, maux de tête, vertiges, fatigue, voire mort. Incolore et inodore, le CO tue. En présence de tels symptômes quand vous utilisez l'appareil, **allez immédiatement au grand air.**
- **La friteuse est uniquement destinée à l'air libre. Si vous la remisez à l'intérieur, laissez le propane dehors.**
- **N'utilisez jamais la friteuse dans maison, caravane, tente, véhicule ou autre lieu clos et sans ventilation. La friteuse épuise l'oxygène de l'air. Ne vous en servez pas dans les endroits sans ventilation ou clos, vous mettriez votre vie en danger.**

## ⚠ AVERTISSEMENT

- Cet appareil est alimenté au propane, un gaz incolore, inodore et inflammable. Un odorisant est généralement incorporé au propane pour lui donner une odeur «d'œuf pourri» et faciliter la détection des fuites. L'odorant risquant de s'estomper avec le temps, il serait insensé de ne se fier qu'à son odorat pour détecter les fuites.
- Ne vous servez que de bouteilles de gaz marquées «propane».
- Ne vous servez que de gaz propane destiné à être soutiré pour l'utilisation à l'état gazeux.
- Le gaz propane doit être entreposé et utilisé conformément aux codes et règlements municipaux ou, faute de codes, aux normes ANSI/NFPA 58 ou CAN/CGA B-149.2. Fermez le gaz et détachez la bouteille entre utilisations.
- Remisez toujours les bouteilles de propane hors de portée des enfants.

### PROPOSITION 65 DE LA CALIFORNIE :

**AVERTISSEMENT:** Le propane et les sous-produits de la combustion du propane contiennent des produits chimiques reconnus par l'État de la Californie comme pouvant causer le cancer, des malformations congénitales ou présenter d'autres dangers pour la reproduction.

## ⚠ AVERTISSEMENT



### • RISQUE DE BRÛLURE

- Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance lorsqu'elle est chaude ou fonctionne.
- Gardez-la hors de portée des enfants.
- L'addition d'eau ou de glace – d'où qu'elle provienne – fait émulsionner l'huile (ou la graisse) qui déborde, éclabousse et risque de causer des brûlures graves. Assurez-vous que les aliments à faire frire SOIENT entièrement dégelés puis soigneusement asséchés avant de les plonger dans le bain d'huile.
- Évitez de cogner l'appareil pour empêcher les déversements ou éclaboussures de liquide de cuisson chaud.
- Ne laissez tomber ni denrées ni ustensiles dans le liquide de cuisson chaud. Abaissez-les lentement dans le liquide pour éviter éclaboussures et déversements. Sortez en outre la friture de l'appareil prudemment pour ne pas vous brûler avec le liquide de cuisson.
- Ne convient pas à la cuisson des dindons.

## ⚠ ATTENTION

### • PAR MESURE DE SÉCURITÉ

- Gardez connexions et raccordements immaculés. Examinez les raccords de la bouteille de propane et de la friteuse pour détecter tout dommage avant la connexion.
- Au montage, vérifiez connexions et raccordements à l'eau savonneuse – jamais avec une flamme – pour détecter les fuites. Des bulles signalent une fuite. Assurez-vous que la connexion ne soit pas faussée et qu'elle soit serrée à fond. Faites une nouvelle vérification. S'il y a fuite, détachez la bouteille de gaz et contactez Coleman en vue du dépannage.
- N'employez la friteuse que pour cuisiner. Ne la modifiez pas et ne lui ajoutez pas de pièces ou dispositifs non conseillés par Coleman.
- Nettoyez souvent la friteuse pour éviter l'accumulation de graisse et les feux de friture.
- Vérifiez le thermomètre avant chaque emploi en le plongeant dans une casserole d'eau bouillante – il doit indiquer environ  $100\text{ }^{\circ}\text{C} \pm 10\text{ }^{\circ}\text{C}$  ( $212\text{ }^{\circ}\text{F} \pm 20\text{ }^{\circ}\text{F}$ ). Si ce n'est pas le cas, remplacez-le par le thermomètre que précise le fabricant, et ceci, avant d'utiliser la friteuse.

## Caractéristiques techniques

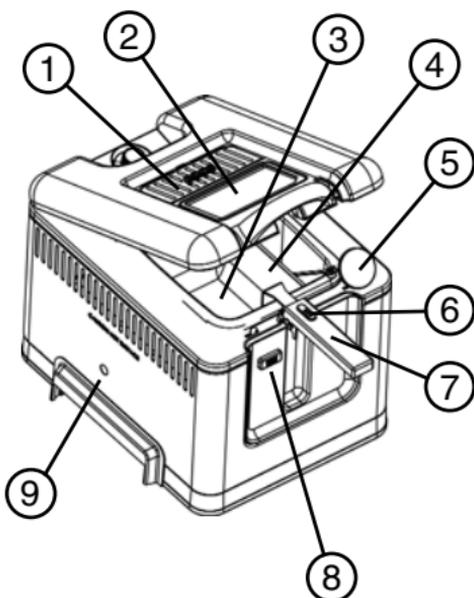
Puissance d'entrée: 6 000 BTU/H

Catégorie: Propane à pression régularisée

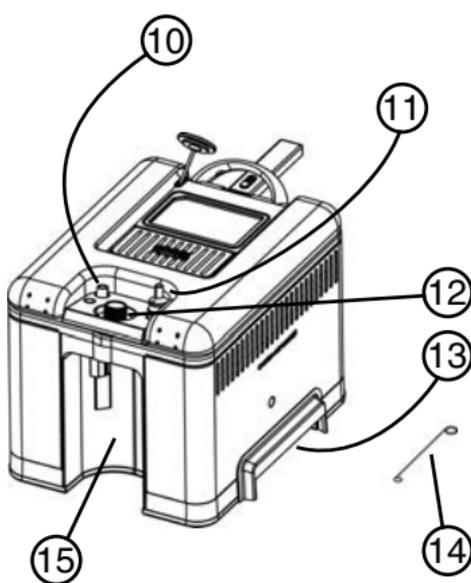
Alimentation: Bouteilles de propane jetables de 465 g / 16,4 oz

Régulateur: 9937

## Caractéristiques



1. Filtre et couvercle d'évent
2. Hublot limpide
3. Panier à friture
4. Cuve à huile
5. Thermomètre
6. Déblocage de la poignée
7. Poignée du panier
8. Ouverture du couvercle
9. Orifice d'inspection de la flamme



10. Valve automatique
11. Allumeur électronique
12. Bouton de commande
13. Prise de transport
14. Rallonge d'allumette
15. Logement de la bouteille de propane

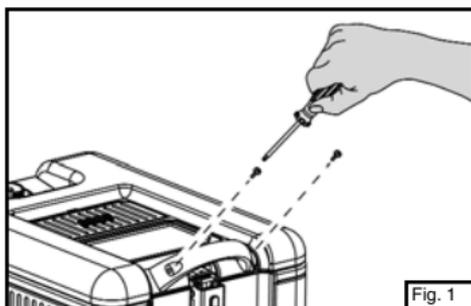
(Propane vendu séparément)

## Pièces

- Sortez les pièces de l'emballage et jetez tous les éléments d'emballage.
- À l'eau savonneuse chaude, lavez les surfaces en contact avec l'huile et les aliments – le panier à friture, la cuve et le thermomètre – puis asséchez-les. Essuyez les surfaces intérieures et extérieures avec un linge propre humidifié et asséchez-les à fond.
- Posez la friteuse sur une surface robuste, plane et d'aplomb. **Ne convient qu'au grand air.**

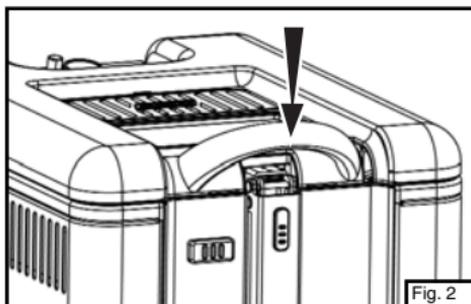
## Montage de la poignée

- Fixez l'ensemble de la poignée avec deux vis (fig. 1). Le tournevis n'est pas fourni.

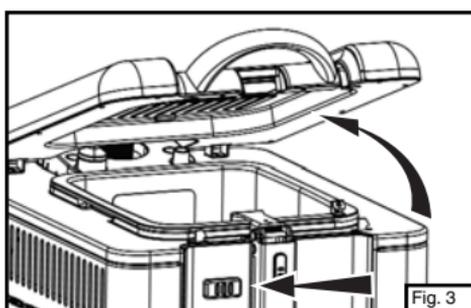


## Assemblage

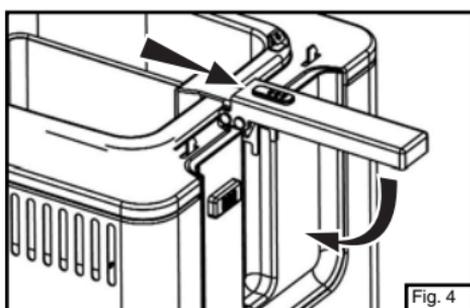
- Pour le fermer, appuyez sur le couvercle jusqu'à ce qu'il s'adapte en position fermée (fig. 2).



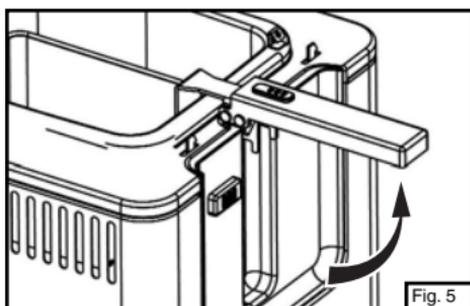
- Pour ouvrir le couvercle, glissez son bouton d'ouverture à gauche (fig. 3).



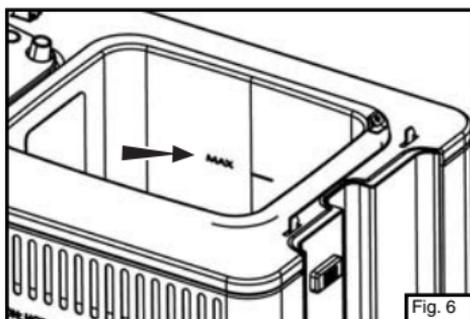
- Pour mettre la poignée du panier en position de rangement, glissez son bouton de déblocage, tirez la poignée vers l'extérieur puis abaissez-la (fig. 4).



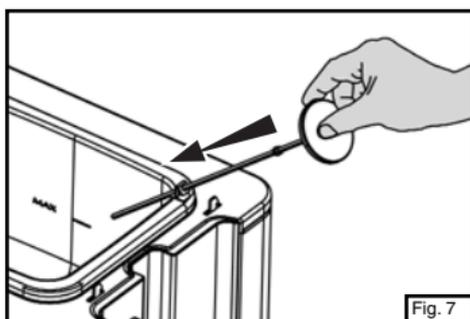
- Levez la poignée en position de fonctionnement. Elle s'adaptera avec un bruit sec (fig. 5).



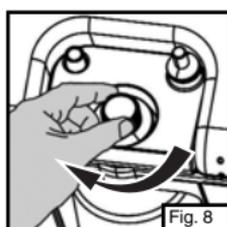
- Sortez le panier et versez de l'huile de cuisson dans la cuve jusqu'au repère maximal « MAX » indiqué à l'intérieur de la cuve (fig. 6).



- Introduisez le thermomètre dans l'anneau de son support puis fermez le couvercle (fig. 7).



- Réglez le bouton de commande à l'arrêt (fig. 8).



■ **Remarque:** Utilisez les bouteilles jetables de propane Coleman de 465 g / 16,4 oz. Les bouteilles de GLP doivent être fabriquées et porter les marquages lisibles, conformément aux exigences du Ministère des Transport des États-Unis (DOT) pour bouteilles de GPL ou de la norme nationale CAN/CSA B339 de Transport Canada relative aux bouteilles, sphères et tuyaux pour le transport des marchandises dangereuses.

■ Enlevez le bouchon de plastique de la bouteille de propane et vissez la bouteille au régulateur, à la main (fig. 9).



## Détection des fuites

### ⚠ AVERTISSEMENT

- Effectuez la détection des fuites à l'air libre.
- Éteignez toutes les flammes nues.
- Ne fumez JAMAIS en recherchant les fuites.
- Ne vous servez pas de la friteuse de plein air avant d'avoir vérifié les connexions et d'être sûr qu'aucune ne fuit.

### ⚠ ATTENTION

#### • PAR MESURE DE SÉCURITÉ

- Gardez les connexions et raccordements immaculés. Examinez les raccords de la bouteille de propane et de la friteuse pour déceler tout dommage avant la connexion.
- Lors du montage, vérifiez les connexions et les raccordements à l'eau savonneuse – jamais avec une flamme – pour détecter les fuites. Des bulles signalent une fuite.

## Fonctionnement

### ⚠ DANGER



#### • RISQUE D'INTOXICATION OXYCARBONÉE

- Convient uniquement à l'air libre.
- Cet appareil épuise l'oxygène de l'air. Ne l'employez jamais dans maison, caravane, tente, véhicule, ou autres lieux clos et sans ventilation, vous mettriez votre vie en danger.

### ⚠ DANGER



#### • DANGER D'EXPLOSION ET D'INCENDIE

- Plus lourd que l'air, le propane s'accumule au ras du sol. Si vous sentez le gaz, éloignez-vous immédiatement de l'endroit.
- Fixez et détachez toujours la bouteille de gaz à l'air libre et jamais quand l'appareil est allumé ou chaud, près de flammes, veilleuses ou autres sources d'ignition.
- Très chaud durant l'emploi, l'appareil peut enflammer les articles placés près du brûleur.
- Le dégagement minimal aux structures ou matières combustibles doit être de 3 m (10 pi).
- N'employez pas la friteuse à gaz sur ou sous les balcons ou terrasses des appartements de location ou copropriété.
- Éloignez l'essence ainsi que les liquides et vapeurs inflammables de cet appareil.

■ N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil avant d'avoir lu et assimilé toutes les généralités de sécurité de la notice d'emploi ou avant que l'assemblage soit entièrement terminé et que la détection des fuites ait été effectuée.

## Allumage

### ⚠ AVERTISSEMENT

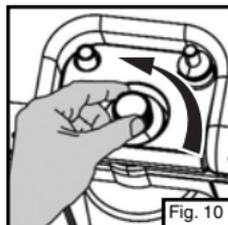


#### • RISQUE DE BRÛLURE

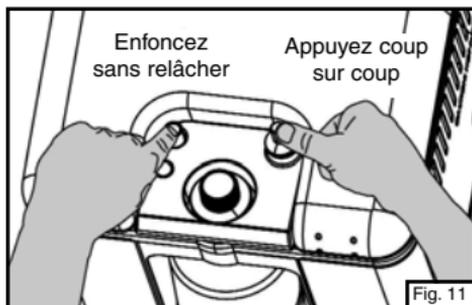
- Cet appareil est très chaud durant et après l'utilisation. Portez des gants de cuisinier pour vous protéger de la chaleur et des éclaboussures de liquide de cuisson chaud.
- Ne laissez jamais la friteuse sans surveillance lorsqu'elle fonctionne ou est chaude.
- Gardez-la hors de portée des enfants.

## Allumage électronique INSTASTART™

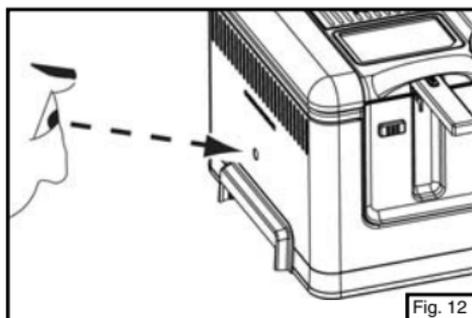
1. Fermez le couvercle.
2. Ouvrez le bouton de commande pour le régler à grand feu (HIGH) en le tournant en sens antihoraire (fig. 10).



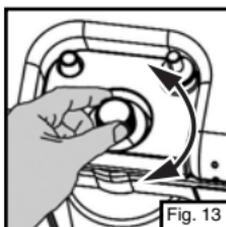
3. Enfoncez la valve automatique sans la relâcher (fig. 11).
4. Appuyez sur l'allumeur électronique coup sur coup, 4 ou 5 fois, jusqu'à l'allumage (fig. 11).
5. Continuez à enfoncez la valve automatique pendant 8 à 15 autres secondes après l'allumage du brûleur.
6. Si l'allumage n'est pas immédiat, réglez le bouton de commande à l'arrêt puis attendez 5 minutes afin que le gaz se dissipe; répétez alors les instructions de 2 à 5.
7. Si le brûleur ne s'allume pas au deuxième essai, réglez l'appareil à l'arrêt et essayez de l'allumer avec une allumette. Si la friteuse est mouillée il ne se produira peut-être pas d'étincelle.



- Observez la flamme par l'orifice d'inspection de la flamme (fig. 12).
- La flamme devrait être bleue avec un soupçon de jaune au bout des pointes.



- Ajustez la flamme au besoin avec le bouton de commande (fig. 13).

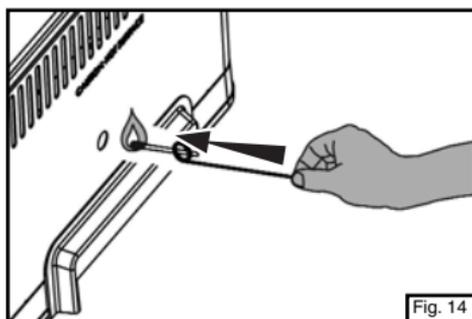


## Allumage standard

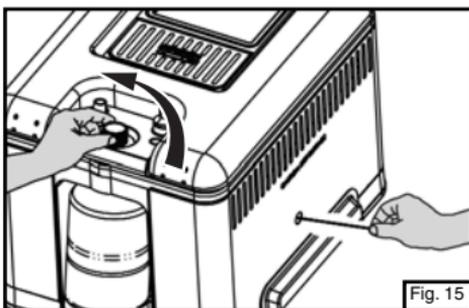
### ⚠ ATTENTION

Utilisez une LONGUE allumette en bois ou une rallonge d'allumette.

1. Fermez le couvercle.
2. Enflamez une LONGUE allumette en bois ou servez-vous de la rallonge d'allumette fournie et insérez l'allumette dans l'orifice d'inspection pour approcher la flamme du brûleur (fig. 14).



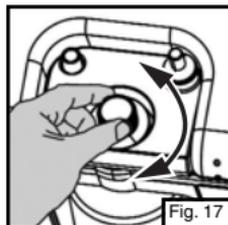
3. Ouvrez le bouton de commande pour le régler à grand feu (HIGH) en le tournant en sens antihoraire (fig. 15).



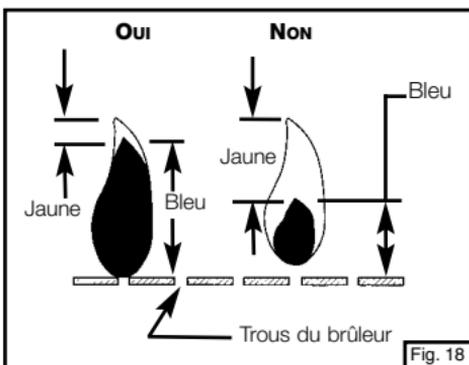
4. Enfoncez la valve automatique sans la relâcher (fig. 16).
5. Continuez à enfoncer la valve automatique pendant 8 à 10 autres secondes après l'allumage du brûleur.



- Ajustez la flamme au besoin avec le bouton de commande (fig. 17).



- Une bonne flamme doit être bleue avec un soupçon de jaune aux pointes. Quelques dards jaunes sont acceptables, à condition qu'il ne se produise pas de suies (fig. 18).



- Si la flamme est médiocre ou si le brûleur ne s'allume pas du tout, il se pourrait que le brûleur soit obstrué par de la saleté ou bien par un nid d'insecte. Tirez fermement le brûleur tout droit pour le sortir (fig. 19).

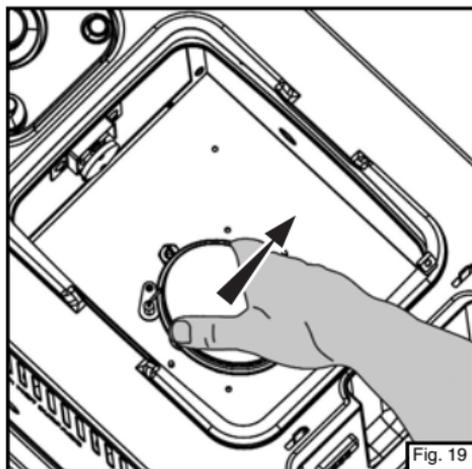


Fig. 19

- Examinez et nettoyez le diffuseur (fig. 20).
- Examinez et nettoyez le brûleur.
- Pour replacer le brûleur, alignez-le avec le diffuseur et appuyez fermement pour l'adapter en place. Vous entendrez un clic qui confirme que la bague est convenablement enclenchée. **REMARQUE:** Le brûleur ne s'immobilise en place que lorsqu'il est correctement aligné avec les encoches du diffuseur.

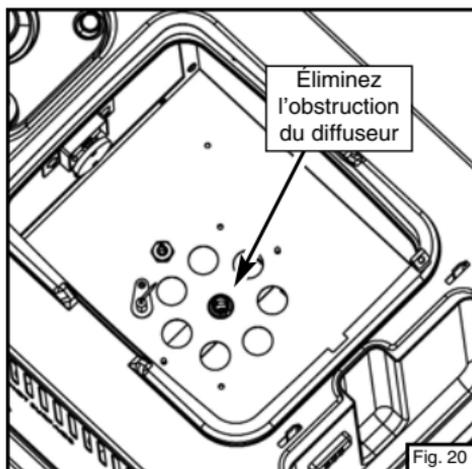


Fig. 20

**REMARQUE:** Si la flamme du brûleur s'éteint inopinément, mettez la commande à l'arrêt et attendez 5 minutes avant de rallumer l'appareil.

## Extinction

- Réglez le bouton de commande à l'arrêt « OFF » (fig. 21).

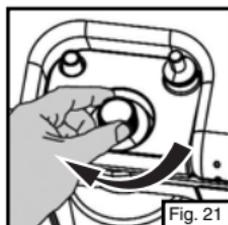


Fig. 21

## Conseils de cuisson

### ⚠ ATTENTION

- **La vapeur chaude** qui est produite au cours du fonctionnement normal s'échappe par l'évent du filtre. Éloignez votre visage et vos mains de la trajectoire de la vapeur.
  - **L'huile chaude** a tendance à éclabousser lorsque le couvercle est ouvert. Protégez votre peau nue pour aider à éviter les blessures.
- Consultez les renseignements donnés sur le paquet de l'aliment à faire frire pour établir la durée et la température de cuisson.
  - Vous contrôlez la température manuellement.
  - Surveillez assidûment le thermomètre. Utilisez le bouton de commande pour maintenir la température du bain d'huile dans la plage voulue.
  - Ne remplissez pas le panier de façon excessive, la température du bain d'huile tomberait brusquement plus bas que la température optimale de friture. Maintenir le bain d'huile à la température recommandée aidera à obtenir des fritures dorées, légères, croustillantes et digestibles.
  - Le couvercle doit être levé pour retirer le panier du bain d'huile.
  - Une fois les aliments cuits, remontez le panier de la friteuse pour le mettre en position haute, au-dessus de l'huile. La friture s'égouttera ainsi dans la cuve, avant que vous vidiez le contenu du panier dans le plat de service (fig. 22).

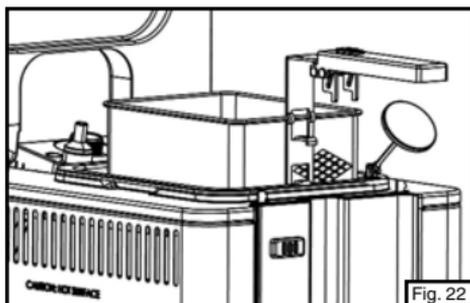
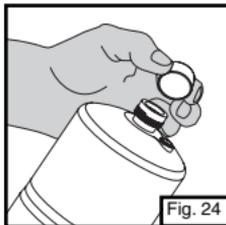
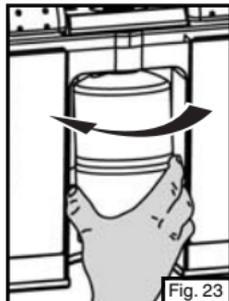


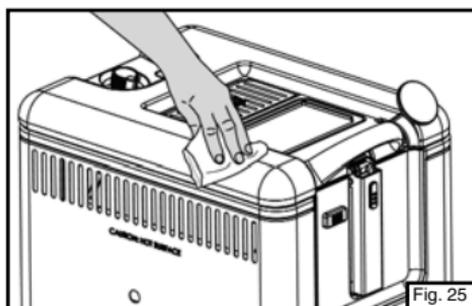
Fig. 22

## Nettoyage

- Attendez que l'huile ait suffisamment refroidi.
- Sortez prudemment la cuve de la friteuse.
- Videz l'huile dans un contenant à couvercle rescellable pour la remiser ou la jeter.
- Éloignez la friteuse des flammes (y compris des veilleuses) et des autres sources d'ignition.
- Séparez la bouteille de propane de la friteuse (fig. 23).
- Rebouchez la bouteille de propane avec le bouchon de plastique (fig. 24).

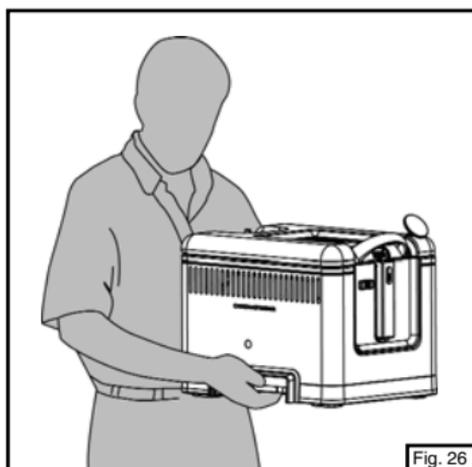


- À l'eau savonneuse chaude, lavez les surfaces en contact avec l'huile et les aliments – la cuve, le panier et le thermomètre – puis asséchez-les.
- Ouvrez le couvercle de l'évent vapeur. Retirez le filtre de l'évent vapeur; lavez-le à l'eau savonneuse chaude et asséchez-le à fond après chaque utilisation.
- Essuyez les surfaces intérieures et extérieures avec un linge doux et du détergent liquide pour vaisselle. Ne vous servez en aucun cas de produits récurants (fig. 25).



## Transport

- Attendez que la friteuse soit froide.
- Videz l'huile dans un contenant à couvercle rescellable pour la remiser ou la jeter.
- Transportez la friteuse en la tenant fermement par les prises prévues à cet effet (fig. 26).



## Remisage

### ⚠ DANGER



#### • RISQUE D'EXPLOSION ET D'INCENDIE

- Ne rangez jamais le propane près de sources de grande chaleur, de flammes nues, de veilleuses, aux rayons directs du soleil, près d'autres sources d'inflammation ou bien dans les lieux où la température puisse dépasser 49 °C (120 °F).
- Détachez la bouteille de propane de la friteuse quand cette dernière ne sert pas.
- Ne rangez pas de propane sous ou à proximité de cet appareil. Ne pas observer les instructions ci-dessus au pied de la lettre peut provoquer un incendie et celui-ci entraîner la mort ou des blessures graves.

## Renseignements essentiels

1. Il est dangereux et illégal dans certaines régions d'entreposer ou d'utiliser des bouteilles de gaz de pétrole liquéfiés ayant une capacité d'eau de plus de 1,14 kg (2,5 lb) [environ 465 g (1 lb) de propane] dans les lieux habités.
2. Hors saison, si vous rangez vos articles de camping et de pique-nique au sous-sol, grenier ou garage, placez la friteuse de plein air dans un sac de plastique que vous fermerez hermétiquement avec un caoutchouc afin qu'elle ne s'empoussièrera pas et ne se recouvre pas de toiles d'araignées.
3. En cas de panne, composez l'un des numéros donnés sur la couverture pour obtenir l'adresse du centre de service Coleman le plus proche. S'il n'y a pas de centre près de chez vous, apposez une étiquette au produit sur laquelle vous inscrirez vos nom, adresse, numéro de téléphone le jour et la description du problème. Emballez soigneusement le produit et envoyez le colis en port et **assurance payés**, par messageries ou autre service, **avec valeur déclarée**, à l'une des adresses suivantes:

#### Produits achetés aux États-Unis:

The Coleman Company, Inc.  
3600 North Hydraulic  
Wichita, KS 67219

#### Produits achetés au Canada:

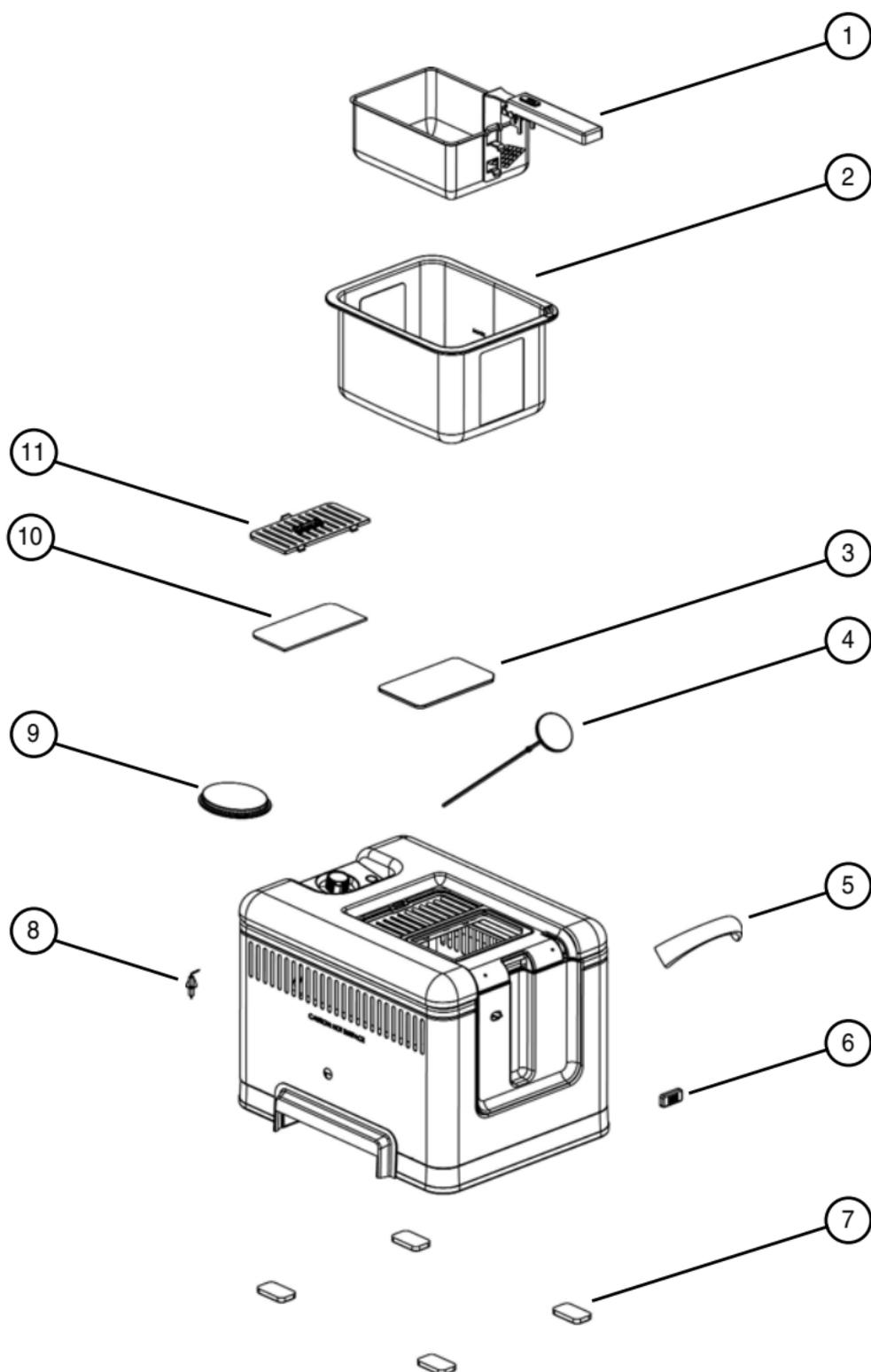
Sunbeam Corporation (Canada) Limited  
DBA Jarden Consumer Solutions  
5975 Falbourn Street  
Mississauga (Ontario)  
Canada L5R 3V8

4. Si vous n'êtes pas entièrement satisfait du rendement de ce produit, vous pouvez nous en faire part en composant le 1 800 835-3278 aux États-Unis ou le 1 800 387-6161 au Canada.

[www.coleman.com](http://www.coleman.com)  
[www.colemancanada.ca](http://www.colemancanada.ca)

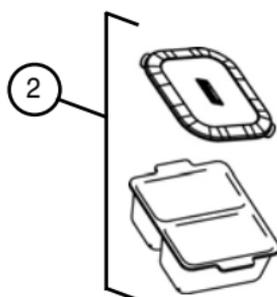
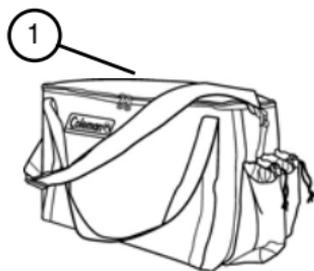
# Nomenclature

N°	N° de pièce	Désignation	N°	N° de pièce	Désignation
1	9937-5021	Panier à friture	7	9937-3421	Patins de caoutchouc (lot de 4)
2	9937-5201	Cuve	8	9937-3041	Ens. électrode/fil
3	9937-3201	Hublot en verre	9	5010000040	Brûleur
4	9937-5101	Thermomètre	10	9937-3261	Filtre d'évent vapeur
5	5010000030	Poignée/quincaillerie	11	9937-3221	Couvercle ajouré d'évent vapeur
6	9937-3141	Bouton d'ouverture du couvercle			



## Accessoires (vendus séparément)

N°	N° de pièce	Désignation
1	R9937-100	Sac de transport
2	R9937-115	Contenant jumelé



Peut contenir 1 friteuse à propane  
et 2 bouteilles de propane  
(vendues séparément)

## Dépannage

**Problème : La friteuse ne reste pas allumée.**

**Raisons probables et solutions :**

1. La valve automatique n'a pas été enfoncée et maintenue enfoncée durant la mise en marche.

**Problème : La friteuse s'éteint.**

**Raisons probables et solutions :**

1. Le système a détecté la surchauffe (plus de 240 degrés C / 475 degrés F).  
Laissez refroidir la friteuse pour l'utiliser à une température sans risque.

## Garantie limitée de 5 ans

The Coleman Company, Inc. (« Coleman ») garantit cet article contre tout vice de matériau et de fabrication pendant une période de cinq (5) ans courants à compter de la date de l'achat. Coleman se réserve le droit de choisir entre réparer ou remplacer cet article ou toute pièce de celui-ci dont la défectuosité a été constatée au cours de la période de garantie. Le remplacement se fera au moyen d'un produit neuf ou remanufacturé ou bien d'une pièce neuve ou remanufacturée. Si l'article n'est plus disponible, il sera remplacé par un article semblable, de valeur égale ou supérieure. La présente constitue votre garantie exclusive.

Cette garantie n'est valable que pour l'acheteur au détail original à partir de la date de l'achat au détail initial et elle n'est pas transférable. Veuillez conserver le reçu d'achat original. La preuve d'achat est exigée pour tout service couvert par la garantie. Les concessionnaires Coleman, les centres de service et les détaillants qui vendent des articles Coleman® n'ont pas le droit d'altérer, de modifier ou de changer d'une manière quelconque les modalités de cette garantie.

### Ce que ne couvre pas cette garantie

Cette garantie ne couvre pas l'usure normale des pièces, les pièces autres que les pièces authentiques Coleman® ou l'endommagement attribuable à toute raison suivante : à la négligence, à l'utilisation abusive du produit, au branchement sur un circuit de tension ou courant inapproprié, à l'utilisation commerciale du produit, au non-respect du mode d'emploi, au démontage et à la réparation ou à l'altération par quiconque, sauf Coleman ou un centre de service agréé Coleman. Cette garantie ne couvre pas non plus les cas de force majeure comme incendies, inondations, ouragans et tornades. La garantie est automatiquement annulée si l'endommagement du produit découle de l'utilisation d'une pièce autre qu'une pièce de marque Coleman®.

**COLEMAN N'ASSUME AUCUNE RESPONSABILITÉ POUR LES VICES RÉSULTANT DE L'EMPLOI DE PIÈCES NON AUTORISÉES OU DE RÉPARATIONS EXÉCUTÉES PAR UN PERSONNEL NON AUTORISÉ. COLEMAN DÉCLINE TOUTE RESPONSABILITÉ EN CAS DE DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS RÉSULTANT DU NON-RESPECT DE TOUTE GARANTIE OU CONDITION EXPLICITE OU IMPLICITE. SAUF DANS LA MESURE INTERDITE PAR LA LÉGISLATION PERTINENTE, TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ COMMERCIALE OU D'APPLICATION À UN USAGE PARTICULIER EST LIMITÉE À LA DURÉE DE LA GARANTIE OU CONDITION CI-DESSUS. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES**

**PROVINCES OU JURIDICTIONS INTERDISENT D'EXCLURE OU DE LIMITER LES DOMMAGES ACCESSOIRES OU INDIRECTS, OU NE PERMETTENT PAS LA LIMITATION DE LA DURÉE D'APPLICATION DE LA GARANTIE IMPLICITE, DE SORTE QUE VOUS POUVEZ NE PAS ÊTRE ASSUJETTI AUX LIMITES OU EXCLUSIONS ÉNONCÉES CI-DESSUS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES PRÉCIS ET VOUS POUVEZ AVOIR D'AUTRES DROITS, CES DROITS VARIANT D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.**

### Comment obtenir le service prévu par la garantie

Apportez l'article à un Centre de service agréé Coleman. Pour obtenir l'adresse du plus proche centre de service agréé Coleman, visitez le [www.colemancanada.ca](http://www.colemancanada.ca) ou bien composez le 1 800 835-3278 ou le ATS 316-832-8707 aux États-Unis, le 1 800 387-6161 au Canada. S'il n'y a pas de centre de service facile d'accès, fixez une étiquette sur l'article précisant vos nom, adresse, numéro de téléphone le jour et la description de la défectuosité. Veuillez inclure une copie du reçu d'achat original. Emballez soigneusement le produit et envoyez le colis en port et **assurance** payés, par messageries ou autre service, **avec valeur déclarée**, à l'une des adresses suivantes :

#### Produits achetés aux États-Unis :

The Coleman Company, Inc.  
3600 North Hydraulic  
Wichita, KS 67219

#### Produits achetés au Canada :

Sunbeam Corporation (Canada) Limited  
DBA Jarden Consumer Solutions  
5975 Falbourn Street  
Mississauga (Ontario)  
Canada L5R 3V8

Les frais de transport du produit à Coleman ou à un centre de service agréé, en vue de la réparation sous garantie du produit, incombent à l'acheteur.

N'envoyez pas de produits dont le réservoir contient du carburant ou bien auxquels soit fixée un bouteille jetable de propane. Retirez le globe en verre des lanternes et emballez-le séparément.

**NE RETOURNEZ PAS CE PRODUIT AU LIEU D'ACHAT.**

Si vous avez toute question quant à cette garantie, veuillez composer le 1 800 835-3278 ou le ATS 316-832-8707 aux États-Unis, et le 1 800 387-6161 au Canada.



The Coleman Company, Inc. • 3600 North Hydraulic • Wichita, KS 67219 U.S.A.  
1-800-835-3278 • TDD: 316-832-8707

Sunbeam Corporation (Canada) Limited • DBA Jarden Consumer Solutions  
5975 Falbourne Street  
Mississauga, Ontario, Canada L5R 3V8 • 1 800 387-6161

© 2007 The Coleman Company, Inc. All rights reserved. Coleman® and  are registered trademarks and INSTASTART™ is a trademark of The Coleman Company, Inc.

© 2007 The Coleman Company, Inc. Tous droits réservés. Coleman® et  sont des marques déposées alors que INSTASTART™ est une marque de commerce de The Coleman Company, Inc.

[www.coleman.com](http://www.coleman.com)  
[www.colemancanada.ca](http://www.colemancanada.ca)