



## OUTDOOR BURNER



WARNINGS & INSTRUCTIONS  
ADVERTENCIAS E INSTRUCCIONES  
MODEL: B40-01

## CONTENTS

For Your Safety.....	1-2
Lighting and Operation Instruction.....	3-5
Cleaning and Maintenance.....	6-7
Troubleshooting.....	8-9
Warranty and Service.....	10

## WARNING

1. The installation must conform with local codes or, in the absence of local codes, with either the National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54.
2. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
3. An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.

## WARNING

### If you smell gas:

1. Shut off gas supply to the appliance.
2. Extinguish any open flame.
3. If odor remains, keep away from the appliance and immediately call fire department.

**NOTE:** Read all instructions prior to assembly and use. Failure to follow the instructions in this manual could result in bodily injury and / or property damage, personal injury or death.

## WARNING

FOR OUTDOOR USE ONLY

## CAUTION

1. Keep children, pets and unauthorized persons away when in use.
2. This is an ATTENDED appliance. DO NOT leave this appliance unattended while the burner is lit or while heating oil, grease, water or cooking food. Monitor the appliance when hot after use (oil, grease or water above 100°F (38°C)). Heated liquid and equipment can remain at scalding temperatures long after cooking has ended.
3. This product is NOT intended for commercial use.
4. DO NOT use gasoline, kerosene, or alcohol for lighting. Use propane gas only (propane gas cylinder not included).
5. This appliance is for OUTDOOR use only. DO NOT use in a building, garage, tent or any other enclosed area. DO NOT use in or on a recreational vehicle or boat. NEVER use this appliance as a heater.
6. When cooking, the fryer/boiler must be on a level, stable, noncombustible surface such as brick, concrete or dirt. Not suitable are surfaces such as wood, asphalt or plastic which may burn, blister or melt.
7. Check all cooker fittings for leaks before each use. Keep the fuel supply hose away from any heated surfaces. Only the LP hose/regulator assembly specified by Backyard Pro should be used with this appliance.
8. When cooking with oil or grease, a reliable thermometer MUST be used. Follow instructions in this manual for proper installation and use of thermometer.
9. If the temperature of cooking oil exceeds 350°F (177°C) or if oil begins to smoke, turn the burner or gas supply OFF and wait for the temperature to decrease to less than 350°F (177°C) before relighting burner according to the instructions in this manual.
10. When cooking with oil/grease, have a Type BC or ABC fire extinguisher readily available. In the event of an oil/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.
11. NEVER overfill the cooking pot with oil, grease or water. Follow instructions in this manual for establishing proper oil, grease or water levels.
12. DO NOT place an empty cooking vessel on the appliance while in operation. Use caution when placing anything in the cooking vessel while the appliance is in operation. Never use a cooking vessel larger than the capacity and diameter specified in this manual.
13. In the event of rain, snow, hail, sleet or other forms of precipitation while cooking with oil/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.
14. Avoid bumping of or impact with the appliance to prevent contact with hot appliance, spillage or splashing of hot cooking liquid.
15. See Use and Care section for LP Gas Cylinder information. A 20 lb. (9 kg) cylinder should be used with this cooker. The LP-gas supply cylinder used must have a protective collar and 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. DO NOT store a spare LP-gas cylinder under or near this appliance. Never fill the cylinder beyond 80% full. For proper vapor withdrawal, the 20 lb. (9 kg) cylinder should be used in the proper upright position. Cylinder must be turned off while not in use. Failure to follow these instructions and warnings could result in fire or explosion which could cause property damage, personal injury or death.

## CALIFORNIA PROPOSITION 65 WARNINGS

1. Fuels used in gas burning appliances and the combustion byproducts of such fuels, can expose you to chemi-cals including carbon monoxide, which is known to the State of California to cause birth defects or other repro-ductive harm.
2. This product contains Nickel (Metallic) known to the State of California to cause cancer.
3. This product contains Lead and Lead Compounds known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm.

For more information, go to: [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

## DANGER: LP CYLINDER RISK!

Liquid propane gas is flammable and hazardous if handled improperly. Understand the characteristics before using any propane product.

1. Propane characteristics: Flammable, explosive under pressure, heavier than air, settles in pools and low areas.
2. In its natural state, propane has no odor. For your safety, an odorant has been added.
3. Contact with propane can cause freeze burns to the skin.
4. This appliance is shipped from the factory for use with propane gas only.
5. Never use a propane cylinder with a damaged body, valve, collar, or footing.
6. Dented or rusted propane cylinders may be hazardous and should be checked by your propane gas supplier.

## FOR YOUR SAFETY

1. Maintain at least 10 feet (3.05 m) clearance to combustible objects that can catch fire.
2. Keep at least 24-inch (61 cm) distance between the appliance and cylinder.
3. Do not place or use the appliance where there are combustible surfaces.

**WARNING:** LP hose may pose a tripping hazard.

## Lighting and Operating Instructions

### WARNING

NEVER PUT HANDS OR FACE DIRECTLY OVER BURNER WHILE LIGHTING OR WHILE THE APPLIANCE IS LIT

### WARNING

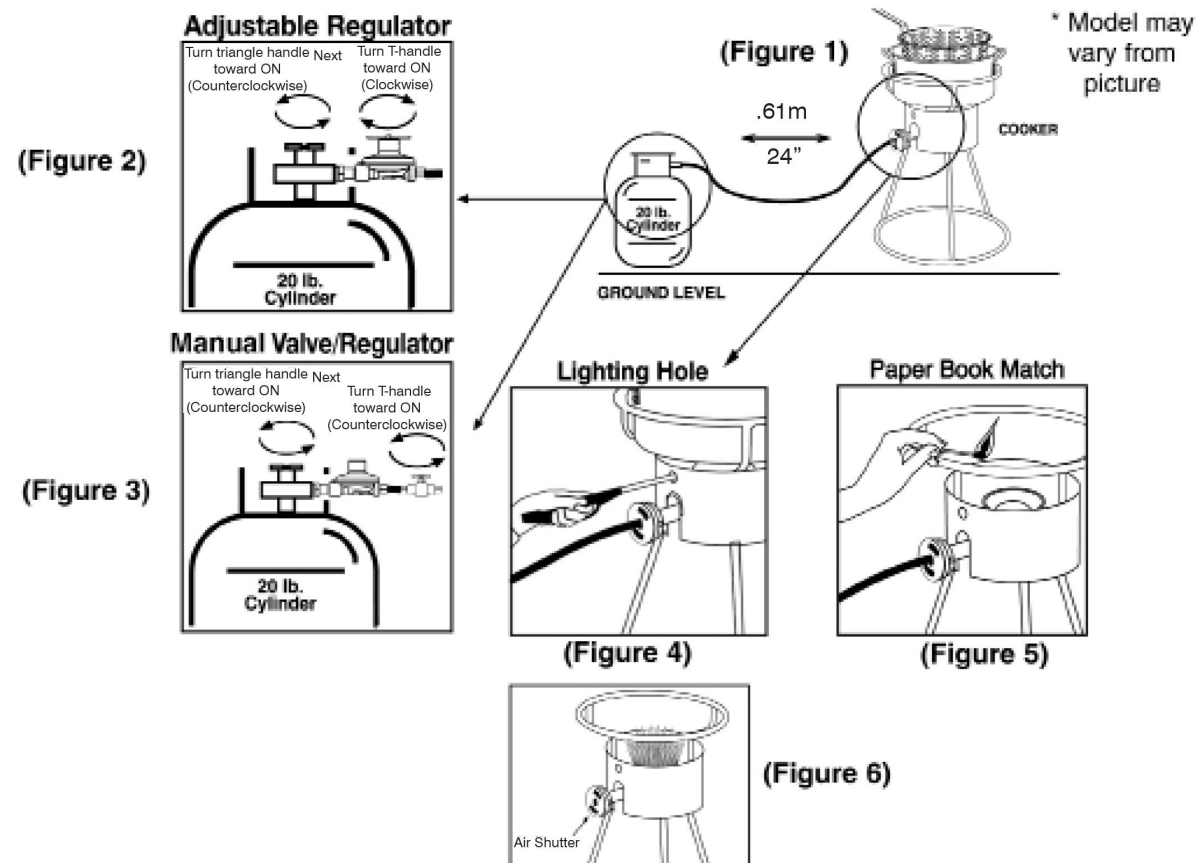
NEVER MOVE THE COOKER OR POT WHILE IN USE OR STILL HOT [ABOVE 100°F (38°C)]

### FOR MODELS WITH ADJUSTABLE REGULATORS

1. Check the casting to make sure it is set up as per the illustration (Figure 1).
2. Make certain that the regulator control is turned OFF by turning it counterclockwise until it reaches the stop.
3. Open cylinder control valve by turning it counterclockwise as per the diagram (Figure 2).
4. Insert a multipurpose lighter through the hole in the shroud as per Figure 4, or use a paper book match placed above the casting as per Figure 5. Turn the regulator control toward the ON position until ignition occurs. Turning the regulator control clockwise increases the gas pressure to the burner and hence the flame size (Figure 2). When lighting the stove, if ignition does not occur in 3 to 5 seconds, turn the regulator and cylinder valve off. Wait 5 minutes for gas to disperse. Repeat procedure.
5. Check that the flame is blue and that the flames are emitted from every port in the casting. If not, rotate the air shutter position until there is a blue flame. Opening the shutter too much will cause the flame to “ Lift” off the burner (Figure 6). If there is a yellow flame, or if some ports have no flame, this indicates there may be an obstruction in the venturi tube or ports. Check the maintenance instructions on page 4 for more information regarding a yellow flame.
6. Always monitor the flame throughout the cooking process. If at any point in the cooking process the flame is accidentally extinguished, immediately turn the regulator and cylinder valve OFF. Wait 5 minutes for gas to disperse and relight the cooker according to the lighting instructions (#1-5) in this section.

## FOR MODELS WITH MANUAL VALVE(S) CONTROLS

1. Check the casting to make sure it is set up as per the illustration (Figure 1).
2. Make certain that the manual valve(s) is turned OFF by turning it clockwise until it reaches the stop.
3. Open cylinder control valve by turning it counterclockwise as per the diagram (Figure 3).
4. Insert a multipurpose lighter through the hole in the shroud as per Figure 4, or use a paper book match placed above the casting as per Figure 5. Turn the manual valve control toward the ON position until ignition occurs. Turning the manual valve counterclockwise increases the gas flow to the burner and hence the flame size (Figure 3). When lighting the burner, if ignition does not occur in 3 to 5 seconds, turn the manual valve(s) and cylinder control off. Wait 5 minutes for gas to disperse. Repeat procedure.
5. Check that the flame is blue and that the flames are emitted from every port in the casting. If not, rotate the air shutter position until there is a blue flame. Opening the shutter too much will cause the flame to "Lift" off the burner (Figure 6). If there is a yellow flame, or if some ports have no flame, this indicates there may be an obstruction in the venturi tube or ports. Check the maintenance instructions on page 4 for more information regarding a yellow flame.
6. Always monitor the flame throughout the cooking process. If at any point in the cooking process the flame is accidentally extinguished, immediately turn the regulator and cylinder valve OFF. Wait 5 minutes for gas to disperse and relight the cooker according to the lighting instructions (#1-5) in this section.



## TURNING OFF AND STORING THE BURNER AFTER USE

1. After each use, turn OFF the cooker at the regulator/manual valve first, then at the gas cylinder valve. Check to make sure this is no flame and all valves are off. Do not leave the cooker until it has cooled completely. When removing food from the cooker wear protective mitts.
2. Disconnect the regulator from the cylinder by turning the Type 1 fitting counterclockwise until the regulator is separated from the tank.
3. Storage of this cooker indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the cooker. Do not use or store cylinder in a building, garage or enclosed area. Read and follow all cylinder manufacturer's instructions. The cylinder must be stored out of the reach of children at all times. Keep entire unit in area to avoid insects and contamination that can clog the venturi tube.

## WARNING

FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS AND WARNINGS COULD RESULT IN FIRE, EXPLOSION, BURN HAZARD, OR CARBON MONOXIDE POISONING WHICH COULD CAUSE PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY, OR DEATH.

## Cleaning and Maintenance

1. The area where the outdoor burner will be used must be kept clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids. Before each use of the cooker, inspect and remove any combustible items.

2. The flow of combustion and ventilation of air must not be obstructed. The cooker must be set in an open area with 10 ft. (3.05m) of space on all sides and no roof or overhang overhead. Check the location and placement of the cooker before each use.

3. Before each use of the appliance, check the burner / venturi tube for insects, insect nests, and other obstructions. A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance.

4. Follow all Lighting Instructions each time the cooker is used.

Check the flame for proper color and appearance. The flame should burn with a primarily blue color. If a strong yellow flame is present, this could indicate an obstruction in the burner / venturi tube. If there is any obstruction or a yellow flame, and the air shutter adjustment has not solved the problem, turn off the cooker and allow time for it to cool. Disconnect the hose from the cooker. Remove the air shutter using a phillips head screwdriver. Check the venturi tube with a flashlight to see if there is a blockage. If a blockage is present, use a wire such as a coat hanger to slide into the venturi tube to remove the blockage. Reattach the air shutter to the venturi tube using the phillips screwdriver. Assemble and light the cooker again as per the instruction manual.

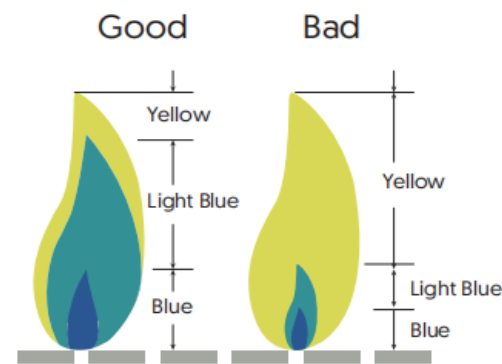
5. Always use the LP Hose / Regulator assembly supplied with the appliance. Before each use of the appliance check the LP Hose for evidence of abrasion, wear, cuts or leaks. If there is any damage to the hose, the hose/regulator assembly must be replaced prior to using the appliance.

### SUGGEST CLEANING MATERIALS

- Mild dish washing liquid detergent
- Wire brush
- Nylon cleaning pad
- Hot water
- Paper clip
- Soft brass bristled brush

Confirm that all components are completely dry after cleaning and before storing.

**Always allow appliance to cool to 115°F (46°C) before cleaning.**



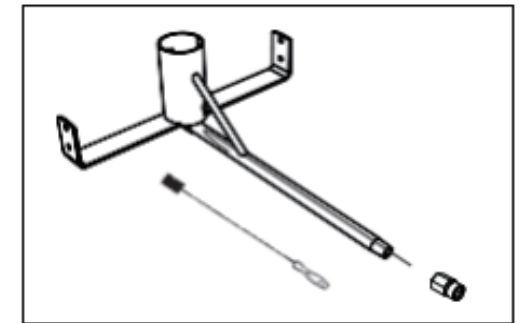
## TURNING OFF AND STORING THE BURNER AFTER USE

NOTE: Spiders and small insects can spin webs and build nests inside the burner. This especially occurs in late summer and fall before frost when spiders are most active. These nests can obstruct gas flow and cause a fire in and around the burner and orifice. Such a fire can cause operator injury and serious damage to the appliance. To help prevent a block-age and ensure full heat output, clean and inspect burner tube often (once or twice a month). NOTE: Water or air pressure will not normally clear a spider web.

### Steps for cleaning the Burner:

1. Disconnect the regulator hose from the burner tube.
2. Look inside the burner tube for nests, webs, or mud.
3. To remove the above obstructions, use a flexible venturi brush or bend a small hook on one end of a long flexible wire such as the one shown in the inset picture.

When the burner is reassembled, align the threads of the regulator hose to the center line of the burner tube and tighten with a wrench.



# Cleaning and Maintenance

## 1. Why won't my burner light?

- Make sure your regulator is fully tightened on the propane tank. Try unscrewing and re-tightening the coupling nut.
- Make sure your LP tank has propane.
- Make sure you press and hold the ignition button on ignition. It may take a few clicks for the gas to catch fire.
- Check that the electrode is sparking. To do this, make sure the valve is closed on your tank. Hold the ignition button while looking into the burners. You should see a spark coming out of the electrodes. If there is no spark, check the following:
  - a. Make sure the battery was installed correctly with the end toward the battery cap.
  - b. Try replacing the battery.
  - c. Unscrew and reinstall the battery cap. Ensure the threads engage and the cap is tightened all the way down.
  - d. Ensure the wire connections are tight.

## 2. My burner lights, but why won't it stay lit?

- Ensure that your tank has propane.
- The burner may struggle to stay lit in windy conditions. If it is windy, allow the appliance to cool and try moving to a less windy location.
- Try adjusting the regulator knob and cooking at a different temperature.

## 3. My burner lights but there isn't enough heat coming out, why won't the flame get bigger?

- A.
- a. Turn regulator valve OFF (counterclockwise). Close the cylinder valve completely by turning it clockwise until it stops.
  - b. Check that the Type1 Connection (black knob) is completely tightened to the cylinder valve.
  - c. Wait 5 seconds for the pressure to equalize and for the flow limiting device to reset.
  - d. Turn cylinder valve ON (counterclockwise).
  - e. Turn regulator valve ON (clockwise).
- B.
- a. Turn regulator valve OFF (counterclockwise). Close the cylinder valve completely by turning clockwise until it stops.
  - b. Remove Type 1 Connection (black/green knob) from the cylinder valve. The flow limiting device will now reset.
  - c. Re-attach Type 1 Connection (black/green knob) to the cylinder valve. Tighten completely.
  - d. Turn the cylinder valve ON (counterclockwise).
  - e. Turn regulator valve ON (clockwise).

## 4. What to do when burner flame is accidentally extinguished?

Different solutions for different causes:

- a. Low gas level in the LP cylinder, or the cylinder is empty. Check the gas level in the LP cylinder.
- b. Too much wind

Check wind direction and set the cooker away from windy areas.

- c. Blocked burner

Clean and check burner for spiders, insect nests, and debris.

- d. Water in burner

Check the burner for moisture, make sure the burner is dry.

After troubleshooting all possible problems:

- a. Turn off LP tank by turning clockwise to a full stop.
- b. Turn regulator control knob counterclockwise to the OFF position.
- c. Inspect the hose and make sure connections are complete. After waiting 5 minutes, restart the appliance.

**If your problem is not resolved using the troubleshooting information above, please contact your local gas dealer.**

# Warranty and Service

**NOTE: RUST is not considered a manufacturing or materials defect.**

OuterMust Limited Warranty:

Here at OuterMust we stand by our products, quality controls, and take pride in our customer service. Because of this, your new OuterMust product comes with a No-Hassle Limited Warranty. We warrant that our products will be free from defects in all materials and workmanship (excluding paint and finish) for the Warranty Coverage Period described. This warranty is extended only to the original consumer purchaser. During the Warranty Coverage Period, we will (at our sole option) replace any defective part or product covered by this warranty when provided with proof of purchase. The replacement will be without charge.

The limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury or property damage. All warranty coverage is void if this appliance is ever used for commercial or rental purposes. And this limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrosion or discoloring by heat, abrasive and chemical cleaners or any tools used in the assembly or installation of the appliance, surface rust, or the discoloration of stainless steel surfaces.

## **ITEMS NOT COVERED IN THE WARRANTY SERVICE**

- Any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in the owner's manual.
- Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discolor-ation due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere.
- Cost of service calls to your home.
- Costs of removal or re-installation.
- Pickup and delivery of your product.
- Shipping or transportation costs.
- Labor costs for installation and repair.
- Liability for indirect, or consequential damages.

Any warranties implied by law shall in no event extend beyond duration of this express warranty. Some States do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above limitation may not apply to you. Repair or replace-ment as provided herein is your exclusive remedy for any defective product. In no event shall we be liable for any special, incidental or consequential damages of any kind arising out of the purchase or use of this product, whether based upon contract, trot, statue or otherwise. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from State to State.

Because OuterMust cannot control the quality of products sold by unauthorized sellers, this limited warranty applies only to Products that were purchased from OuterMust or a OuterMust authorized seller in the United States, unless otherwise prohibited by law. OuterMust reserves the right to reject warranty claims from purchasers for Products purchased from unauthorized sellers, including unauthorized Internet sites. Please keep all original sales receipts from the authorized dealer. Proof of purchase is required to obtain warranty services. Any parts or products returned without written authorization will be discarded without notice.

If you have any questions, please contact us at: [service@outermust.com](mailto:service@outermust.com)

## CONTENIDO

Por Su Seguridad.....	1-2
Iluminación e Instrucciones de Uso.....	3-5
Limpieza y Mantenimiento.....	6-7
Resolución de Problemas.....	8-9
Garantía y Servicio.....	10

## ADVERTENCIA

1. La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en ausencia de códigos locales, con el Código Nacional de Gas Combustible, ANSI Z223.1/NFPA 54.
2. No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos inflamables o vapores cerca de este u otro electrodoméstico.
3. Un cilindro de gas licuado del petróleo (GLP) que no esté conectado para su uso no debe almacenarse cerca de este u otro electrodoméstico.

## ADVERTENCIA

### Si percibe olor a gas:

1. Cierre el suministro de gas al aparatos.
2. Apague cualquier llama abierta.
3. Si el olor persiste, aléjese del aparatos y llame inmediatamente al departamento de bomberos.

**NOTA:** Lea todas las instrucciones antes de ensamblar y utilizar. El incumplimiento de las instrucciones en este manual puede resultar en lesiones corporales y / o daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

## ADVERTENCIA

**SÓLO PARA USO EN EXTERIORES**

## PRECAUCIÓN

1. Mantenga a los niños, mascotas y personas no autorizadas alejados cuando esté en uso.
2. Este es un electrodoméstico ATENDIDO. NO deje este aparato sin supervisión mientras la hornilla esté encendida o mientras se calienta aceite, grasa, agua o alimentos. Supervise el aparato cuando esté caliente después de su uso (aceite, grasa o agua por encima de 100°F (38° C)). Los líquidos calientes y el equipo pueden mantener temperaturas escaldantes mucho tiempo después de que haya terminado la cocción.
3. Este producto NO está destinado para uso comercial.
4. NO use gasolina, queroseno o alcohol para encenderlo. Utilice únicamente gas propano (cilindro de gas propano no incluido).
5. Este electrodoméstico es exclusivamente para USO EXTERIOR. NO lo utilice en un edificio, garaje, tienda de campaña o en cualquier área cerrada. NO lo utilice en una autocaravana o embarcación. NUNCA utilice este aparato como calefactor.
6. Al cocinar, la freidora/hervidora debe estar sobre una superficie nivelada, estable y no combustible, como ladrillo, concreto o tierra. No son adecuadas las superficies de madera, asfalto o plástico, que podrían arder, hincharse o derretirse.
7. Antes de cada uso, revise todas las conexiones del equipo en busca de fugas. Mantenga la manguera de suministro de combustible alejada de superficies calientes. Solo debe utilizarse el conjunto de manguera/regulador de LP especificado por Backyard Pro con este aparato.
8. Al cocinar con aceite o grasa, DEBE utilizarse un termómetro confiable. Siga las instrucciones de este manual para la instalación y uso adecuado del termómetro.
9. Si la temperatura del aceite de cocción supera los 350°F (177°C) o si el aceite comienza a humear, apague la hornilla o el suministro de gas y espere a que la temperatura descienda por debajo de los 350°F (177°C) antes de volver a encender la hornilla, siguiendo las instrucciones de este manual.
10. Al cocinar con aceite/grasa, tenga a mano un extintor de incendios de Tipo BC o ABC. En caso de un incendio de aceite/grasa, no intente apagarlo con agua. Llame inmediatamente al Departamento de Bomberos. Un extintor de incendios de Tipo BC o ABC podría, en algunas circunstancias, contener el fuego.
11. NUNCA llene en exceso la olla de cocción con aceite, grasa o agua. Siga las instrucciones de este manual para establecer los niveles adecuados de aceite, grasa o agua.
12. NO coloque un recipiente de cocción vacío sobre el aparato mientras esté en funcionamiento. Tenga cuidado al colocar cualquier cosa en el recipiente de cocción mientras el aparato está en funcionamiento. Nunca utilice un recipiente de cocción más grande que la capacidad y el diámetro especificados en este manual.
13. En caso de lluvia, nieve, granizo, aguanieve u otras formas de precipitación mientras cocina con aceite/grasa, cubra inmediatamente el recipiente de cocción y apague las hornillas del aparato y el suministro de gas. No intente mover el aparato o el recipiente de cocción.
14. Evite golpear o impactar el aparato para evitar el contacto con superficies calientes, derrames o salpicaduras de líquido caliente de cocción.
15. Consulte la sección de Uso y Cuidado para obtener información sobre el cilindro de gas propano. Debe utilizarse un cilindro de gas propano de 20 libras (9 kg) con este cocinero. El cilindro de suministro de gas LP utilizado debe tener un collar protector y estar construido y marcado de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de EE. UU. (DOT) o la Norma Nacional de Canadá CAN/CSA-B339, Cilindros, Esferas y Tubos para el Transporte de Materiales Peligrosos. NO almacene un cilindro de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato. Nunca llene el cilindro más allá del 80% de su capacidad. Para una adecuada extracción de vapor, el cilindro de 20 libras (9 kg) debe utilizarse en la posición vertical adecuada. Apague el cilindro cuando no esté en uso. El incumplimiento de estas instrucciones y advertencias podría dar lugar a incendios o explosiones que podrían causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

## ADVERTENCIAS SOBRE LA PROPOSICIÓN 65 DE CALIFORNIA

1. Los combustibles utilizados en los electrodomésticos de gas y los subproductos de la combustión de dichos combustibles pueden exponerlo a sustancias químicas, incluyendo el monóxido de carbono, que se sabe en el Estado de California que causa defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.
  2. Este producto contiene Níquel (Metálico), conocido en el Estado de California por causar cáncer.
  3. Este producto contiene Plomo y Compuestos de Plomo, conocidos en el Estado de California por causar cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos.
- Para obtener más información, visite: [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov).

## PELIGRO: ¡RIESGO POR CILINDRO DE LP!

El gas propano líquido es inflamable y peligroso si se maneja de manera incorrecta. Es fundamental comprender sus características antes de utilizar cualquier producto de propano.

1. Características del propano: Inflamable, explosivo bajo presión, más pesado que el aire, tiende a acumularse en zonas bajas y formar pozos de gas.
2. En su estado natural, el propano no tiene olor. Para su seguridad, se ha añadido un agente odorizante.
3. El contacto con el propano puede causar quemaduras por congelación en la piel.
4. Este electrodoméstico se envía de fábrica para su uso exclusivo con gas propano.
5. Nunca utilice un cilindro de propano que presente daños en su cuerpo, válvula, collar o base.
6. Los cilindros de propano abollados o oxidados pueden ser peligrosos y deben ser revisados por su proveedor de gas propano.

## POR SU SEGURIDAD

1. Mantenga al menos 10 pies (3.05 metros) de distancia de objetos combustibles que puedan inflamarse.
2. Mantenga una distancia mínima de 24 pulgadas (61 centímetros) entre el aparato y el cilindro.
3. No coloque ni utilice el aparato en lugares con superficies combustibles.

**ADVERTENCIA:** La manguera de gas LP puede representar un riesgo de tropiezo.

## Iluminación e Instrucciones de Uso

### ADVERTENCIA

NO PONGA NUNCA LAS MANOS O LA CARA DIRECTAMENTE SOBRE EL QUEMADOR AL ENCENDERLO O MIENTRAS EL APARATO ESTÉ ENCENDIDO

### ADVERTENCIA

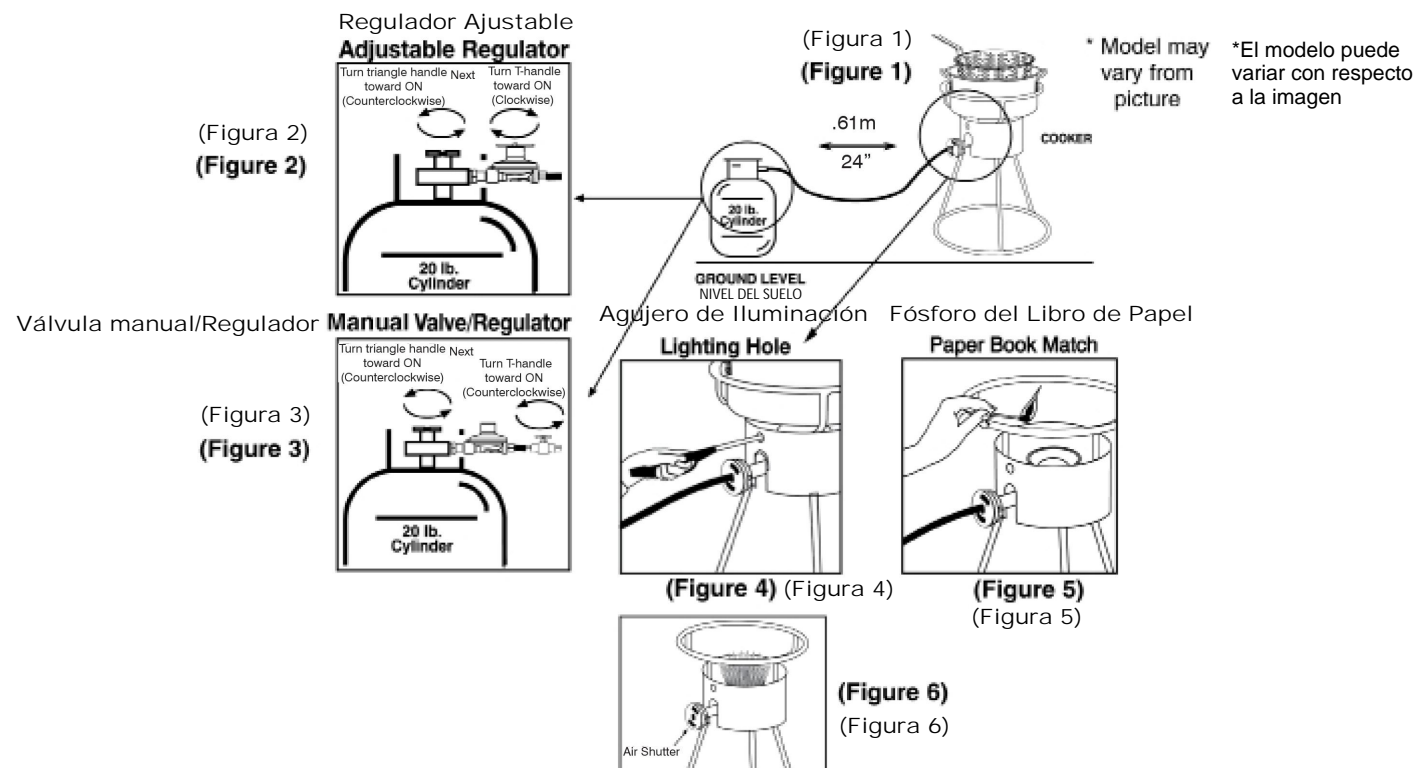
NO MUEVA NUNCA EL HORNILLO NI LA OLLA MIENTRAS ESTÉN EN USO O TODAVÍA CALIENTES [POR ENCIMA DE 100°F (38°C)].

### PARA MODELOS CON REGULADORES AJUSTABLES

1. Verifique que la fundición esté configurada según la ilustración (Figura 1).
2. Asegúrese de que el control del regulador esté APAGADO, girándolo en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que alcance el tope.
3. Abra la válvula de control del cilindro girándola en sentido contrario a las agujas del reloj según el diagrama (Figura 2).
4. Inserte un encendedor multipropósito a través del orificio en el protector, como se muestra en la Figura 4, o utilice un fósforo de libro colocado sobre la fundición, como se indica en la Figura 5. Gire el control del regulador hacia la posición DE ENCENDIDO hasta que se produzca la ignición. Girar el control del regulador en sentido contrario a las agujas del reloj aumenta la presión de gas en el quemador y, por lo tanto, el tamaño de la llama (Figura 2). Si al encender la estufa no se produce la ignición en 3 a 5 segundos, apague el regulador y la válvula del cilindro. Espere 5 minutos para que el gas se disperse. Repita el procedimiento.
5. Compruebe que la llama sea azul y que las llamas salgan de cada puerto en la fundición. Si no es así, ajuste la posición de la compuerta de aire hasta obtener una llama azul. Abrir demasiado la compuerta provocará que la llama se "eleve" del quemador (Figura 6). Si la llama es amarilla o si algunos puertos no tienen llama, esto indica que puede haber una obstrucción en el tubo venturi o en los puertos. Consulte las instrucciones de mantenimiento en la página 4 para obtener más información sobre una llama amarilla.
6. Siempre supervise la llama durante todo el proceso de cocción. Si en algún momento del proceso de cocción la llama se apaga accidentalmente, apague inmediatamente el regulador y la válvula del cilindro. Espere 5 minutos para que el gas se disperse y vuelva a encender la cocina según las instrucciones de encendido (#1-5) de esta sección.

## PARA MODELOS CON CONTROLES DE VÁLVULA MANUAL

1. Verifique que el ensamblaje esté configurado de acuerdo con la ilustración (Figura 1).
2. Asegúrese de que la(s) válvula(s) manual(es) esté(n) APAGADA(S) girándola(s) en sentido horario hasta que alcance(n) la posición de tope.
3. Abra la válvula de control del cilindro girándola en sentido antihorario según el diagrama (Figura 3).
4. Inserte un encendedor multipropósito a través del orificio en el protector, tal como se muestra en la Figura 4, o utilice una cerilla de papel colocada sobre el ensamblaje, de acuerdo con la Figura 5. Gire el control de la válvula manual hacia la posición DE ENCENDIDO hasta que se produzca la ignición. Girar la válvula manual en sentido antihorario aumenta el flujo de gas hacia el quemador y, por lo tanto, el tamaño de la llama (Figura 3). Si al encender el quemador no se produce la ignición en 3 a 5 segundos, gire la(s) válvula(s) manual(es) y la válvula del cilindro a la posición de APAGADO. Espere 5 minutos para que el gas se disperse. Repita el procedimiento.
5. Verifique que la llama sea azul y que salga de todos los orificios en el ensamblaje. Si no es así, ajuste la posición del obturador de aire hasta obtener una llama azul. Abrir demasiado el obturador causará que la llama "se eleve" fuera del quemador (Figura 6). Si hay una llama amarilla o si algunos orificios no tienen llama, esto indica que puede haber una obstrucción en el tubo de venturi o en los orificios. Consulte las instrucciones de mantenimiento en la página 4 para obtener más información sobre una llama amarilla.
6. Siempre monitoree la llama durante todo el proceso de cocción. Si en algún momento durante el proceso de cocción la llama se apaga accidentalmente, apague inmediatamente la válvula del regulador y la del cilindro. Espere 5 minutos para que el gas se disperse y vuelva a encender el cocinero siguiendo las instrucciones de encendido (#1-5) de esta sección.



## APAGADO Y ALMACENAMIENTO DEL QUEMADOR DESPUÉS DEL USO

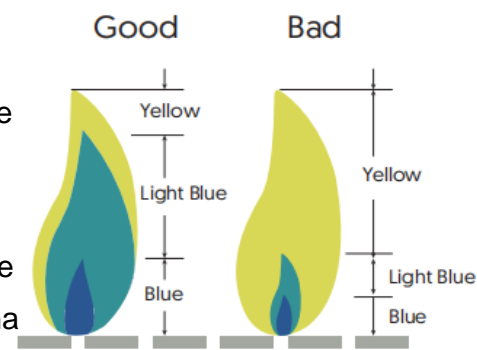
1. Después de cada uso, apague la cocina primero en el regulador/válvula manual y luego en la válvula del cilindro de gas. Asegúrese de que no haya ninguna llama y de que todas las válvulas estén cerradas. No deje la cocina desatendida hasta que se haya enfriado por completo. Cuando retire los alimentos de la cocina, use guantes protectores.
2. Desconecte el regulador del cilindro girando el accesorio Tipo 1 en sentido contrario a las agujas del reloj hasta que el regulador se separe del tanque.
3. El almacenamiento de esta cocina en interiores solo es permisible si el cilindro está desconectado y se retira de la cocina. No utilice ni almacene el cilindro en un edificio, garaje o área cerrada. Lea y siga todas las instrucciones del fabricante del cilindro. El cilindro debe mantenerse fuera del alcance de los niños en todo momento. Mantenga la unidad completa en un área para evitar insectos y contaminación que puedan obstruir el tubo venturi.

## ADVERTENCIA

EL INCUMPLIMIENTO DE ESTAS INSTRUCCIONES Y ADVERTENCIAS PUEDE RESULTAR EN INCENDIOS, EXPLOSIONES, RIESGO DE QUEMADURAS O INTOXICACIÓN POR MONÓXIDO DE CARBONO, LO CUAL PUEDE PROVOCAR DAÑOS A LA PROPIEDAD, LESIONES PERSONALES O LA MUERTE.

## Limpieza y Mantenimiento

1. El área donde se utilizará el quemador exterior debe mantenerse despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables. Antes de cada uso del cocinador, inspeccione y retire cualquier elemento combustible.
2. El flujo de combustión y la ventilación del aire no deben obstruirse. El cocinador debe ubicarse en un área abierta con 3.05 metros de espacio en todos los lados y sin techo o voladizo por encima. Verifique la ubicación y disposición del cocinador antes de cada uso.
3. Antes de cada uso del aparato, verifique el quemador y el tubo del venturi en busca de insectos, nidos de insectos y otras obstrucciones. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato.
4. Siga todas las instrucciones de encendido cada vez que utilice la cocina. Verifique la llama para asegurarse de que tenga un color y apariencia adecuados. La llama debe arder principalmente con un color azul. Si se presenta una llama fuertemente amarilla, esto podría indicar una obstrucción en el tubo del quemador o el venturi. Si hay alguna obstrucción o una llama amarilla, y el ajuste del obturador de aire no ha resuelto el problema, apague la cocina y permita que se enfríe. Desconecte la manguera de la cocina.



- Retire el obturador de aire utilizando un destornillador de estrella. Inspeccione el tubo del venturi con una linterna para ver si hay alguna obstrucción. Si hay una obstrucción, utilice un alambre, como un gancho para ropa, para deslizarlo en el tubo del venturi y eliminar la obstrucción. Vuelva a colocar el obturador de aire en el tubo del venturi utilizando el destornillador de estrella. Ensamble y encienda la cocina nuevamente según el manual de instrucciones.
5. Siempre utilice el conjunto de manguera y regulador de LP suministrado con el electrodoméstico. Antes de cada uso del aparato, verifique la manguera de LP en busca de evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas. Si hay algún daño en la manguera, el conjunto de manguera y regulador debe reemplazarse antes de utilizar el aparato.

### SUGIERA MATERIALES DE LIMPIEZA

- Detergente líquido lavavajillas suave
- Cepillo de alambre
- Almohadilla limpiadora de nylon
- Agua caliente
- Sujetapapeles
- Cepillo de cerdas suaves de latón

Confirme que todos los componentes estén completamente secos después de la limpieza y antes de guardarlos.

**Deje siempre que el aparato se enfríe a 115°F (46°C) antes de limpiarlo.**

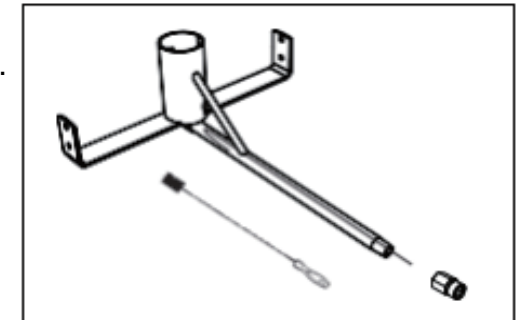
## APAGADO Y ALMACENAMIENTO DE LA QUEMADORA DESPUÉS DE SU USO

NOTA: Arañas e insectos pequeños pueden tejer telarañas y construir nidos dentro de la quemadora. Esto ocurre especialmente a finales del verano y en otoño antes de la helada, cuando las arañas son más activas. Estos nidos pueden obstruir el flujo de gas y provocar un incendio dentro y alrededor de la quemadora y el orificio. Dicho incendio puede causar lesiones al operador y daños graves en el aparato. Para prevenir un bloqueo y garantizar una producción completa de calor, limpie e inspeccione el tubo de la quemadora con frecuencia (una o dos veces al mes).

NOTA: El agua o la presión de aire por lo general no eliminarán una telaraña.

### Pasos para limpiar el quemador:

1. Desconecte la manguera del regulador del tubo del quemador.
2. Observe el interior del tubo del quemador en busca de nidos, telarañas o barro.
3. Para eliminar las obstrucciones mencionadas anteriormente, utilice un cepillo flexible para el venturi o doble un pequeño gancho en un extremo de un alambre flexible largo, como se muestra en la imagen adjunta.



Cuando vuelva a ensamblar el quemador, alinee los hilos de la manguera del regulador con la línea central del tubo del quemador y apriete con una llave.

# Limpeza y mantenimiento

## 1. ¿Por qué no se enciende el quemador?

- Asegúrese de que su regulador está completamente apretado en el depósito de propano. Intente desenroscar y volver a apretar la tuerca de acoplamiento.
  - Asegúrese de que su tanque de LP tiene propano.
  - Asegúrese de mantener pulsado el botón de encendido. El gas puede tardar unos clics en incendiarse.
  - Compruebe que el electrodo produce chispas. Para ello, asegúrese de que la válvula del depósito está cerrada.
- Mantenga pulsado el botón de encendido mientras mira hacia los quemadores. Debería ver una chispa saliendo de los electrodos. Si no hay chispa, compruebe lo siguiente:
- a. Asegúrese de que la batería se haya instalado correctamente con el extremo hacia la tapa de la batería.
  - b. Intente reemplazar la batería.
  - c. Desenrosque y vuelva a instalar la tapa de la batería. Asegúrese de que los hilos encajen y apriete la tapa completamente.
  - d. Asegúrese de que las conexiones de los cables estén bien apretadas.

## 2. Mi mechero se enciende, pero ¿por qué no se queda encendido?

- Asegúrese de que su depósito tiene propano.
- El quemador puede tener problemas para mantenerse encendido en condiciones de viento. Si hace viento, deje que el aparato se enfríe e intente trasladarlo a un lugar con menos viento.
- Pruebe a ajustar el mando regulador y a cocinar a otra temperatura.

## 3. Mi quemador se enciende pero no sale suficiente calor, ¿por qué no aumenta la llama?

- a. Apague la válvula reguladora girándola en sentido contrario a las agujas del reloj. Cierre completamente la válvula del cilindro girándola en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.
- b. Verifique que la Conexión Tipo 1 (perilla negra) esté completamente apretada en la válvula del cilindro.
- c. Espere 5 segundos para que la presión se iguale y para que el dispositivo limitador de flujo se reinicie.
- d. Abra la válvula del cilindro girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
- e. Abra la válvula reguladora girándola en sentido de las agujas del reloj.

- a. Apague la válvula reguladora girándola en sentido contrario a las agujas del reloj. Cierre completamente la válvula del cilindro girándola en sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.
- b. Retire la Conexión Tipo 1 (perilla negra/verde) de la válvula del cilindro. El dispositivo limitador de flujo se reiniciará en este momento.
- c. Vuelva a colocar la Conexión Tipo 1 (perilla negra/verde) en la válvula del cilindro. Apriete completamente.
- d. Abra la válvula del cilindro girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
- e. Abra la válvula reguladora girándola en sentido de las agujas del reloj.

## 4. ¿Qué hacer si la llama del quemador se apaga accidentalmente?

Diferentes soluciones para diferentes causas:

- a. Nivel bajo de gas en el cilindro de gas LP, o el cilindro está vacío. Verifique el nivel de gas en el cilindro de gas LP.
- b. Demasiado viento. Revise la dirección del viento y coloque la cocina lejos de áreas ventosas.
- c. Quemador obstruido. Limpie y revise el quemador en busca de arañas, nidos de insectos y escombros.
- d. Agua en el quemador. Verifique si hay humedad en el quemador y asegúrese de que esté seco.

Después de haber realizado la solución de problemas para todas las posibles causas:

- a. Cierre el tanque de gas LP girando en sentido horario hasta detenerse por completo.
- b. Gire la perilla de control del regulador en sentido antihorario a la posición APAGADO.
- c. Inspeccione la manguera y asegúrese de que las conexiones estén completas. Después de esperar 5 minutos, vuelva a encender el aparato.

**Si su problema no se resuelve utilizando la información de solución de problemas anterior, por favor, póngase en contacto con su distribuidor local de gas.**

## Garantía y servicio

**NOTA: El óxido no se considera un defecto de fabricación o de materiales.**

Garantía Limitada de OuterMust:

Aquí en OuterMust respaldamos nuestros productos, controles de calidad y nos enorgullecemos de nuestro servicio al cliente. Por esta razón, su nuevo producto OuterMust cuenta con una Garantía Limitada Sin Problemas. Garantizamos que nuestros productos estarán libres de defectos en todos los materiales y mano de obra (excluyendo pintura y acabado) durante el Período de Cobertura de la Garantía descrito.

Esta garantía se extiende únicamente al comprador original. Durante el Período de Cobertura de la Garantía, reemplazaremos cualquier pieza o producto defectuoso cubierto por esta garantía cuando se presente una prueba de compra. El reemplazo será sin cargo. La garantía limitada no le reembolsará por el costo de cualquier inconveniente, alimentos, lesiones personales o daños a la propiedad. Toda la cobertura de garantía quedará anulada si este aparato se utiliza alguna vez con fines comerciales o de alquiler. Esta garantía limitada se aplica únicamente a la funcionalidad del producto y no cubre problemas estéticos como arañazos, abolladuras, corrosión o decoloración causada por el calor, limpiadores abrasivos y químicos o cualquier herramienta utilizada en el montaje o instalación del aparato, oxidación superficial o decoloración de superficies de acero inoxidable.

### **ELEMENTOS NO CUBIERTOS POR EL SERVICIO DE GARANTÍA**

- Cualquier fallo o dificultad de funcionamiento debido a accidentes, abuso, uso indebido, alteración, uso inapropiado, vandalismo, instalación incorrecta o mantenimiento o servicio inadecuado, o el incumplimiento del mantenimiento normal y rutinario, incluido, entre otros, el daño causado por insectos dentro de los tubos de quemadores, tal como se indica en el manual del propietario.
- Deterioro o daño debido a condiciones climáticas severas como granizo, huracanes, terremotos o tornados, decoloración debido a la exposición a productos químicos directamente o en la atmósfera.
- Costos de visitas de servicio a su hogar.
- Costos de desmontaje o reinstalación.
- Recogida y entrega de su producto.
- Costos de envío o transporte.
- Costos de mano de obra para instalación y reparación.
- Responsabilidad por daños indirectos o consecuentes.

Cualquier garantía implícita por la ley no se extenderá más allá de la duración de esta garantía expresa. Algunos estados no permiten limitaciones sobre la duración de una garantía implícita, por lo que la limitación anterior puede no aplicarse a usted. La reparación o el reemplazo según lo proporcionado aquí es su único recurso exclusivo para cualquier producto defectuoso. En ningún caso seremos responsables por daños especiales, incidentales o consecuentes de cualquier tipo derivados de la compra o uso de este producto, ya sea basados en contrato, agravio, estatuto o de otro modo. Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, por lo que la limitación o exclusión anterior puede no aplicarse a usted. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y también puede tener otros derechos que varían según el estado.

Debido a que OuterMust no puede controlar la calidad de los productos vendidos por vendedores no autorizados, esta garantía limitada se aplica solo a los productos que fueron adquiridos de OuterMust o un vendedor autorizado de OuterMust en los Estados Unidos, a menos que lo prohíba la ley. OuterMust se reserva el derecho de rechazar reclamaciones de garantía de compradores de productos adquiridos a vendedores no autorizados, incluidos sitios web no autorizados de Internet. Guarde todos los recibos de venta originales del distribuidor autorizado. Se requiere comprobante de compra para obtener servicios de garantía. Cualquier pieza o producto devuelto sin autorización por escrito será desechado sin previo aviso.

Si tiene alguna pregunta, por favor contáctenos a : [service@outermust.com](mailto:service@outermust.com)