



HALO

VERSA 16

OUTDOOR PIZZA OVEN

ESSENTIALS GUIDE

# TABLE OF CONTENTS

MEET THE VERSA 16 OUTDOOR PIZZA OVEN	04
FEATURES OF YOUR VERSA 16	06
VERSA 16 ACCESSORIES	08
<b>RECIPES</b>	
HALO QUICK DOUGH	10
HALO BEST PIZZA DOUGH	12
STUFFED BELL PEPPERS	14
HOMEMADE CINNAMON ROLLS	16
QUICK START TIPS	18
<b>OWNER'S MANUAL</b>	20
CSA - EN	21
CARING FOR YOUR VERSA 16	22
CONNECTING 1 LB. CYLINDER	26
CONNECTING 20 LBS. TANK	28
LIGHTING INSTRUCTIONS	30
TROUBLESHOOTING	32
VERSA 16 PARTS LIST	34
FIVE (5) YEAR LIMITED WARRANTY	37

<b>MANUAL DEL USUARIO</b>	<b>40</b>
CSA - ESPAÑOL	<b>41</b>
EL CUIDADO DE SU VERSA 16	<b>42</b>
CONEXIÓN DE UN CILINDRO DE 1 LB.	<b>46</b>
CONEXIÓN DEL TANQUE DE 20 LBS.	<b>48</b>
INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO	<b>50</b>
SOLUCIÓN DE PROBLEMAS	<b>52</b>
LISTA DE PIEZAS DE VERSA 16	<b>54</b>
GARANTÍA LIMITADA DE CINCO (5) AÑOS	<b>57</b>
<b>MANUEL DU PROPRIÉTAIRE</b>	<b>60</b>
CSA - FRANÇAIS	<b>61</b>
ENTRETIEN DE VOTRE VERSA 16	<b>62</b>
CONNEXION 1 LB. CYLINDRE	<b>66</b>
CONNEXION 20 LBS. RÉSERVOIR	<b>68</b>
INSTRUCTIONS D'ÉCLAIRAGE	<b>70</b>
DÉPANNAGE	<b>72</b>
LISTE DES PIÈCES DE LA VERSA 16	<b>74</b>
GARANTIE LIMITÉE DE CINQ (5) ANS	<b>77</b>

# MEET THE VERSA 16 OUTDOOR PIZZA OVEN

Nothing says Cook, Gather and Create Memories like pizza!

The Versa 16 Outdoor Pizza Oven was created with you in mind. With the help of the rotating stone and dual burner, we have taken the guess work out of achieving the ultimate pizza and much more!

We strive to Rise Above in both who we are and what we create. Our mission is to be a catalyst for re-connecting people and enhancing the experience of cooking outdoors—In the greatness of nature, on-the-go, and in your backyard.

The entire team here at Halo thanks you for joining our community. We look forward to serving you by listening and continuing to bring you authenticity, versatility and innovation.

- Halo Team

# FEATURES OF YOUR **VERSA 16**



## **DUAL BURNER SYSTEM**

Infrared heated stone and back burner creates desired even cooking.



## **16" ROUND CORDIERITE STONE SURFACE**

Perfect for cooking up to a 16" pizza.



## **HINGED ACCESS**

Easy access for cleaning.



## **PROPANE FUELED**

Designed to connect a 1 lb or a 20 lb propane tank. **NEW FEATURE** - adjustable regulator between 9.5" to 11" WC for more temperature control. Perfect for on-the-go or in the backyard.



## **BATTERY POWERED/AC ADAPTER ROTATION**

Created for convenience and hands free cooking.

## **QUICK WARM UP TIME**

Ready to cook in 12 minutes.



## **EFFICIENT COOK TIME**

Cooks a large pizza in under 5 minutes.



## **HEAT INDICATOR**

Heat to an accurate desired temperature.



## **WIDE RANGE TEMPERATURE**

Reaches up to 950°F.



# ACCESSORIES

FOR USE WITH

# VERSA 16

OUTDOOR PIZZA OVEN

# COOK + SERVE PIZZA KIT



# VERSA 16 OUTDOOR PIZZA OVEN COVER



# NATURAL GAS CONVERSION KIT



AVAILABLE ONLINE 9  
AT HALO-PG.COM\*



## HOOKING UP YOUR PROPANE

### 1 lb. cylinder

1. Attach the 1 lb. quick-connect regulator to the oven and screw in the 1 lb. tank until comfortably tight. Allow the tank to sit parallel to the oven at a natural 45 degree angle.
2. Before turning the Versa 16 middle knob to HIGH, make sure that your propane valve is open all the way.

### 20 lb. tank

Attach the 20 lb. quick-connect regulator hose to the oven. Screw the other end to your propane tank, then loosen the flow valve in a counterclockwise direction all the way to ensure proper propane flow.

## STARTING YOUR OVEN

1. Be sure to loosen the propane valve before turning the center knob to HIGH. This will prevent negative pressure in the regulator and allow the propane/natural gas to flow.
2. Turn the center knob to HIGH and wait 3 seconds for the propane to reach the burners before igniting. Press the ignition (more than once if necessary) until both the ambient and infrared burners are lit. Allow the oven to preheat for 12 minutes.
3. To ensure even stone heat distribution, press the rotating button prior to igniting the burners.

## REGULATING THE OVEN TEMPERATURE

Carefully drop the temperature of the stone by dialing down the temperature to LOW and waiting 10 minutes. This will allow the heat from the stone to drop gradually and ensure an even bake for your next pizza(s).

## CORDERIETE STONE + COOKING TIPS

- Utilize your double sided cordierite cooking stone! When seasoning the stone, we suggest using one side *exclusively* for pizza, and the other side for other types of food. This ensures your pizza dough won't pick up other unintentional flavors.
- Most cookware isn't safe for high temperatures. However, 12" and smaller with handles will fit in the Versa 16. Such cookware will cook well and consistently in your oven.
- Many of the same foods you can make in your conventional home oven can also be made in your Versa 16—and in a fraction of the time!
  - ▷ For casseroles or bakes, we suggest using 2 sheets of aluminum foil on top of an oven-save pan to prevent the direct heat from scorching the top of your food.

## SEARING YOUR TOPPINGS

Get a strong finishing sear by sliding your pizza onto the peel, angle your handle up with the nose of the peel down, then position the toppings in the direction of the flame. Do this around the pizza until you reach your preference.

## LAUNCHING + RETRIEVING

- Be sure to stop the stone rotation (press the rotation button to start/stop stone) before launching your pizza or placing your food on the stone. This will help you avoid folding or wrinkling your dough.
- Be sure to also press the rotation button to stop the stone upon retrieval.

## COOLING YOUR OVEN

Bypass the 1hr+ cooling time by using high heat resistant mitts/gloves to lift the oven lid all the way open and allow it to air out. Be cautious with the stone as it retains heat for longer. After 15 minutes, the outer shell of the oven will be cool to the touch and safe to carry.

## TAKING YOUR OVEN ON-THE-GO

- To prevent causing damage to the stone, remove and wrap it in a protective covering (blanket, towel, oven cover-HZ-5004 is available for purchase online at [www.halo-pg.com](http://www.halo-pg.com)).
- Place your oven upright in either the backseat of your car, trunk, or truck bed.

## HAVING TROUBLE STARTING A FLAME?

1. Check both ends of the regulator to ensure no debris or residue is obstructing the flow of propane. Clean thoroughly, reconnect, and re-ignite.
2. Always wait to turn the knob to HIGH **after** opening your propane valve. If you turn prior to opening the valve, negative pressure will create backflow and prevent the propane from flowing as a result.
3. Confirm whether your propane tank is empty or filled.
4. Call Halo Support 1-833-572-1688 to troubleshoot with our Consumer Service Team.

# OWNER'S MANUAL

MODEL NO: HZ-1004-ANA



C US

## **WARNING**

- "FOR OUTDOOR USE ONLY."
- "READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE INSTALLING AND USING THE APPLIANCE."
- "SAVE THESE INSTRUCTIONS."

## **WARNING**

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.

## **WARNING**

Do not try to light this appliance without reading the Ignition Instructions section of this manual.

## **WARNING**

The manufacturer has made every effort to eliminate any sharp edges. However, you should handle all components with care to avoid accidental injury.

Halo Products Group LLC  
850 West Park Rd Elizabethtown KY, 42701  
Toll free: 1-833-572-1688

**SCAN FOR**  
Product Registration  
Online Owner's Guide  
Assembly Videos



## DANGER

If you smell gas:

- Shut off gas to the appliance.
- Extinguish any open flame.
- Open lid.
- If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

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

## WARNING

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.

## WARNING

Do not leave the appliance unattended. Keep children and pets away from the appliance at all times.

## WARNING

### CALIFORNIA PROPOSITION 65

This product can expose you to chemicals, including carbon monoxide, which are 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)

## WARNING

This appliance is not intended for commercial use.

## DANGER

- Never operate this appliance unattended.
- Never operate this appliance within 10' (3.0 m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.
- Never operate this appliance within 25' (7.5 m) of any flammable liquid.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or a 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.

## CAUTION

- Use care when handling the Pizza stone.
- The stone is fragile and can break if bumped or dropped.
- Do not use a damaged stone.
- Pizza stone is extremely hot during use and stays hot for a long time after use.
- Allow pizza stone to cool before handling.
- Always use mitts or gloves when handling the pizza stone. Improper handling can cause severe burns.
- Do not use stone over an open flame.

## WARNING

- "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."
- "Keep the fuel supply hose away from any heated surface(s)."

## WARNING

When using a match to light the appliance, make sure to use a long match.

## WARNING

Check all gas supply fittings for leaks before each use. Do not use the appliance until all connections have been checked and do not leak.

## WARNING

Do not operate your Pizza oven without the pizza stone rotating table in the "ON" position to avoid any damage to your Pizza Stone.

## WARNING

Lid must be closed and straps latched before using Pizza Oven.

## WARNING

Spiders and insects can nest inside the burner of the appliance and disrupt gas flow. Inspect the burner at least once a year.

## WARNING

FOR OUTDOOR USE ONLY and shall not be used in a building, garage, or any other enclosed area.

# CARING FOR YOUR VERSA 16

## CARE + MAINTENANCE

Regularly clean your Pizza Oven between uses and especially after extended periods of storage. Ensure that the Pizza Oven and its components are sufficiently cool before cleaning. Never handle hot parts with unprotected hands. In order to extend and maintain the life and condition of Pizza Oven, we strongly recommend that the Clean-Out tray be cleaned out and the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.

## BURNER FLAME CHECK

Light burner then rotate knob from HIGH to LOW. You should see a smaller flame in LOW position than seen on HIGH. Always check flame prior to each use. A good flame should be blue with minimal yellow tip. Some yellow tips on flames are acceptable if no carbon or soot deposits appear.

## GREASE FILLING A BEARING

The removal of any existing oils, greases and anti-corrosion coatings

increases in importance as the operating life and reliability of the product use. Proper fill quantity ensures that all contact surfaces have a suitable lubricating film.

## CLEANING + STORAGE

Annual checking and tightening of metal fittings is recommended. Store the Pizza Oven in a cool dry place. Cover the burners with aluminum foil in order to prevent insects or other debris from collecting in the burner holes. If the Pizza Oven is to be stored indoors, the regulator for gas bottle or the 20 lbs. tank must be disconnected and left outside. The gas bottle and 20 lbs. tank should always be stored outside, out of reach of children, and in a dry, well-ventilated area away from any sources of heat or ignition.

## CARING FOR YOUR PIZZA STONE

Before using your stoneware for the first time, follow these simple steps. Remember, do not soak stoneware in water before using.

- Rinse the stone in warm water, then towel dry.
- Season the stone by baking a high-fat food, such as refrigerated crescent rolls or cookie dough, on its surface. Afterwards, greasing is usually unnecessary. If food does stick slightly, you may lightly spray the surface with vegetable oil spray for the next few uses.

## **SEASONING YOUR STONE TO PERFECTION**

When you prepare your stone for the first time, you begin the natural seasoning process. Seasoning occurs when fats and oils from foods gradually adhere to the stoneware's surface. It is perfectly natural for this to occur and does not pose a threat to food safety. As your stoneware becomes increasingly seasoned, it forms a non-stick coating. The color of the stone will also gradually change from its natural buff color to a deep brown. If you prefer to have your bakeware look brand new, you will need to get used to the idea that the stoneware performs best when it looks like it's been used. In fact, the darker its surface becomes, the better its baking qualities, much like a well-seasoned steel wok or cast-iron skillet.

## **CLEANING YOUR STONE IS EASY**

Believe it or not, cleaning your stone is the easiest part of its care. Because you want to keep the seasoning on the surface intact, only gentle cleaning is required. In fact, it is important that you do not use soap or detergent when cleaning stoneware. The soap will attach itself to the fats and oils in the seasoning and remain on the surface, giving a soapy flavor to the next foods that are baked on it. For the same reason, stoneware should not be washed in a dishwasher. Here are a few simple steps for cleaning:

- Allow the stone to cool completely before cleaning.
- Scrape off any excess food using a nylon pan scraper or simply use a nylon spatula.
- If necessary, soak the stoneware in clear, hot water to loosen baked on foods.
- Rinse and dry thoroughly.

If you follow these simple cleaning instructions, the stone cannot harbor any harmful bacteria that would pose a threat to food safety. The surface of the stone is clean and safe to use as long

as all food particles have been removed and the stone is dried thoroughly before storing.

## GENERAL GUIDELINES FOR USE

The most important thing to remember about your stone is that it doesn't like extreme and sudden temperature changes. Despite its durability, ceramic is not indestructible. If you expose your stone to sudden temperature changes, it may develop small hairline cracks or break. By practicing the following guidelines, your stone will last for many years.

- Always use a stoneware piece that closely matches the size of the food item being prepared.
- Thick, dense frozen foods should be thawed before cooking. Putting a frozen pizza or frozen precooked food such as chicken nuggets, French fries and fish sticks is fine. Just be sure to evenly distribute small pieces over the surface.
- Allow hot stone to cool completely before immersing it in water or pouring water or other liquids into or onto it.
- Stoneware cannot be used under the broiler or directly over a heat source, such as a range-top burner.
- The turntable must be ON while the oven and stone are preheating. Preheating the oven with the turntable OFF may cause the stone to crack or break.
- Stoneware is freezer safe. Do not transfer directly from the freezer to the oven.
- Use the same baking times and temperatures as you would with other bakeware. The only exception is if the food requires a baking time under 10 minutes. You may need to bake these items an additional 1 to 2 minutes. When baking cookies, for example, the first batch may need a few extra minutes, but the following batches will bake in the specified amount of time.
- Stoneware is microwave safe. However, foods will not become crisp or brown in the microwave.
- If using a convection oven, remember to reduce the oven temperature and baking time by the amount specified in the oven's use and care manual. If foods are browning too quickly, lightly cover the surface of the food with aluminum foil for part of the baking time.
- Always use a heavy, heat-resistant potholder or oven pad when handling hot stoneware. It becomes extremely hot both in the oven and microwave.
- Foods may be cut directly on the stoneware for serving.

## **ROTISSERIE MOTOR FEATURES**

- This battery-operated rotisserie motor will spin for approximately the duration of 36 hours per set of D cell batteries or with the supplied AC adapter. Through the utility of a direct DC motor this motor has proven to be a top performer in reliability and function.
- 2 D cell batteries (Not included).
- AC adapter included for expanded usage possibilities.
- Anti-Backlash gear train provides quiet, smooth operation.
- Motor Produces a Maximum Torque Output Of 25 in./lbs.

Please note that this item is designed for outdoor Pizza Oven or other outdoor cooking appliances that specifically require the use of a powered rotisserie motor for the intention of cooking food.

## **ROTISSERIE IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS**

Read the following safety precautions before using the rotisserie motor.

- This motor is not intended for use in manufacturing/coatings or in environments other than described.
- Do not touch hot surface with bare hands.

- Allow the rotisserie to cool before cleaning or taking off any parts.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not expose to rain.

## **ROTISSERIE MOTOR CARE & MAINTENANCE**

Store the Pizza Oven indoors when not in use; out of the reach of children.

## **MAINTENANCE INSTRUCTIONS FOR YOUR PIZZA OVEN**

- Keep appliance area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Do not obstruct the flow of combustion and the ventilation of air.
- Keep the ventilation opening(s) of the cylinder enclosure free and clear from debris.
- Visually check burner flames with pictorial representations.
- Clean appliance, including special surfaces, with recommended cleaning agents, if necessary.
- Check and clean burner/venturi tubes for insects and insect nests. A clogged tube can lead to a fire beneath the appliance.



# CONNECTING 1 LB. CYLINDER

**NOTE:** The LP-gas cylinder(s) used with this Pizza oven must be constructed and marked in accordance with the specifications for LP-gas cylinders of the U.S. Department of Transportation or Transport Canada, CAN/CSA B339.

## WARNING

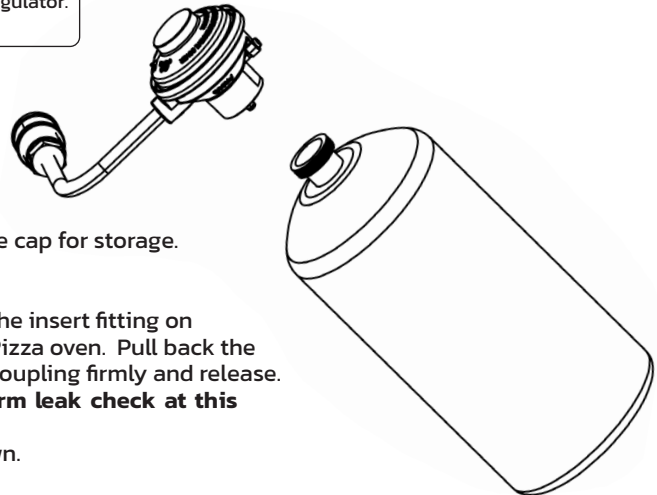
- All leak tests must be performed outdoors in a well vented area only and away from ignition sources such as gas fired or electrical appliances. During leak test, keep away from open flames or sparks.
- This appliance uses only with LP (Liquid Propane) gas and regulator assembly for 1 lb. cylinder and 20 lbs. cylinder provided with your Pizza oven.
- Follow regulator connection instructions.
- Use the pressure regulator and hose assembly that is supplied with your Pizza oven model #: HZ-1004-28 for 1 lb. cylinder and model #: HZ-1007-25 for 20 lbs. tank.
- Do not attempt to disconnect the gas regulator and hose assembly or any gas fitting while your Pizza Oven is in operation.
- Do not use a LP cylinder with a damaged valve.
- LP cylinder may appear to be empty, although gas may still be present, and the LP cylinder should be transported and stored accordingly.
- Disconnect cylinder when appliance is not in use.

## WARNING

For your safety, when not in use remove the cylinder and the regulator. Cap the cylinder, the insert fitting and the quick disconnect.

## CONNECTING 1 LB. DISPOSABLE CYLINDER

1. Make sure the control knob is in OFF position.
2. Remove plastic cap from top of propane cylinder. Save cap for storage. Screw propane cylinder into regulator. Be careful not to cross thread. Hand Tighten only.
3. The regulator is equipped with Quick Connect. Align the insert fitting on the regulator to the quick connect body on the side of Pizza oven. Pull back the spring-loaded coupling then insert into quick connect coupling firmly and release. The regulator insert will snap in and lock in place. **Perform leak check at this connection.**
4. Never operate oven with propane cylinder upside down.



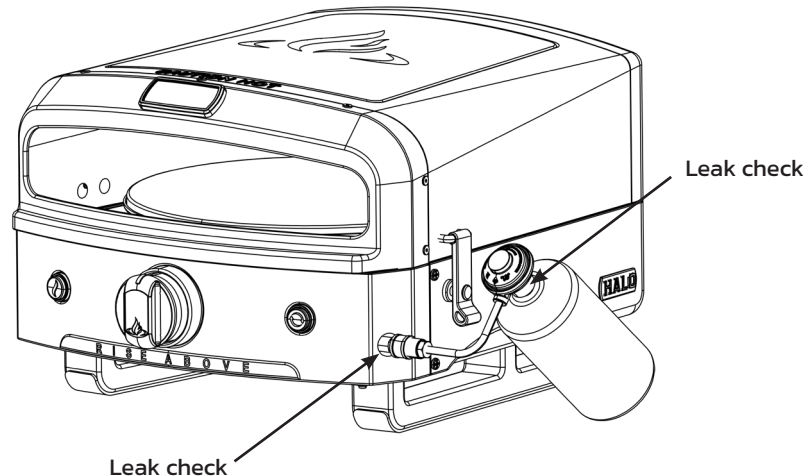
## DISMANTLING DISPOSABLE PROPANE CYLINDER

1. Turn control knob to OFF position and make sure all flames are extinguished then pull back the quick connect coupling to release from the insert fitting.
2. Make sure your Pizza Oven is turned OFF and cooled down.
3. Disconnect the regulator from the insert fitting by pull back the spring-loaded coupling back to release the Quick Connect coupling, then unscrew the bottle from the regulator.

### WARNING

The LP tank used with this Pizza oven must meet the following requirements:

- Use appliance only with LP (propane) gas and the regulator /valve assembly supplied.
- Installation must conform with local codes, or in their absence with National Fuel Gas Code, NFPA 54/ANSI Z223.1. Handling and storage of LP cylinders must conform to LP Gas Code NFPA/ANSI 58.
- Do not modify this appliance. Modifications will result in a safety hazard.
- Apartment Dwellers: Check with management to learn the requirements and fire codes for using an LP Gas appliance at an apartment. If allowed, use outside on the ground floor with a 10-foot clearance from walls or rails.



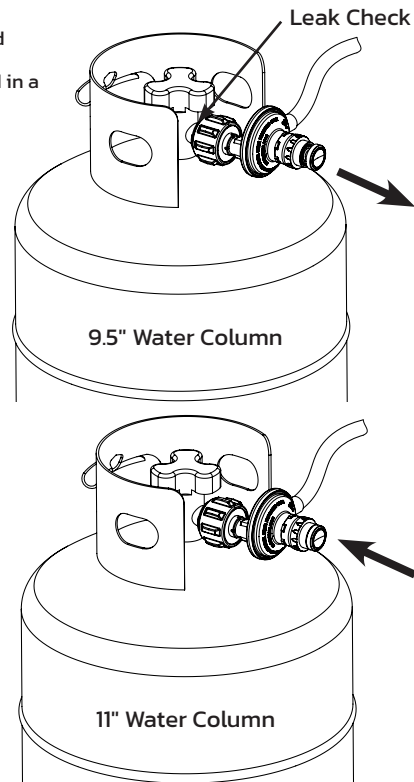
# CONNECTING 20 LBS. TANK

## CONNECTING HOSE + ADJUSTABLE REGULATOR 20 LBS. TANK

### NOTE:

- Storage of an appliance indoors is permissible only if the cylinder is disconnected and removed from the appliance.
- Cylinders must be stored outdoors out of the reach of children and shall not be stored in a building, garage, or any other enclosed area.

1. Place LP tank on a secure, level, and stable surface.
2. Make sure burner valve is on off position.
3. LP tank should be in OFF position, if not turning wheel clockwise until stop.
4. Remove the protective cap from LP tank valve. Always use cap and strap supplied with valve. **DO NOT USE A POL TRANSPORT PLUG (plastic part with internal threads)! IT WILL DEFEAT THE SAFETY FEATURE OF THE VALVE.**
5. The hose and regulator is equipped with Quick Connect. Align the insert fitting on the regulator to the quick connect body on the side of Pizza oven. Pull back the spring-loaded coupling then push the insert into quick connect body firmly and release. The regulator insert will snap in and lock in place.
6. Attach hose assembly to cylinder.
7. Slowly open cylinder valve.
8. Perform leak check on regulator to Pizza Oven, hose to regulator and hose to cylinder connections with soapy water. 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 the manufacturer for service and repair.



## ADDED FEATURE

Your appliance is equipped with an adjustable low-pressure regulator. The normal operating pressure is 11" water column and the lower operating pressure available is 9.5" water column. When operating your appliance under normal circumstances you will want to have the regulator set at the 11" water column pressure. If you want to cook with slightly lower temperatures, then set the regulator to the 9.5" water column setting. Depending on what temperature setting you have the control knob set at will determine how much lower your temperatures will be when using the lower pressure setting. Please see the instructions on how to change from the 11" water column setting and back again.

## HOW TO SET REGULATOR SETTING

- Pull back the spring-loaded coupling to release regulator cap to achieve 9.5" water column.
- Pull back the spring-loaded coupling then push the regulator cap firmly and release. The regulator cap will snap in and lock in place to reset the regulator to 11" water column.

## LEAK TEST PROCEDURE

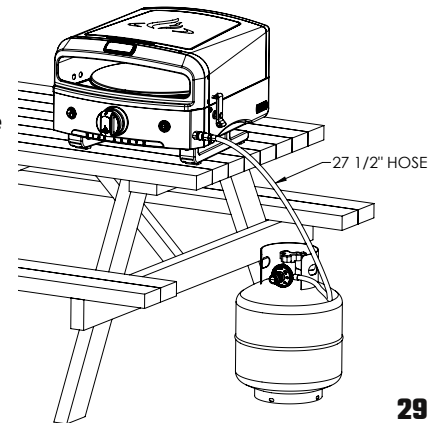
1. Attach hose assembly to the cylinder.
2. Slowly open the cylinder valve.
3. Perform a leak check on regulator to oven hose to regulator and hose to cylinder connections with soapy water. Bubbles indicate a leak. Check that the connection is not cross threaded and that it is tight.
4. Perform another leak check. Check the coupling nut for tightness. If there is still a leak, remove the cylinder and contact the manufacturer for service and repair.
5. When appliance is not in use, turn off the control knob and LP tank valve on the supply cylinder.
6. Never use an LP tank if visibly rusted, damaged, or out of date.
7. If you notice grease or other hot material dripping from appliance onto the valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct, clean and inspect valve, hose and regulator before continuing. Perform a leak test.
8. The regulator may make a humming or whistling noise during operation. This will not affect the safety or use of appliance.
9. Clean and inspect the hose before each use of the appliance. If there is evidence of abrasion, wear, cuts or leaks, the hose must be replaced prior to the appliance being put into operation. See product tag for hose and regulator information.
10. Do not block holes in bottom or sides of appliance.
11. Never operate appliance with LP tanks out of correct position specified in Assembly Instructions.
12. Always close LP tank valve and remove coupling nut before moving LP tank from specified operating position.
13. NEVER store a spare LP tank under or near appliance or in an enclosure.
14. If you see, smell, or hear escaping gas, immediately get away from the LP tank/appliance and call your fire department.
15. All spare LP tanks must have safety caps installed on the LP tank outlet.

### **WARNING**

1. Do not store a spare LP gas cylinder under or near this appliance.
2. Never fill the cylinder beyond 80 percent full.
3. If the instructions in (1) and (2) are not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

### **WARNING**

Tripping hazard over hose and supply cylinder.



# LIGHTING INSTRUCTIONS

## LIGHTING THE PIZZA OVEN

1. Read instructions before lighting.
2. Push and turn control knob counter-clockwise to Light/HI then press igniter on left to activate the ignition.
3. Adjust the temperature to desired level.
4. If ignition does not occur, turn gas OFF by turning the knob clockwise and repeat lighting instructions.

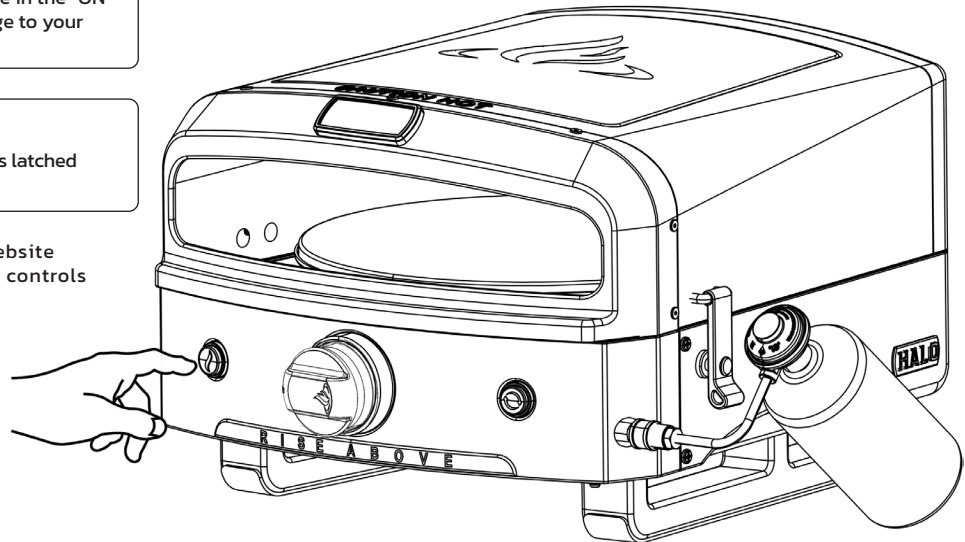
### **WARNING**

Do not operate your Pizza oven without the pizza stone rotating table in the "ON" position to avoid any damage to your Pizza Stone.

### **WARNING**

Lid must be closed and straps latched before using Pizza Oven.

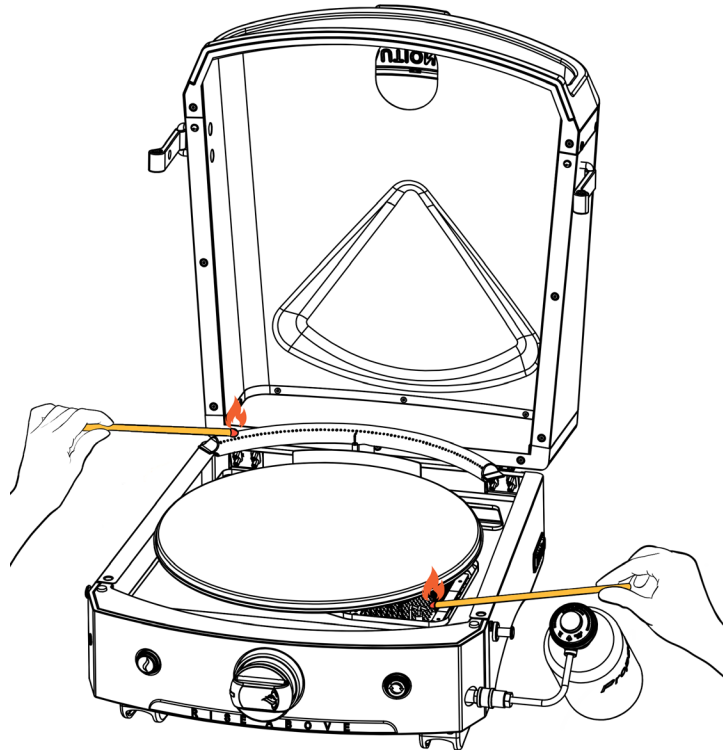
**NOTE:** Please refer to our website for additional temperature controls information.



## MATCH LIGHTING INSTRUCTIONS

**NOTE:** If burners will not light after several attempts using the ignitor, the burners can be lit with a long match.

1. Release latches on both sides.
2. Open top.
3. Use 11" long matchstick, ignite the match to light back burner and infrared burner.
4. Push and turn the control knob to the HIGH slowly. The burners should ignite immediately. Make sure burners stay lit.
5. If the burner does not light within seconds, turn the control knob OFF and wait five (5) minutes and try again.



# TROUBLESHOOTING

## BURNER WILL NOT LIGHT USING THE ELECTRONIC IGNITER

### POSSIBLE CAUSE:

- Faulty regulator
- Obstructions in the burner
- Obstructions in gas jets or gas hose
- Electrode is damaged/faulty igniter
- Empty LP bottle

### SOLUTION:

- Have the regulator checked or replaced
- Clean burner
- Clean jets and gas hose
- Change electrode and wire or change igniter
- Use a new LP bottle

## BURNER WILL NOT LIGHT WITH A MATCH

### POSSIBLE CAUSE:

- Faulty regulator
- Obstructions in gas orifices or gas hose
- Empty LP bottle

### SOLUTION:

- Have the regulator checked or replaced
- Clean burner venturi
- Clean orifice and check gas hose
- Use a new LP bottle

## BURNER FLAME PATTERN IS ERRATIC

FLAME IS LOW WHEN BURNER IS ON HI. FLAMES DO NOT RUN THE WHOLE LENGTH OF THE BURNER TUBE

### POSSIBLE CAUSE:

- Obstructions in burner

### SOLUTION:

- Clean burner venturi

## **FIRE IN BURNER TUBE HAS A LOW FLAME OR FLASHBACK (A HISSING OR ROARING NOISE MAY BE HEARD)**

### **POSSIBLE CAUSE:**

- Obstructions in burner
- Obstructions in gas jets or gas hose
- Windy conditions

### **SOLUTION:**

- Clean burner
- Clean jets and gas hose
- Use grill in a more sheltered position

## **BURNER DOES NOT LIGHT, OR FLAME IS LOW IN HI POSITION**

### **POSSIBLE CAUSE:**

- Faulty regulator
- Obstructions in gas orifices or gas hose
- Empty LP bottle

### **SOLUTION:**

- Have the regulator checked or replaced
- Clean Burner venturi
- Clean orifice and check gas hose
- Use a new LP bottle

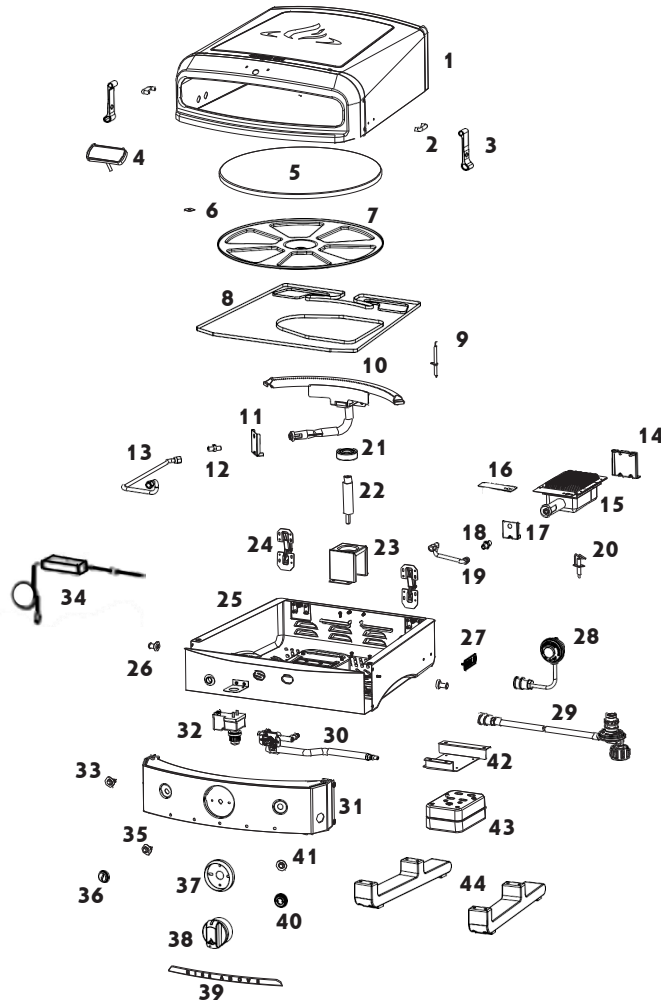
## **ROTISSERIE MOTOR TROUBLESHOOTING**

### **PROBLEMS?**

If parts are missing, or the motor won't work:  
Call customer service at 1-833-572-1688



# VERSA 16 PARTS LIST



<b>ITEM</b>	<b>PART DESCRIPTION</b>	<b>PART NO.</b>
1	Oven Top Assembly	HZ-1004-01
2	Lid-Latch Holder	HZ-1004-02
3	Lid-Latche	HZ-1004-03
4	Heat Indicator (Thermometer)	HZ-1004-04
5	Pizza Stone	HZ-1004-05
6	Washer-Pizza Tray Mount	HZ-1004-06
7	Tray-Pizza Stone	HZ-1004-07
8	Clean-Out Tray	HZ-1004-08
9	Electrode assembly-Back Burner	HZ-1004-09
10	Back Burner Assembly	HZ-1004-10
11	Bracket-Orifice support-back burner	HZ-1004-11
12	Orifice-Back burner	HZ-1004-12
13	Gas line (corrugated)-Back burner	HZ-1004-13
14	Bracket- Support Infrared burner	HZ-1004-14
15	Infrared Burner	HZ-1004-15
16	Bracket-infrared burner electrode	HZ-1004-16
17	Bracket-Orifice-infrared burner	HZ-1004-17
18	Orifice-Infrared burner	HZ-1004-18
19	Gas line (corrugated)-infrared burner	HZ-1004-19
20	Electrode Assembly-infrared burner	HZ-1004-20
21	Bearing Pack-Turn Table	HZ-1004-21
22	Shaft Motor-Turn Table	HZ-1004-22
23	Bearing pack-Turn Table	HZ-1004-23
24	Hinges-Pizza top support	HZ-1004-24
25	Oven Bottom Assembly	HZ-1004-25

# VERSA 16 PARTS LIST

ITEM	PART DESCRIPTION	PART NO.
26	Pin-Lid Latch	HZ-1004-26
27	Halo Sizzle Logo Plate	HZ-1004-27
28	Regulator-1 lb. cylinder	HZ-1004-28
29	Regulator-20 lbs. tank	HZ-1007-25
30	Valve & Manifold Assembly	HZ-1004-30
31	Control Panel	HZ-1004-31
32	Electronic Igniter module	HZ-1004-32
33	A/C Power Jack/110-120 Volts	HZ-1004-33
34	AC/DC Adaptor	HZ-1004-34
35	Igniter Switch	HZ-1004-35
36	Igniter Button	HZ-1004-36
37	Control knob Bezel-Common	HZ-1004-37
38	Control knob-Common	HZ-1004-38
39	RISE ABOVE Logo	HZ-1004-39
40	Rubber Boot Switch-Turn Table	HZ-1004-40
41	Switch ON/OFF-Turn Table	HZ-1004-41
42	Bracket -Motor Mount	HZ-1004-42
43	Motor	HZ-1004-43
44	Leg common R/L	HZ-1004-44
<b>NOT IN PICTURE</b>		
45	Ignitor wire-Back burner-Long	HZ-1004-45
46	Ignitor wire-Infrared burner-Short	HZ-1004-46
47	Owner's Manual	HZ-1004-47
48	Hardware Pack	HZ-1004-48

# FIVE (5) YEAR LIMITED WARRANTY

This warranty only applies to units purchased from an authorized retailer. Manufacturer warrants to the original consumer-purchaser only that this product shall be free from defects in workmanship and materials after correct assembly and under normal and reasonable home use for the periods indicated below beginning on the date of purchase.

SCOPE OF COVERAGE	PERIOD OF COVERAGE	TYPE OF FAILURE COVERAGE
Cooking Fire box and all components not covered below	5 Years	PERFORATION, MANUFACTURING, AND MATERIAL DEFECTS ONLY
Burners, Pizza stone and tray, Control knob	5 Years	
Electrical Components	1 Years	
Paint	1 Years	

The manufacturer reserves the right to require that defective parts be returned, postage and or freight pre-paid by the consumer for review and examination.

Please retain a copy of your proof of purchase to validate your warranty. You may be requested to send in a copy of your receipt to confirm any warranty requests.

The original consumer-purchaser will be responsible for all shipping charges for parts replaced under the terms of this limited warranty. This limited warranty is applicable in the United States and Canada only, is only available to the original owner of the product and is not transferable. Manufacturer requires proof of your date of purchase. Therefore, you should retain your sales slip or invoice. Registering your product is not a substitute for proof of purchase and the manufacturer is not responsible for or required to retain proof of purchase records. This limited warranty applies to the functionality of the product ONLY and does not cover cosmetic issues such as scratches, dents, corrosions 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. Paint is not warranted and will require touch up. **RUST** is not considered a manufacturing or materials defect.

**This limited warranty will not reimburse you for the cost of any inconvenience, food, personal injury, or property damage.**

# FIVE (5) YEAR LIMITED WARRANTY

## ITEMS MANUFACTURER WILL NOT PAY FOR

1. Shipping cost, standard or expedited, for warranty and replacement parts.
2. Service calls to your home.
3. Repairs when your product is used for other than normal, single-family household or residential use.
4. Damage, failures, or operating difficulties resulting from accident, alteration, careless handling, misuse, abuse, fire, flood, improper installation or maintenance, installation not in accordance with electrical or plumbing codes, or use of products not approved by the manufacturer.
5. Any food loss due to product failures or operating difficulties.
6. Replacement parts or repair labor costs for units operated outside the United States or Canada.
7. Pickup and delivery of your product.
8. Repairs to parts or systems resulting from unauthorized modifications made to the product.
9. The removal and/or reinstallation of your product.

## Disclaimer of Implied Warranties and Limitation of Remedies

Repair or replacement of defective parts is your exclusive remedy under the terms of this limited warranty. In the event of parts availability issues, the manufacturer reserves the right to substitute like or similar parts that are equally functional. Manufacturer will not be responsible for any consequential or incidental damages arising from the breach of either this limited warranty or any applicable implied warranty, or for failure or damage resulting from acts of God, improper care and maintenance, grease fire, accident, alteration, replacement of parts by anyone other than Manufacturer, misuse, transportation, commercial use, abuse, hostile environments (inclement weather, acts of nature, animal tampering), improper installation or installation not in accordance with local codes or printed manufacturer instructions.

**5 YEAR**  
**LIMITED**  
**WARRANTY**

**THIS LIMITED WARRANTY IS THE SOLE EXPRESS WARRANTY GIVEN BY THE MANUFACTURER. NO PRODUCT PERFORMANCE SPECIFICATION OR DESCRIPTION WHEREVER APPEARING IS WARRANTED BY MANUFACTURER EXCEPT TO THE EXTENT SET FORTH IN THIS LIMITED WARRANTY. ANY IMPLIED WARRANTY PROTECTION ARISING UNDER THE LAWS OF ANY STATE, INCLUDING IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR USE, IS HEREBY LIMITED IN DURATION TO THE DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.**

Manufacturer's maximum liability, in any event, shall not exceed the purchase price of the product paid by the original consumer. NOTE: Some states do not allow an exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so some of the above limitations or exclusions may not apply to you. This limited warranty gives you specific legal rights as set forth herein. You may also have other rights which vary from state to state. In the state of California only, if refinishing or replacement of the product is not commercially practicable, the retailer selling this product or the Manufacturer will refund the purchase price paid for the product, less the amount directly attributable to use by the original consumer-purchaser prior to discovery of the nonconformity. In addition, in the state of California only, you may take the product to the retail establishment selling this product in order to obtain performance under this limited warranty. If you wish to obtain performance of any obligation under this limited warranty, you should write to:

**Halo Products Group LLC 850 West Park Rd Elizabethtown KY, 42701**

Consumer returns will not be accepted unless a valid Return Authorization is first acquired. Authorized returns are clearly marked on the outside of the package with an RA number and the package is shipped freight with postage pre-paid. Consumer returns that do not meet these standards will be refused.

## **CUSTOMER SERVICE**

For questions regarding your product, or if you need replacement parts, contact us at:

**Toll free: 1-833-572-1688** or

Visit us online at **[www.halo-pg.com](http://www.halo-pg.com)**

# MANUAL DEL USUARIO

## MODELO NO: HZ-1004-ANA



C

US

### ADVERTENCIA

- "SÓLO PARA USO EN EXTERIORES".
- "LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE INSTALAR Y UTILIZAR EL APARATO".
- "GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES".

### ADVERTENCIA

Este manual de instrucciones contiene información importante necesaria para el ensamblaje correcto y el uso seguro del aparato.

### ADVERTENCIA

El fabricante ha hecho todo lo posible para eliminar los bordes afilados. Sin embargo, debe manipular todos los componentes con cuidado para evitar lesiones accidentales.

### ADVERTENCIA

Mantenga cualquier cable de alimentación eléctrica y la manguera de suministro de combustible lejos de cualquier superficie caliente.

### ADVERTENCIA

No deje el aparato sin vigilancia. Mantenga a los niños y a los animales domésticos alejados del aparato en todo momento.

### ADVERTENCIA

No intente encender este aparato sin haber leído la sección de Instrucciones de Encendido de este manual.

Halo Products Group LLC  
850 West Park Rd Elizabethtown KY, 42701  
Toll free: 1-833-572-1688

BUSQUE EL  
REGISTRO DEL  
PRODUCTO



## PELIGRO

**Si huele a gas:**

- Cierre el gas del aparato.
- Apague cualquier llama abierta.
- Abra la tapa.
- Si el olor continúa, aléjese del aparato y llame inmediatamente a los bomberos.

**Si no se siguen estas instrucciones, puede producirse un incendio, una explosión o un peligro de quemadura que podría causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.**

## ADVERTENCIA

### PROPUESTA 65 DE CALIFORNIA

Este producto puede exponerle a sustancias químicas, incluido el monóxido de carbono, que el Estado de California conoce como causantes de cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Para más información, visite [www.P65Warnings.ca.gov](http://www.P65Warnings.ca.gov)

## PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado al manipular la piedra para Pizza.
- La piedra es frágil y puede romperse si se golpea o se cae.
- No utilice una piedra dañada.
- La piedra de la pizza está muy caliente durante su uso y se mantiene caliente durante mucho tiempo después de su uso.
- Deje que la piedra de la pizza se enfríe antes de manipularla.
- Utilice siempre manoplas o guantes para manipular la piedra de la pizza. Una manipulación inadecuada puede causar quemaduras graves.
- No utilice la piedra sobre una llama abierta.

## ADVERTENCIA

Este aparato no está destinado a un uso comercial.

## PELIGRO

- Nunca deje que el aparato opere sin vigilancia.
- Nunca haga funcionar este aparato a menos de 3.0 m (10') de cualquier estructura, material combustible u otra bombona de gas.
- No utilice nunca este aparato a menos de 7.5 m (25') de cualquier líquido inflamable.
- Si se produce un incendio, aléjese del aparato y llame inmediatamente a los bomberos. No intente extinguir un incendio de aceite o grasa con agua.

**Si no se siguen estas instrucciones, puede producirse un incendio, una explosión o un peligro de quemadura que podría causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.**

## ADVERTENCIA

En caso de lluvia, nieve, granizo, aguanieve u otras formas de precipitación mientras se cocina con aceite o grasa, cubra inmediatamente el recipiente de cocción y cierre los quemadores del aparato y el suministro de gas. No intente mover el aparato o el recipiente de cocción.

## ADVERTENCIA

Cuando utilice una cerilla para encender el aparato, asegúrese de utilizar una cerilla larga.

## ADVERTENCIA

- "Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y utilizar el aparato."
- "Siga todas las advertencias e instrucciones cuando utilice el aparato."
- "Guarde este manual para futuras consultas."
- "Mantenga la manguera de suministro de combustible lejos de cualquier superficie caliente."

## ADVERTENCIA

Compruebe que no haya fugas en ninguno de los accesorios de suministro de gas antes de cada uso. No utilice el aparato hasta que se hayan comprobado todas las conexiones y no presenten fugas.

## ADVERTENCIA

No haga funcionar su Horno de Pizza sin que la plataforma giratoria de la piedra de pizza esté en la posición "ON" para evitar cualquier daño a la Piedra de Pizza.

## ADVERTENCIA

La tapa debe estar cerrada y las correas enganchadas antes de utilizar el Horno de Pizza.

## ADVERTENCIA

Las arañas y los insectos pueden anidar dentro del quemador del aparato e interrumpir el flujo de gas. Inspeccione el quemador al menos una vez al año.

## ADVERTENCIA

PARA USO EXTERIOR ÚNICAMENTE y no se debe utilizar en un edificio, garaje o cualquier otra área cerrada.



# EL CUIDADO DE SU VERSA 16

## CUIDADO + MANTENIMIENTO

Limpie regularmente su Horno de Pizza entre los usos y especialmente después de períodos prolongados de almacenamiento. Asegúrese de que el Horno de Pizza y sus componentes estén suficientemente fríos antes de limpiarlos. No manipule nunca las piezas calientes con las manos desprotegidas. Para prolongar y mantener la vida útil y el estado del horno para pizzas, recomendamos que se limpie la Bandeja de Limpieza y se cubra la unidad cuando se deje al aire libre durante cualquier período de tiempo, especialmente durante los meses de invierno.

## COMPROBACIÓN DE LA LLAMA DEL QUEMADOR

Encienda el quemador y gire el comando de HIGH a LOW. Debería ver una llama más pequeña en la posición LOW que en la posición HIGH. Compruebe siempre la llama antes de cada uso. Una buena llama debe ser azul con una mínima punta amarilla. Algunas puntas amarillas en las llamas son aceptables si no aparecen depósitos de carbón u hollín.

## LLENADO DE GRASA DE UN RODAMIENTO

La eliminación de los aceites, las grasas y los revestimientos anticorrosivos existentes es importante ya que aumenta la vida útil y la fiabilidad del producto. Una cantidad de llenado adecuada garantiza que todas las superficies de contacto tengan una película lubricante adecuada.

## LIMPIEZA + ALMACENAMIENTO

Se recomienda revisar y ajustar anualmente los accesorios metálicos. Guarde el horno para Pizzas en un lugar fresco y seco. Cubra los quemadores con papel de aluminio para evitar que se acumulen insectos u otros residuos en los orificios de los quemadores. Si el Horno de Pizza va a ser almacenado en el interior, el regulador de la botella de gas o el tanque de 20 libras debe ser desconectado y dejado en el exterior. La botella de gas y el tanque de 20 libras deben guardarse siempre en el exterior, fuera del alcance de los niños, y en una zona seca y bien ventilada, lejos de cualquier fuente de calor o de ignición.

## CUIDADO DE LA PIEDRA PARA PIZZA

Antes de utilizar su piedra por primera vez, siga estos sencillos pasos. Recuerde que no debe sumergir la piedra en agua antes de utilizarla.

- Aclare la piedra con agua tibia y séquela con una toalla.
- Cure la piedra horneando en su superficie un alimento rico en grasas, como panecillos refrigerados o masa de galletas. Después, el engrase suele ser innecesario. Si los alimentos se pegan ligeramente, puede rociar ligeramente la superficie con aceite vegetal en spray para los siguientes usos.

## CÓMO CURAR LA PIEDRA A LA PERFECCIÓN

Cuando se prepara la piedra por primera vez, se inicia el proceso de curado natural. El curado se produce cuando las grasas y los aceites de los alimentos se adhieren gradualmente a la superficie de la piedra. Es perfectamente natural que esto ocurra y no supone una amenaza para la seguridad alimentaria. A medida que la piedra se va curando, se va formando una capa antiadherente. El color de la piedra también cambiará gradualmente de su color natural beige a un marrón intenso. Si prefiere que sus utensilios de repostería

parezcan nuevos, tendrá que hacerse a la idea de que la piedra funciona mejor cuando parece que ha sido usada. De hecho, cuanto más oscura sea su superficie, mejores serán sus cualidades de cocción, al igual que un wok de acero bien curado o una sartén de hierro fundido.

## LIMPIAR LA PIEDRA ES FÁCIL

Lo crea o no, la limpieza de su piedra es la parte más fácil de su cuidado. Como se quiere mantener intacto el curado de la superficie, sólo necesita hacer una limpieza suave. De hecho, es importante que no utilice jabón ni detergente cuando limpie la piedra. El jabón se adherirá a las grasas y aceites del curado y permanecerá en la superficie, dando un sabor jabonoso a los siguientes alimentos que se horneen en la piedra. Por la misma razón, la piedra no debe lavarse en el lavavajillas. Aquí tienes unos sencillos pasos para la limpieza:

- Deje que la piedra se enfríe completamente antes de limpiarla.
- Raspe el exceso de comida con una rasqueta de nailon o simplemente con una espátula de nailon.
- Si es necesario, sumerja la piedra en agua limpia y caliente para aflojar los alimentos horneados.
- Enjuague y seque bien.

Si sigue estas sencillas instrucciones de limpieza, la piedra no podrá albergar ninguna bacteria dañina que suponga una amenaza para la seguridad alimentaria. La superficie de la piedra estará limpia y será segura de usar siempre que se hayan eliminado todas las partículas de alimentos y se haya secado bien la piedra antes de guardarla.

## DIRECTRICES GENERALES DE USO

Lo más importante que hay que recordar sobre su piedra es que no le gustan los cambios de temperatura extremos y repentinos. A pesar de su durabilidad, la cerámica no es indestructible. Si expone su piedra a cambios bruscos de temperatura, puede desarrollar pequeñas grietas o romperse. Si practica las siguientes pautas, su piedra durará muchos años.

- Utilice siempre una pieza de piedra que se ajuste al tamaño del alimento que se va a preparar.
- Los alimentos congelados gruesos y densos deben descongelarse antes de cocinarlos. Poner una pizza congelada o alimentos precocinados congelados como nuggets de pollo, patatas fritas y palitos de pescado está bien. Sólo asegúrese de distribuir uniformemente los trozos pequeños sobre la superficie.
- Deje que la piedra caliente se enfríe completamente antes de sumergirla en agua o de verter agua u otros líquidos en ella o sobre ella.

- La piedra no puede utilizarse bajo la parrilla o directamente sobre una fuente de calor, como un quemador de cocina.
- El plato giratorio debe estar encendido mientras el horno y la piedra se están precalentando. Precalentar el horno con el plato giratorio apagado puede hacer que la piedra se agriete o se rompa.
- La piedra es apta para el congelador. No la transfiera directamente del congelador al horno.
- Utilice los mismos tiempos y temperaturas de horneado que con otros utensilios. La única excepción es si el alimento requiere un tiempo de cocción inferior a 10 minutos. Es posible que tenga que hornear estos artículos de 1 a 2 minutos más. Al hornear galletas, por ejemplo, la primera tanda puede necesitar unos minutos más, pero las siguientes se hornearán en el tiempo especificado.
- La piedra es apta para el microondas. Sin embargo, los alimentos no se vuelven crujientes ni se doran en el microondas.
- Si utiliza un horno de convección, recuerde reducir la temperatura del horno y el tiempo de cocción en la cantidad especificada en el manual de uso y cuidado del horno. Si los alimentos se doran demasiado rápido, cubra ligeramente la superficie del alimento con papel de aluminio durante parte del tiempo de cocción.
- Utilice siempre una agarradera pesada y resistente al calor o una almohadilla para el horno cuando manipule la piedra caliente.

Se calienta mucho tanto en el horno como en el microondas.

- Los alimentos pueden cortarse directamente sobre la piedra para servirlos.

## **CARACTERÍSTICAS DEL MOTOR DEL ASADOR**

- Este motor de asador que funciona con batería girará durante aproximadamente la duración de 36 horas por juego de baterías de celda D o con el adaptador de CA suministrado. A través de la utilidad de un motor de corriente continua directa, este motor ha demostrado ser de un rendimiento superior en cuanto a fiabilidad y función.

- 2 baterías de celda D (no incluidas).
- Adaptador de CA incluido para ampliar las posibilidades de uso.
- El tren de engranajes antigolpes proporciona un funcionamiento silencioso y suave.
- El Motor Produce un Par de Salida Máximo de 25 pulg./lbs.

Por favor, tenga en cuenta que este artículo está diseñado para el Horno de Pizza al aire libre u otros aparatos de cocina al aire libre que requieren específicamente el uso de un motor de asador para la intención de cocinar los alimentos.

## **ASADOR INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD**

Lea las siguientes precauciones de seguridad antes de utilizar el motor del asador.

- Este motor no está destinado a ser

utilizado en la fabricación/revestimiento o en entornos distintos a los descritos.

- No toque la superficie caliente con las manos desnudas.
- Deje que el asador se enfríe antes de limpiarlo o desmontar cualquier pieza.
- No utilice el aparato para un uso distinto al previsto.
- No exponer a la lluvia.

## **CUIDADO Y MANTENIMIENTO DEL MOTOR DEL ASADOR**

Guarde el horno Pizza en el interior cuando no lo utilice, fuera del alcance de los niños.

## **INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA SU HORNO DE PIZZA**

- Mantenga la zona del aparato despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No obstruya el flujo de la combustión y la ventilación del aire.
- Mantenga la(s) abertura(s) de ventilación de la caja de la bombona libre y sin residuos.
- Compare visualmente las llamas del quemador con representaciones pictóricas.
- Limpie el aparato, incluidas las superficies especiales, con los productos de limpieza recomendados, si es necesario.
- Compruebe y limpie los tubos del quemador/venturi en busca de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato.

# CONEXIÓN DE TANQUES DE LP

**AVISO:** Lo(s) cilindros(s) de gas LP utilizado(s) con este horno para pizzas debe(n) estar construido(s) y marcado(s) de acuerdo con las especificaciones para cilindros de gas LP del Departamento de Transporte de los Estados Unidos o de Transport Canada, CAN/CSA B339.

## ⚠ ADVERTENCIA

- Todas las pruebas de fugas deben realizarse al aire libre, en una zona bien ventilada y lejos de fuentes de ignición, como aparatos de gas o eléctricos. Durante la prueba de fugas, manténgase alejado de llamas o chispas.
- Este aparato sólo utiliza gas LP (Licuado de Propano) y el conjunto regulador para el cilindro de 1 lb y cilindro de 20 lb que se suministra con su Horno de Pizza.
- Siga las instrucciones de conexión del regulador.
- Utilice el regulador de presión y el conjunto de mangueras que se suministran con su horno para Pizzas modelo #: HZ-1004-28 para Cilindro de 1 lb. y modelo #: HZ-1007-25 para tanque de 20 libras.
- No intente desconectar el regulador de gas y el conjunto de mangueras o cualquier accesorio de gas mientras su horno para Pizza esté en funcionamiento.
- No utilice un cilindro de gas LP con una válvula dañada.
- El cilindro de LP puede parecer vacío, aunque todavía puede haber gas, y el cilindro de LP debe ser transportado y almacenado teniendo eso en cuenta.
- Si ve, huele o escucha el silbido del gas que se escapa del cilindro de LP:
  1. Aléjese del cilindro de LP.
  2. No intente solucionar el problema usted mismo.
  3. Llame a su departamento de bomberos.
- Desconecte la bombona cuando el aparato no esté en uso.

## ⚠ ADVERTENCIA

Por su seguridad, cuando no lo utilice, retire el cilindro y el regulador. Tape el cilindro, el accesorio de inserción y la desconexión rápida.

## CONECTAR UN CILINDRO DE 1 LB. DESECHABLE

1. Asegúrese de que el mando de control está en posición OFF.
2. Retire el tapón de plástico de la parte superior del cilindro de propano. Guarde la tapa para guardarla. Enrosque el cilindro de propano en el regulador. Tenga cuidado de no enroscarlo mal. Ajuste a mano solamente.
3. El regulador está equipado con una Conexión Rápida. Alinee el accesorio de inserción del regulador con el cuerpo de conexión rápida en el lateral del horno Pizza. Tire hacia atrás del acoplamiento con resorte y luego insértelo en el acoplamiento rápido con firmeza y suéltelo. El inserto del regulador encajará y se bloqueará en su lugar. **Compruebe que no haya fugas en esta conexión.**
4. Nunca haga funcionar el horno con el cilindro de propano al revés.



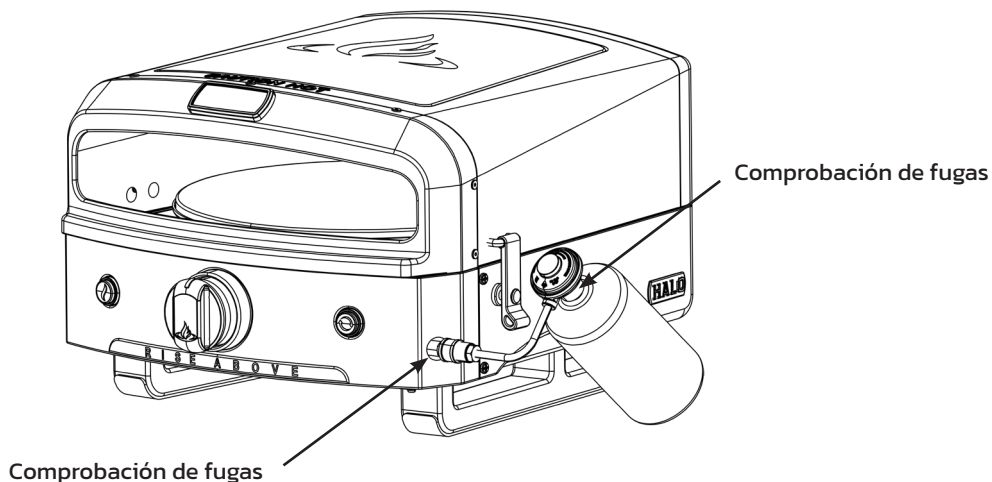
## DESCONECTAR EL CILINDRO DE PROPANO DESECHABLE

1. Gire el mando de control a la posición de OFF y asegúrese de que todas las llamas están apagadas , luego tire hacia atrás de la conexión rápida para soltarla del accesorio de inserción.
2. Asegúrese de que su Horno para Pizzas está apagado y se ha enfriado.
3. Desconecte el regulador del accesorio de inserción tirando hacia atrás del acoplamiento con resorte para liberar el acoplamiento de Conexión Rápida, y luego desenrosque la botella del regulador.

### ADVERTENCIA

El tanque de LP utilizado con este horno para Pizzas debe cumplir con los siguientes requisitos:

- Utilice el aparato sólo con gas LP (propano) y el conjunto regulador/de válvula suministrado.
- La instalación debe cumplir con los códigos locales o, en su defecto, con el Código Nacional de Gas Combustible, NFPA 54/ANSI Z223.1. La manipulación y el almacenamiento de los cilindros de gas LP deben cumplir con el Código de Gas LP NFPA/ANSI 58.
- No modifique este aparato. Las modificaciones supondrán un riesgo para la seguridad.
- Habitantes de apartamentos: Consulte con la administración para conocer los requisitos y códigos de incendio para utilizar un aparato de gas LP en un apartamento. Si está permitido, utilícelo en el exterior en la planta baja con una distancia de 3 metros de las paredes o barandillas.



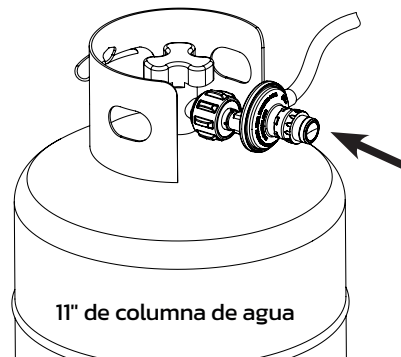
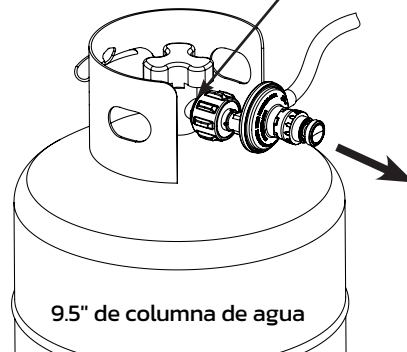
# CONECTAR TANQUE DE 20 LBS.

## CONECTAR MANGUERA + REGULADOR AJUSTABLE TANQUE DE 20 LBS.

Comprobación de fugas

### NOTA:

- El almacenamiento de un aparato en el interior sólo está permitido si la bomba está desconectada y retirada del aparato.
  - Las bombonas deben almacenarse al aire libre, fuera del alcance de los niños, y no deben guardarse en un edificio, garaje o cualquier otro lugar cerrado.
1. Coloque el tanque LP en una superficie segura, nivelada y estable.
  2. Asegúrese de que la válvula del quemador está en posición OFF.
  3. El tanque de LP debe estar en la posición OFF, si no gire la rueda en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.
  4. Retire la tapa protectora de la válvula del tanque LP. Utilice siempre la tapa y la correa suministrados con la válvula. ¡NO UTILICE UN ADAPTADOR DE TRANSPORTE POL (pieza de plástico con rosca interior)! ANULARÁ LA FUNCIÓN DE SEGURIDAD DE LA VÁLVULA.
  5. La manguera y el regulador están equipados con Quick Connect. Alinee el acoplamiento de conexión rápida del regulador con el accesorio de inserción en el lateral del Horno para Pizzas. Tire hacia atrás del acoplamiento con resorte en la conexión rápida y luego empuje en el accesorio de inserción con firmeza y suelte. La conexión rápida se encaja y se bloquea en su lugar.
  6. Coloque el conjunto de la manguera en el cilindro.
  7. Abra lentamente la válvula del cilindro.
  8. Realice una comprobación de fugas con agua jabonosa en las conexiones del regulador al horno para Pizza y de la manguera al cilindro. Si ve burbujas, significa que hay una fuga. Compruebe que la conexión no esté mal enroscada y que está bien ajustada. Realice otra comprobación de fugas. Si sigue habiendo una fuga, retire el cilindro y póngase en contacto con el fabricante para que lo revise y lo repare.



## CARACTERÍSTICA AÑADIDA

Su aparato está equipado con un regulador ajustable de baja presión. La presión de funcionamiento normal es de 11" de columna de agua y la presión de funcionamiento más baja disponible es de 9.5" de columna de agua. Cuando el aparato funcione en circunstancias normales, deberá tener el regulador ajustado a la presión de 11" de columna de agua. Si desea cocinar con temperaturas ligeramente más bajas, entonces ajuste el regulador en la posición de columna de agua de 9.5". Dependiendo del ajuste de temperatura que tenga el mando de control determinará cuánto más bajas serán sus temperaturas cuando utilice el ajuste de presión más bajo. Por favor, vea las instrucciones sobre cómo cambiar el ajuste de la columna de agua de 11" y restablecerlo.

## CÓMO AJUSTAR EL REGULADOR

- Tire hacia atrás del acoplamiento con resorte para liberar la tapa del regulador y lograr una columna de agua de 9.5".
- Tire hacia atrás del acoplamiento con resorte y luego empuje la tapa del regulador con firmeza y suéltela. La tapa del regulador va a encajar y se bloqueará en su lugar para restablecer el regulador a 11" de columna de agua.

## PROCEDIMIENTO DE PRUEBA DE FUGAS

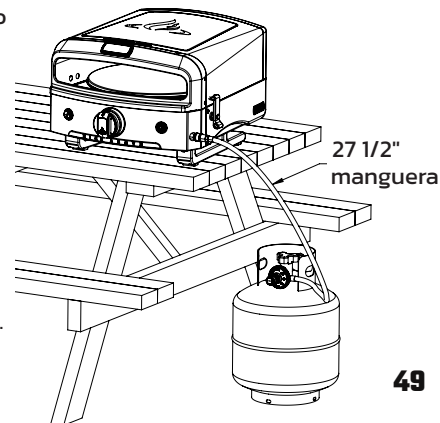
1. Coloque el conjunto de mangueras en el cilindro.
2. Abra lentamente la válvula del cilindro.
3. Realice una verificación de fugas en las conexiones del regulador al horno y de la manguera al cilindro con agua jabonosa. Si ve burbujas, significa que hay una fuga. Compruebe que la conexión no esté mal enroscada y que está bien ajustada.
4. Realice otra comprobación de fugas. Verifique el ajuste de la tuerca de acoplamiento. Si sigue habiendo una fuga, retire el cilindro y póngase en contacto con el fabricante para que lo revise y lo repare.
5. Cuando el aparato no esté en uso, cierre la perilla de control y la válvula del tanque de LP en el cilindro de suministro.
6. No utilice nunca un depósito de gas licuado si está visiblemente oxidado, dañado o caducado.
7. Si observa que la grasa u otro material caliente gotea del aparato sobre la válvula, la manguera o el regulador, cierre inmediatamente el suministro de gas. Determine la causa, corrija, limpie e inspeccione la válvula, la manguera y el regulador antes de continuar. Realice una prueba de fugas.
8. El regulador puede emitir un zumbido o un silbido durante su funcionamiento. Esto no afectará a la seguridad ni al uso del aparato.
9. Limpie e inspeccione la manguera antes de cada uso del aparato. Si hay evidencia de abrasión, desgaste, cortes o fugas, la manguera debe ser reemplazada antes de poner el aparato en funcionamiento. Consulte la etiqueta del producto para obtener información sobre la manguera y el regulador.
10. No obstruya los orificios de la parte inferior o de los lados del aparato.
11. Nunca opere el aparato con los tanques LP fuera de la posición correcta especificada en las Instrucciones de Ensamblaje.
12. Cierre siempre la válvula del tanque LP y retire la tuerca de acoplamiento antes de mover el tanque LP de la posición de funcionamiento especificada.
13. NUNCA almacene un tanque LP de repuesto debajo o cerca del aparato o en un recinto.
14. Si ve, huele o escucha un escape de gas, aléjese inmediatamente del tanque/aparato de gas licuado y llame a los bomberos.
15. Todos los tanques LP de repuesto deben tener tapas de seguridad instaladas en la salida del tanque LP.

### ⚠ ADVERTENCIA

1. No guarde una bombona de gas LP de repuesto debajo o cerca de este aparato.
2. No llene nunca la bombona más allá del 80% de su capacidad.
3. Si no se siguen exactamente las instrucciones de (1) y (2), puede producirse un incendio que puede causar la muerte o lesiones graves.

### ⚠ ADVERTENCIA

Peligro de tropiezo con la manguera y el cilindro de suministro.





# INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

## ENCENDER EL HORNO DE PIZZA

1. Lea las instrucciones antes de encenderlo.
2. Empuje y gire el mando de control en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición Light/HI y luego presione el encendedor de la izquierda para activar el encendido.
3. Ajuste la temperatura al nivel deseado.
4. Si no se produce el encendido, apague el gas girando el mando en el sentido de las agujas del reloj y repita las instrucciones de encendido.

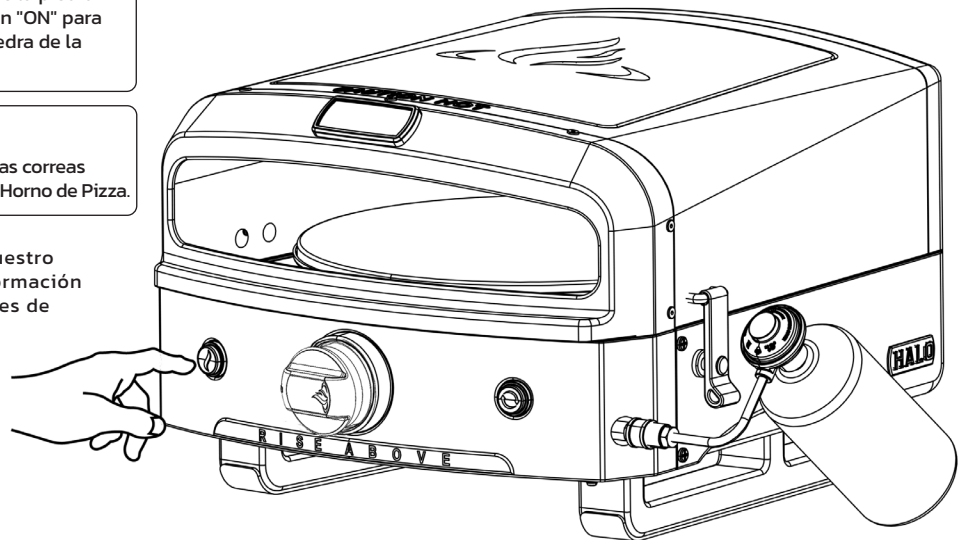
### ADVERTENCIA

No haga funcionar su Horno de Pizza sin que la plataforma giratoria de la piedra de la pizza esté en la posición "ON" para evitar cualquier daño a la piedra de la pizza.

### ADVERTENCIA

La tapa debe estar cerrada y las correas enganchadas antes de usar el Horno de Pizza.

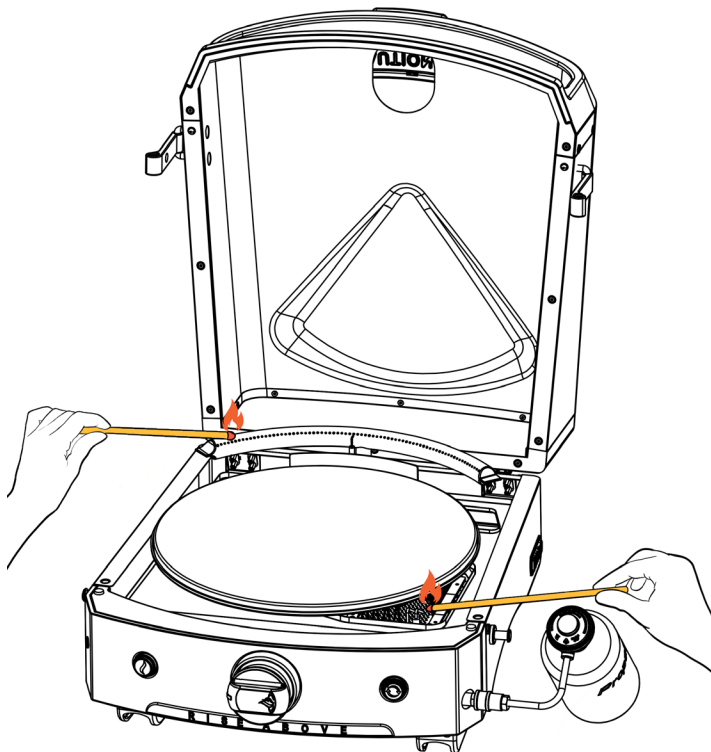
**NOTA:** Por favor, consulte nuestro sitio web para obtener información adicional sobre los controles de temperatura.



## INSTRUCCIONES PARA EL ENCENDIDO CON FÓSFOROS

**NOTA:** Si los quemadores no se encienden después de varios intentos con el encendedor, se pueden encender con una cerilla larga.

1. Libere los pestillos en ambos lados.
2. Abra la tapa.
3. Utilice una cerilla de 11" de largo, encienda la cerilla para encender el quemador trasero y el quemador infrarrojo.
4. Empuje y gire el mando de control hacia la posición HIGH lentamente. Los quemadores deberían encenderse inmediatamente. Asegúrese de que los quemadores permanezcan encendidos.
5. Si el quemador no se enciende en unos segundos, gire el mando de control a la posición OFF y espere cinco (5) minutos e inténtelo de nuevo.



# SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

## EL QUEMADOR NO SE ENCIENDE CON EL ENCENDEDOR ELECTRÓNICO.

### CAUSA POSIBLE:

- Regulador defectuoso.
- Obstrucciones en el quemador.
- Obstrucciones en los chorros de gas o en la manguera de gas.
- El electrodo está dañado/ encendedor defectuoso.
- Vacíe el cilindro de LP.

### SOLUCIÓN:

- Haga revisar o sustituir el regulador.
- Limpie el quemador.
- Limpie los chorros y la manguera de gas.
- Cambie el electrodo y el cable o cambie el encendedor.
- Utilice un cilindro de LP nuevo.

## EL QUEMADOR NO SE ENCIENDE CON UNA CERILLA.

### CAUSA POSIBLE:

- Regulador defectuoso.
- Obstrucciones en los orificios de gas o en la manguera de gas.
- Vacíe el cilindro de LP.

### SOLUCIÓN:

- Haga revisar o sustituir el regulador.
- Limpie el venturi del quemador.
- Limpie el orificio y revise la manguera de gas.
- Utilice un cilindro de LP nuevo.

## EL PATRÓN DE LA LLAMA DEL QUEMADOR ES ERRÁTICO.

LA LLAMA ES BAJA CUANDO EL QUEMADOR ESTÁ EN HI. LAS LLAMAS NO RECORREN TODA LA LONGITUD DEL TUBO DEL QUEMADOR.

### CAUSA POSIBLE:

- Obstrucciones en el quemador.

### SOLUCIÓN:

- Limpie el venturi del quemador.

## **EL FUEGO EN EL TUBO DEL QUEMADOR TIENE UNA LLAMA BAJA O UN RETROCESO**

**(PUEDE OÍRSE UN SILBIDO O UN RUGIDO).**

### **CAUSA POSIBLE:**

- Obstrucciones en el quemador.
- Obstrucciones en los chorros de gas o en la manguera de gas.
- Condiciones de viento.

### **SOLUCIÓN:**

- Limpie el quemador.
- Limpie los chorros y la manguera de gas.
- Utilice la parrilla en un lugar más protegido.

## **EL QUEMADOR NO SE ENCIENDE O LA LLAMA ESTÁ BAJA EN LA POSICIÓN HI.**

### **CAUSA POSIBLE:**

- Regulador defectuoso.
- Obstrucciones en los orificios de gas o en la manguera de gas.
- Vacíe el cilindro de LP.

### **SOLUCIÓN:**

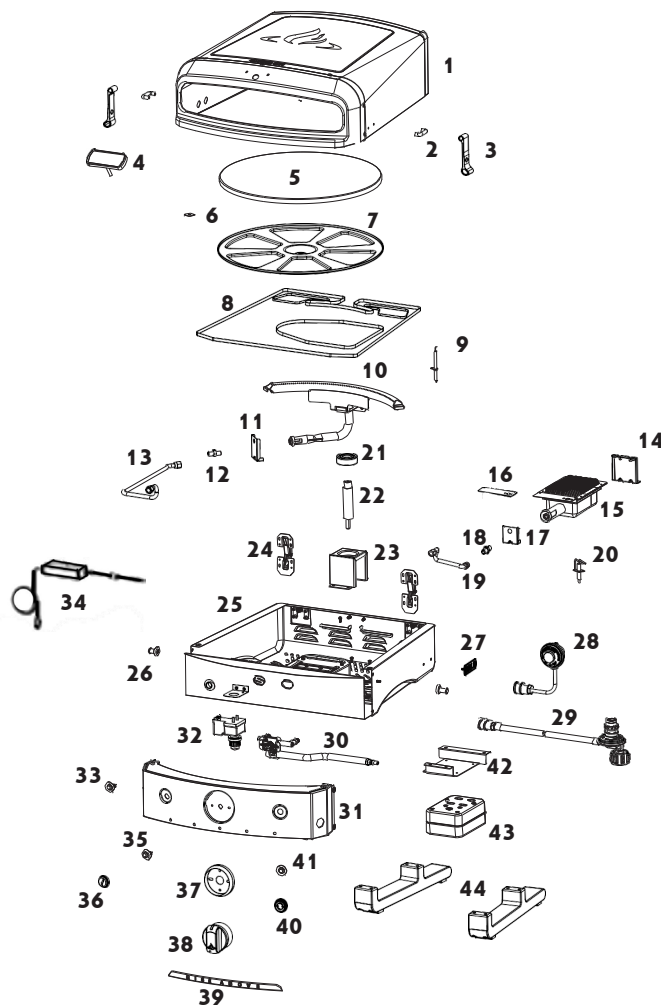
- Haga revisar o sustituir el regulador.
- Limpie el venturi del quemador.
- Limpie el orificio y revise la manguera de gas.
- Utilice un cilindro de LP nuevo.

## **SOLUCIÓN DE PROBLEMAS DEL MOTOR DEL ASADOR**

### **PROBLEMA?**

Faltan piezas o el motor no funciona.  
Llame al servicio de atención al cliente al  
1-833-572-1688.

# PIEZAS DE RECAMBIO VERSA 16



<b>ARTÍCULO</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA</b>	<b>NÚMERO DE PIEZA</b>
1	Montaje de la Parte Superior del Horno	HZ-1004-01
2	Tapa-Soporte de Pestillo	HZ-1004-02
3	Tapa-Pestillo	HZ-1004-03
4	Indicador de Calor (Termómetro)	HZ-1004-04
5	Piedra para Pizza	HZ-1004-05
6	Lavadora-Montaje de la Bandeja para Pizza	HZ-1004-06
7	Bandeja-Piedra de Pizza	HZ-1004-07
8	Bandeja de Limpieza	HZ-1004-08
9	Conjunto de Electrodo-Quemador Trasero	HZ-1004-09
10	Conjunto del Quemador Trasero	HZ-1004-10
11	Ménsula-Soporte de Orificio-Quemador Trasero	HZ-1004-11
12	Orificio-quemador trasero	HZ-1004-12
13	Línea de Gas (corrugada)-Quemador Trasero	HZ-1004-13
14	Ménsula-Soporte Quemador Infrarrojo	HZ-1004-14
15	Quemador Infrarrojo	HZ-1004-15
16	Ménsula-Electrodo de Quemador Infrarrojo	HZ-1004-16
17	Ménsula-Quemador Infrarrojo	HZ-1004-17
18	Orificio-Quemador Infrarrojo	HZ-1004-18
19	Línea de Gas (corrugada)-Quemador Infrarrojo	HZ-1004-19
20	Conjunto de Electrodo-Quemador Infrarrojo	HZ-1004-20
21	Paquete de Rodamiento-Plataforma Giratoria	HZ-1004-21
22	Motor de Eje-Plataforma Giratoria	HZ-1004-22
23	Ménsula-Soporte de Rodamiento	HZ-1004-23
24	Bisagras-Soporte Superior de Pizza	HZ-1004-24
25	Conjunto del Fondo del Horno	HZ-1004-25

# PIEZAS DE RECAMBIO VERSA 16

ARTÍCULO	DESCRIPCIÓN DE LA PIEZA	NÚMERO DE PIEZA
26	Pin-Pestillo de Tapa	HZ-1004-26
27	Placa con el Logotipo de Halo Sizzle	HZ-1004-27
28	Regulador-Cilindro de 1 lb.	HZ-1004-28
29	Regulador-Tanque de 20 libras.	HZ-1007-25
30	Conjunto de Válvula y Colector	HZ-1004-30
31	Panel de Control	HZ-1004-31
32	Módulo de Encendido Electrónico	HZ-1004-32
33	Toma de Corriente A/C/110-120 voltios	HZ-1004-33
34	Adaptador CA/CD	HZ-1004-34
35	Interruptor de Encendido	HZ-1004-35
36	Botón de Encendido	HZ-1004-36
37	Bisel de Mando de Control-Común	HZ-1004-37
38	Mando de Control-Común	HZ-1004-38
39	Logotipo RISE ABOVE	HZ-1004-39
40	Mesa Giratoria de Interruptor de Arranque de Goma	HZ-1004-40
41	Interruptor ON/OFF-Plataforma Giratoria	HZ-1004-41
42	Ménsula-Soporte de Motor	HZ-1004-42
43	Motor	HZ-1004-43
44	Pata Común D/I	HZ-1004-44
	<b>NO INCLUIDO EN LA IMAGEN</b>	
45	Cable de Encendido-Quemador Trasero-Largo	HZ-1004-45
46	Cable de Encendido-Quemador Infrarrojo-Corto	HZ-1004-46
47	Manual del Usuario	HZ-1004-47
48	Paquete de Hardware	HZ-1004-48

# GARANTÍA LIMITADA DE CINCO (5) AÑOS

Esta garantía sólo se aplica a las unidades adquiridas de un distribuidor autorizado. El fabricante garantiza únicamente al consumidor-comprador original que este producto estará libre de defectos de mano de obra y materiales después de un montaje correcto y bajo un uso doméstico normal y razonable durante los períodos indicados a continuación a partir de la fecha de compra.

ALCANCE DE LA COBERTURA	PERÍODO DE COBERTURA	TIPO DE COBERTURA DE FALLAS
Caja de Fuego de Cocción y todos los componentes no contemplados a continuación	5 Años	SÓLO DEFECTOS DE PERFORACIÓN, FABRICACIÓN Y MATERIALES
Quemadores, Piedra para pizza y bandeja, Mando de control	5 Años	
Componentes Eléctricos	1 Años	
Pintura	1 Años	

El fabricante se reserva el derecho de exigir que las piezas defectuosas sean devueltas, a portes pagados, por el consumidor para su revisión y examinación.

Conserve una copia del comprobante de compra para validar su garantía. Es posible que se le pida que envíe una copia de su recibo para confirmar cualquier solicitud de garantía.

El consumidor-comprador original será responsable de todos los gastos de envío de las piezas sustituidas bajo los términos de esta garantía limitada. Esta garantía limitada es aplicable únicamente en Estados Unidos y Canadá, sólo está disponible para el propietario original del producto y no es transferible. El fabricante requiere una prueba de la fecha de compra. Por lo tanto, debe conservar el comprobante de venta o la factura. El registro de su producto no sustituye a la prueba de compra y el fabricante no es responsable ni está obligado a conservar los registros de prueba de compra. Esta garantía limitada se aplica SÓLO a la funcionalidad del producto y no cubre problemas estéticos como arañazos, abolladuras, corrosiones o decoloración por el calor, limpiadores abrasivos y químicos o cualquier herramienta utilizada en el montaje o instalación del aparato, óxido de la superficie o decoloración de las superficies de acero inoxidable. La pintura no está incluida en la garantía y requerirá retoques. La OXIDACIÓN no se considera un defecto de fabricación o de los materiales.

Esta garantía limitada no le reembolsará el coste de cualquier inconveniente, comida, lesión personal o daño a la propiedad.



# GARANTÍA LIMITADA DE CINCO (5) AÑOS

## ARTÍCULOS QUE EL FABRICANTE NO PAGARÁ

1. Gastos de envío, estándar o prioritario, para la garantía y las piezas de recambio.
2. Llamadas de servicio a domicilio.
3. Reparaciones cuando su producto se utiliza para un uso distinto al normal, doméstico o residencial.
4. Los daños, fallos o dificultades de funcionamiento resultantes de accidentes, alteraciones, manipulación descuidada, mal uso, abuso, incendio, inundación, instalación o mantenimiento inadecuados, instalación no conforme a los códigos eléctricos o de fontanería, o uso de productos no aprobados por el fabricante.
5. Cualquier pérdida de alimentos debida a fallos del producto o a dificultades de funcionamiento.
6. Los costes de las piezas de recambio o de la mano de obra de reparación de las unidades que se utilizan fuera de los Estados Unidos o Canadá.
7. Recogida y entrega de su producto.
8. Las reparaciones de piezas o sistemas resultantes de modificaciones no autorizadas realizadas en el producto.
9. La retirada y/o reinstalación de su producto.

## RENUNCIA A LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS Y LIMITACIÓN DE LOS RECURSOS

La reparación o el reemplazo de las piezas defectuosas es su único remedio bajo los términos de esta garantía limitada. En caso de que haya problemas de disponibilidad de piezas, el fabricante se reserva el derecho de sustituirlas por otras iguales o similares que sean igualmente funcionales. El fabricante no será responsable de ningún daño consecuente o incidental que surja del incumplimiento de esta garantía limitada o de cualquier garantía implícita aplicable, ni de los fallos o daños resultantes de actos fortuitos, cuidado y mantenimiento inadecuados, incendio por grasa, accidente, alteración, sustitución de piezas por alguien que no sea el fabricante, uso indebido, transporte, uso comercial, abuso, entornos hostiles (inclemencias del tiempo, actos de la naturaleza, manipulación de animales), instalación inadecuada o instalación que no cumpla con los códigos locales o las instrucciones impresas del fabricante.

**5 YEAR**  
LIMITED  
**WARRANTY**

**ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA ÚNICA GARANTÍA EXPRESA OFRECIDA POR EL FABRICANTE. NINGUNA ESPECIFICACIÓN O DESCRIPCIÓN DEL RENDIMIENTO DEL PRODUCTO, DONDEQUIERA QUE APAREZCA, ESTÁ GARANTIZADA POR EL FABRICANTE, EXCEPTO EN LA MEDIDA ESTABLECIDA EN ESTA GARANTÍA LIMITADA. CUALQUIER PROTECCIÓN DE GARANTÍA IMPLÍCITA QUE SURJA BAJO LAS LEYES DE CUALQUIER ESTADO, INCLUYENDO LA GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZABILIDAD O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO O USO PARTICULAR, SE LIMITA POR LA PRESENTE A LA DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.**

La responsabilidad máxima del fabricante, en cualquier caso, no superará el precio de compra del producto pagado por el consumidor original. NOTA: Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de los daños incidentales o consecuentes, por lo que algunas de las limitaciones o exclusiones anteriores pueden no aplicarse en su caso. Esta garantía limitada le otorga los derechos legales específicos que se establecen en el presente documento. También puede tener otros derechos que varían de un estado a otro. Sólo en el estado de California, si el reacondicionamiento o la sustitución del producto no son comercialmente viables, el minorista que vende este producto o el fabricante reembolsarán el precio de compra pagado por el producto, menos la cantidad directamente atribuible al uso por parte del consumidor-comprador original antes de descubrir la no conformidad. Además, sólo en el estado de California, puede llevar el producto al establecimiento de venta de este producto para obtener el cumplimiento de esta garantía limitada. Si desea exigir el cumplimiento de cualquier obligación en virtud de esta garantía limitada, debe escribir a:

**Halo Products Group LLC 850 West Park Rd Elizabethtown KY, 42701**

No se aceptarán devoluciones de consumidores a menos que se adquiera primero una autorización de devolución válida. Las devoluciones autorizadas se marcan claramente en el exterior del paquete con un número RA y el paquete se envía con franqueo pagado. Las devoluciones de los consumidores que no cumplan estas normas serán rechazadas.

## **SERVICIO AL CLIENTE**

Si tiene preguntas sobre su producto, o si necesita piezas de repuesto, póngase en contacto con nosotros:

**Llamada gratuita: 1-833-572-1688 o**  
Visítenos en línea en **[www.halo-pg.com](http://www.halo-pg.com)**

**STAY CONNECTED WITH US!**



**SCAN TO REGISTER  
YOUR PRODUCT**



**HALO**

RISE ABOVE

-  HALO Products Group
-  @haloproductsgroup
-  @haloproductsgroup
-  Halo Products Group

[www.halo-pg.com](http://www.halo-pg.com)

© 2021 Halo Products Group LLC

Halo and the Halo flame are registered trademarks of Halo Products Group LLC

Halo Products Group LLC  
850 West Park Rd  
Elizabethtown KY 42701  
Toll free: 1-833-572-1688