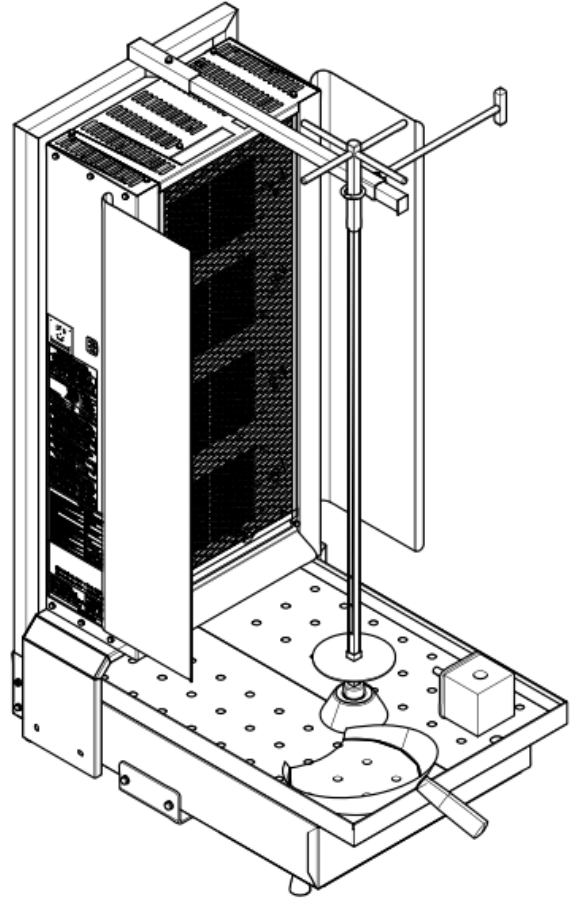
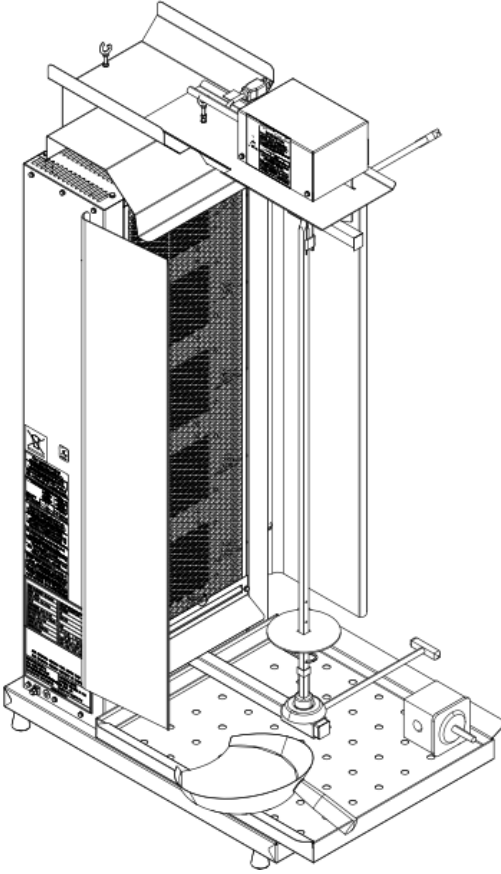




GAS
GYRO MACHINE
ASADOR GIRATORIO

MODEL/MODELL : PDG102MN
PDG103MN
PDG104MN
PDG105MN
PDG112MN
PDG113MN
PDG114MN
PDG115MN
PDG 102 N
PDG 103 N
PDG 104 N
PDG 105 N



"Professional In Kitchen"
INOKSAN
"Mutfakta Profesyonel"



WARNING: This appliance shall be installed in accordance with current regulations and used only in well-ventilated space. Refer to instructions before installing and using this appliance.

ATENCIÓN: Este dispositivo debe instalarse de acuerdo con la legislación vigente y utilizarse únicamente en un entorno bien ventilado. Antes de cargar y utilizar este dispositivo, consulte las instrucciones.

- a. If you smell gas, call your local gas utility emergency line immediately. Until the service team arrives:
 - i. Don't use electrical appliances or switches that can cause sparks.
 - ii. Don't smoke or light matches
 - iii. Leave doors and windows as they are
 - iv. Go outside

WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause property damage, injury or death. Read the installation, operating and maintenance instructions thoroughly before installing or servicing this equipment.

ATENCIÓN : El montaje, ajuste, cambio, servicio o mantenimiento incorrectos pueden provocar daños, lesiones o la muerte. Antes de montar o poner en funcionamiento este equipo, lea las instrucciones de montaje, uso y mantenimiento.

- a. Si percibe olor a gas, llame inmediatamente al servicio de EMERGENCIA DE GAS.

Hasta que llegue el equipo de servicio

- i. No utilice aparatos eléctricos ni interruptores.
- ii. No encienda cigarrillos ni fósforos.
- iii. Deje las puertas y ventanas tal y como están.
- iv. Salga al exterior.

POR SU SEGURIDAD: No utilice ni almacene gasolina u otros gases o líquidos inflamables dentro del dispositivo.

FOR YOUR SAFETY: Do not store or use gasoline or other flammable vapors or liquids in the vicinity of this or any other appliance.

WARNING: Electrical circuit diagram of the appliance is inside the control panel.

ATENCIÓN: El esquema del circuito eléctrico del aparato se encuentra en la parte posterior del panel de control inferior.

SAFETY SYMBOL / SÍMBOLOS DE SEGURIDAD



These symbols are intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance instructions in the manual accompanying the appliance.

Estos símbolos tienen como objetivo alertar al usuario sobre ciertas instrucciones de uso y mantenimiento que figuran en el manual suministrado con el aparato.

IMPORTANT / IMPORTANTE

Antes de poner en marcha el dispositivo, asegúrese de que se hayan retirado todas las protecciones de papel y embalajes.
Este dispositivo solo debe montarse en posición cerrada.

Avant le fonctionnement de l'appareil, veuillez à retirer les protections et les emballages. Cet appareil doit être monté
seulement dans son état éteint.

**The installation of the Appliance must conform to the
NATIONAL FUEL GAS CODE "ANSI Z223.1 - LATEST EDITION" AND ALL LOCAL GAS COMPANY RULES AND
REGULATIONS.**

**IN CANADA INSTALLATION SHALL BE IN ACCORDANCE WITH THE CURRENT CAN/CGA-B149.1 NATURAL
GAS INSTALLATION CODE**

National Fuel Gas Code, ANSI Z223.1/NFPA 54, or the Natural Gas and, CSA B149.1, as applicable, including:

- 1) The appliance and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).
- 2) The appliance must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

TODAS LAS NORMAS E INSTRUCCIONES SOBRE EL GAS

**El montaje del aparato cumple con el código nacional sobre gases combustibles «CSA ANSI Z223.1/NFPA 54' E».
LA INSTALACIÓN EN CANADÁ SE REALIZARÁ DE ACUERDO CON EL FLUJO/CÓDIGO DE INSTALACIÓN DE
GAS NATURAL CGA-B149.1 Y**

EL CÓDIGO DE INSTALACIÓN DE PROPANO CAN/CGA-B149.2.

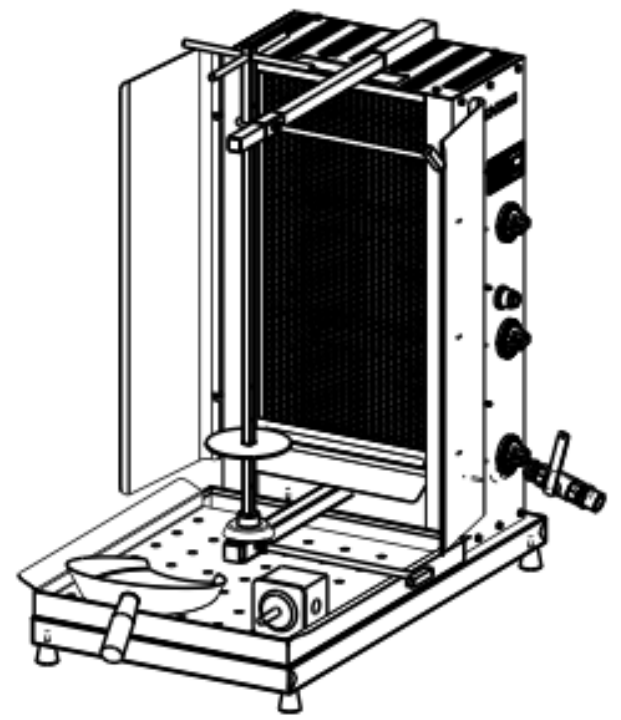
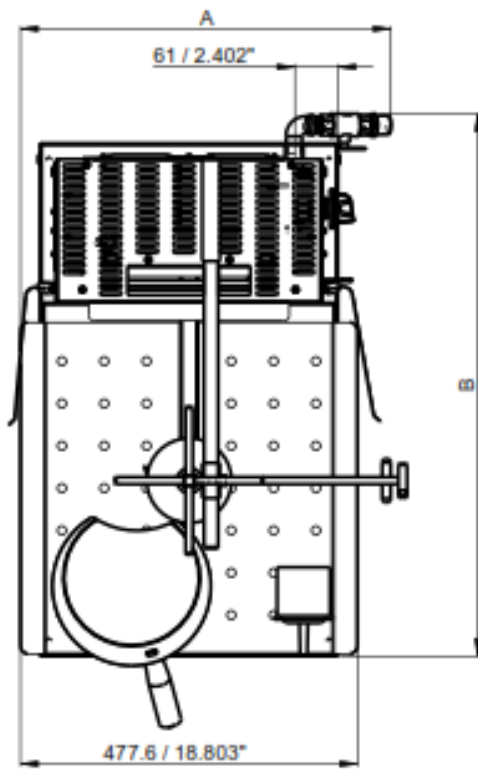
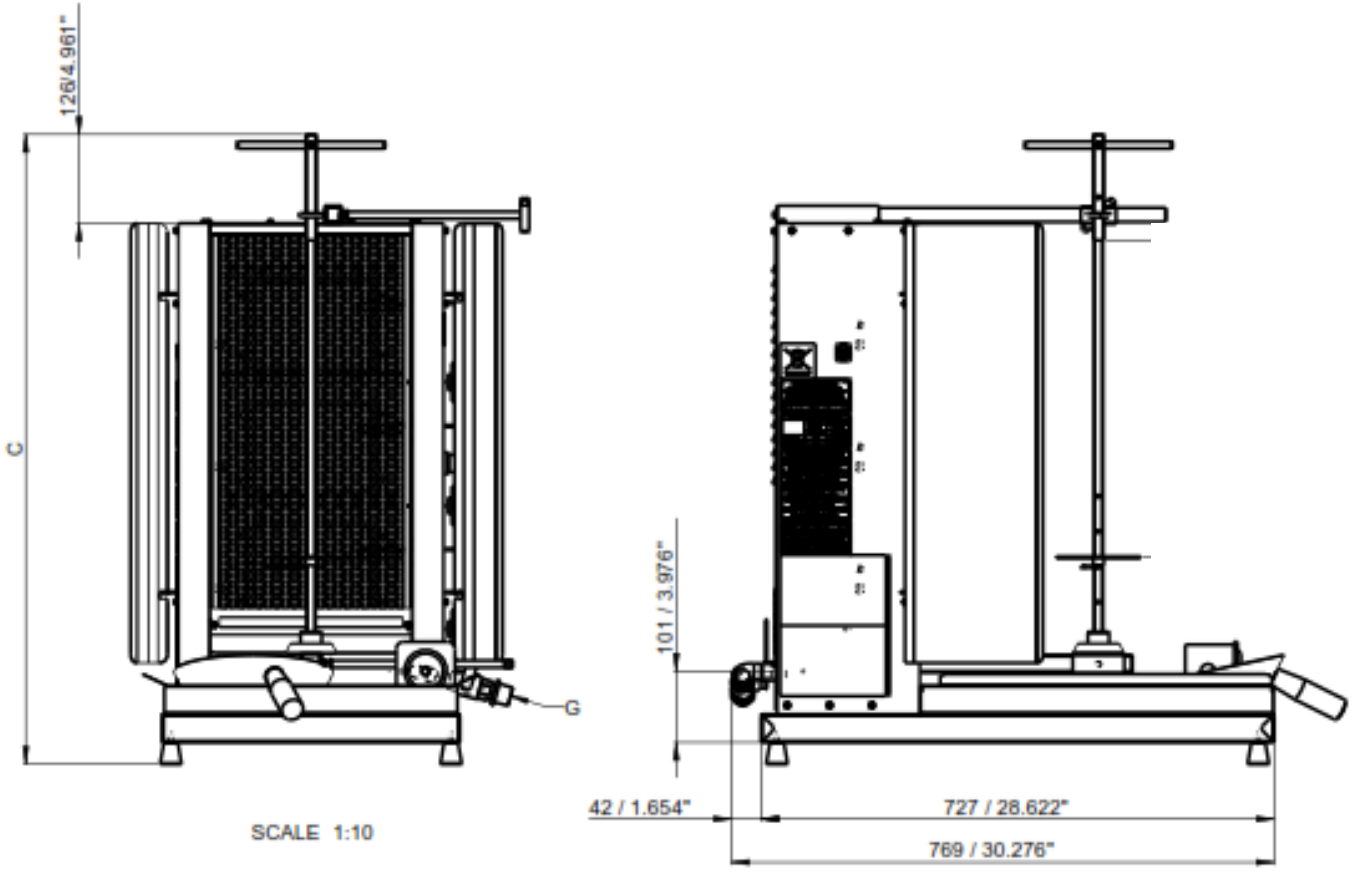
Si no se proporcionan las instrucciones en cuestión;

- 1) Si los valores de presión del aparato son superiores a ½ psi (3,5 kPa), corte la tubería entre el tubo de suministro de gas y el aparato.
- 2) Si los valores de presión del aparato son iguales a ½ psi (3,5 kPa), cierre manualmente el tubo de suministro de gas y aísle el sistema del tubo de suministro de gas.



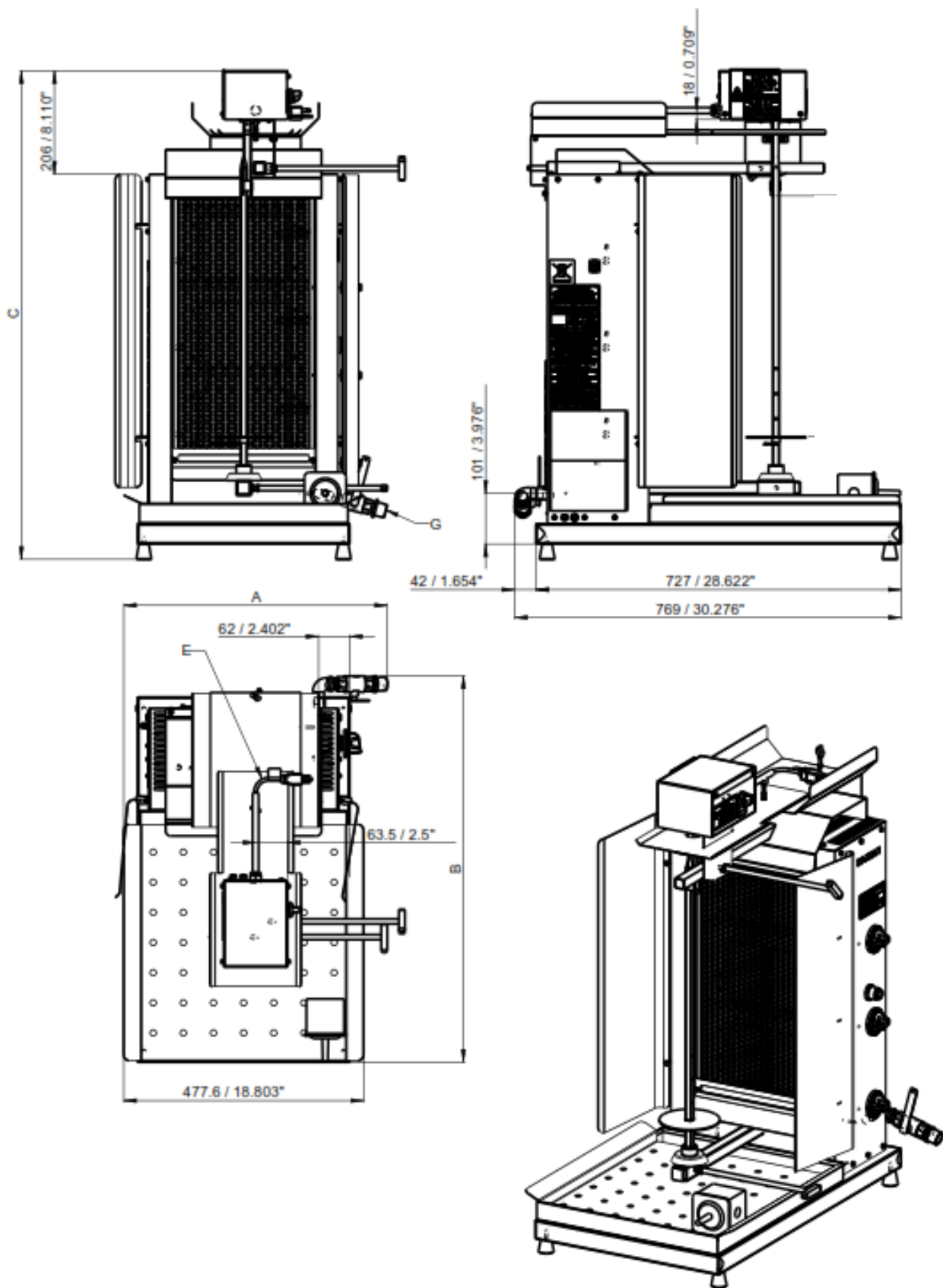
ADVERTENCIA: El dispositivo debe ser utilizado por personal capacitado.

WARNING: Appliance must be used by trained personnel.

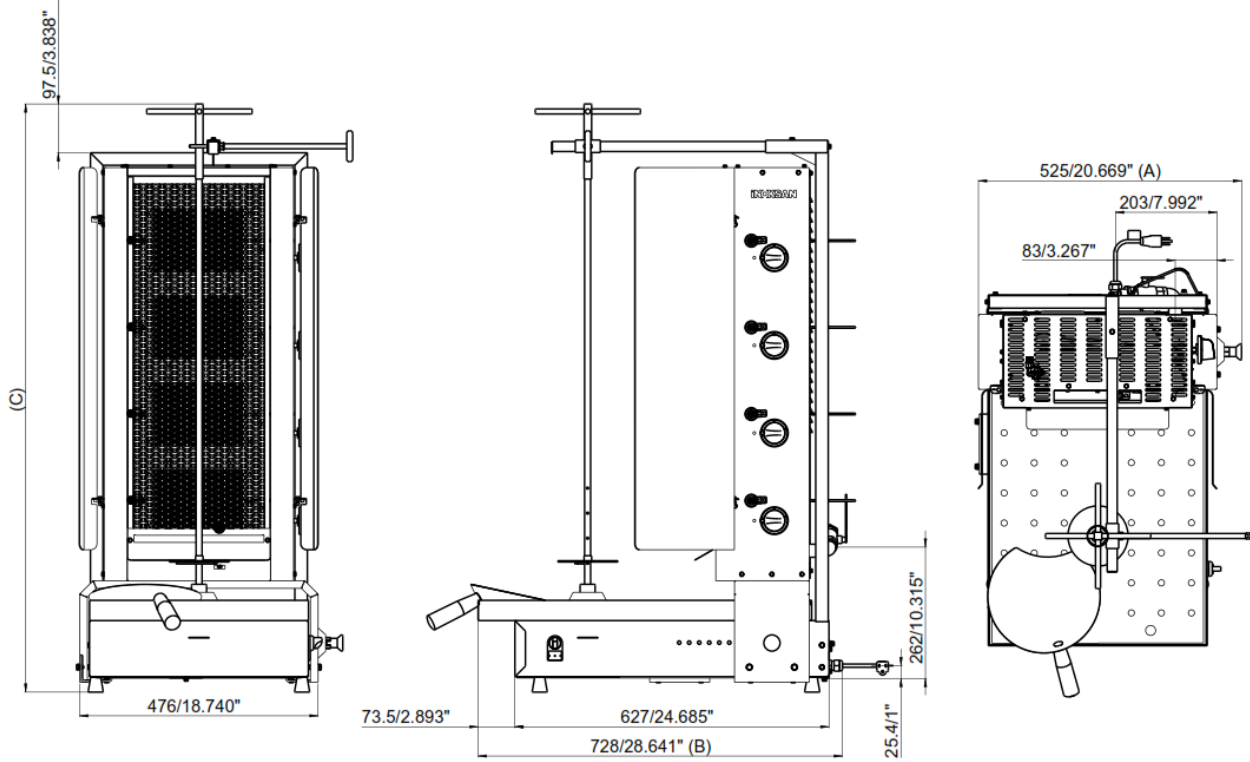


G - Gaz Girişi/Gas Inlet/Entrée de gaz

PDG 102MN - PDG 103MN - PDG 104MN - PDG 105MN



PDG 112MN - PDG 113MN - PDG 114MN – PDG 115 MN



SPECIFICATIONS

ModelNo	Width (A)	Depth (B)	Height (C)	Voltage	GasType	Total Input BTU's	KW Total	Amps(max.)	Plug Type	Aproximate Weight	
										Shipping Kg/Lb	Installed Kg/Lb
PDG 102MN	530mm 20,86"	769mm 30,27"	910 mm 35,82"	115V	NG	20.428	6	0.4	NEMA 5-15P	31/68,20	40/88
PDG 103MN	530mm 20,86"	769mm 30,27"	973mm 38,3"	115V	NG	30.717	9	0.4	NEMA 5-15P	33,8/74,36	42,8/94,16
PDG 104MN	530mm 20,86"	769mm 30,27"	1148mm 45,20"	115V	NG	40.956	12	0.4	NEMA 5-15P	37,8/83,16	46,8/102,96
PDG 105MN	530mm 20,86"	769mm 30,27"	1323mm 51,99"	115V	NG	51.181	15	0.4	NEMA 5-15P	41,9/92,4	50,9/112,22
PDG 112MN	525mm 20,66"	728mm 28,64"	909mm 35,8"	115V	NG	20.428	6	0.4	NEMA 5-15P	40,82/90	49,82/109,83
PDG 113MN	525mm 20,66"	728mm 28,64"	996mm 39,2"	115V	NG	30.717	9	0.4	NEMA 5-15P	45,13/99,5	54,13/119,34
PDG 114MN	525mm 20,66"	728mm 28,64"	1173mm 46,2"	115V	NG	40.956	12	0.4	NEMA 5-15P	49,44/109	58,44/128,84
PDG 115MN	525mm 20,66"	728mm 28,64"	1350mm 53,2"	115V	NG	51.181	15	0.4	NEMA 5-15P	53,75/118,5	62,75/138,34
PDG 102N	530mm 20,86"	769mm 30,27"	823mm 32,36"	115V	NG	17.060	6	0.4	NEMA 5-15P	26/57,2	35/77
PDG 103N	530mm 20,86"	769mm 30,27"	893mm 35,15"	115V	NG	25.591	9	0.4	NEMA 5-15P	28,8/63,36	37,8/83,16
PDG 104N	530mm 20,86"	769mm 30,27"	1062mm 41,81"	115V	NG	34.121	12	0.4	NEMA 5-15P	32,8/72,16	41,8/91,96

T1

Ülke / Country / Pays	Gaz / Gas / Gaz	Basınç Pressure Mbar	"WC	Enjektör / Injector / Injecteur	
				mm	İnch / pouce
ABD / US / États-Unis	NG G20	15	6"	1,55	0,061"
	LG G30	27	10.5"	0,93	0,037"

MONTAJE EN LUGAR / INSTALLATION ON SITE



We recommend you to install the appliance under the Hood.

Provide proper installation gaps to allow adequate clearance for the performance of combustion chamber and to ensure that the appliance correctly and to intervene in case of an emergency.

Le recomendamos instalar el aparato debajo de la campana.

Prever espacios de instalación adecuados para permitir el espacio libre necesario para el funcionamiento de la cámara de combustión y para garantizar que el aparato funcione correctamente y para intervenir en caso de emergencia.



WARNING: This appliance is can only be installed on non combustible floor. Do not keep flammable material beside the appliance. Keep the appliance free and clear front combustibles.

Do not block air flow of combustion and ventilation air to ensure a good burning performance.

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

ATENCIÓN: No deje sustancias inflamables cerca del aparato. Mantenga limpio el lugar donde se encuentra el aparato. Para un buen rendimiento del aparato, no obstaculice el flujo de aire.

No obstruya el flujo de combustión y ventilación.

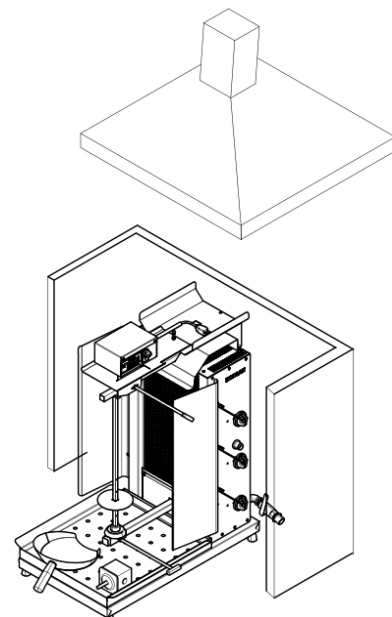


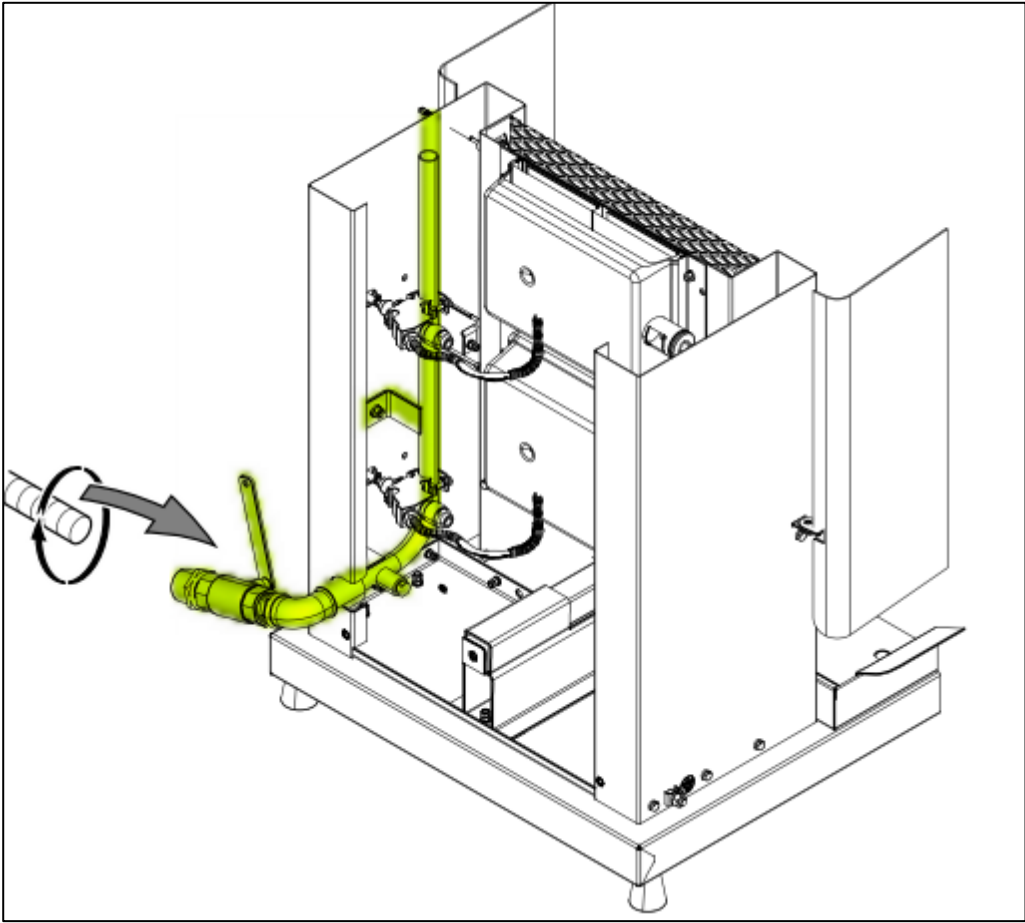
WARNING: Unplug the appliance during cleaning and maintenance.

ADVERTENCIA: Desenchufe el aparato durante la limpieza y el mantenimiento.

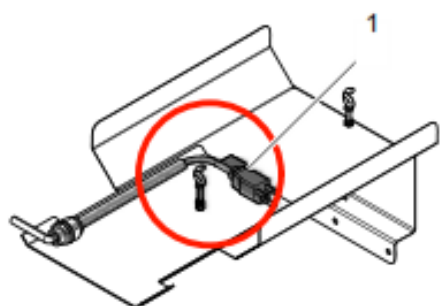
BOŞLUKLAR / CLEARANCES/ ESPACES

	Combustible Materials Incombustible	Non-Combustible Materials Incombustible
Floor / Plancha	N/A	1" / 25.4 mm
Sides/Lados	N/A	12" / 304.8 mm
Back/ Trasero	N/A	3" / 76.2 mm





GAS INSTALLATION / INSTALACIÓN DE GAS



CAUTION: silicone area of the cable shall not pass through the transition spiral. Thin area of the cable shall pass through the transition spiral.

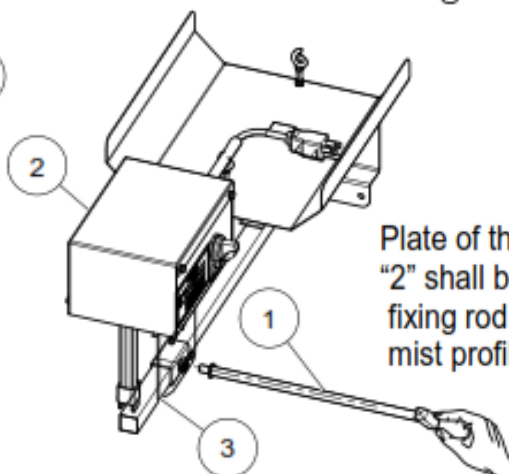
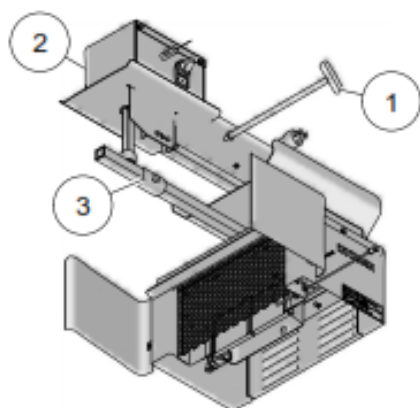
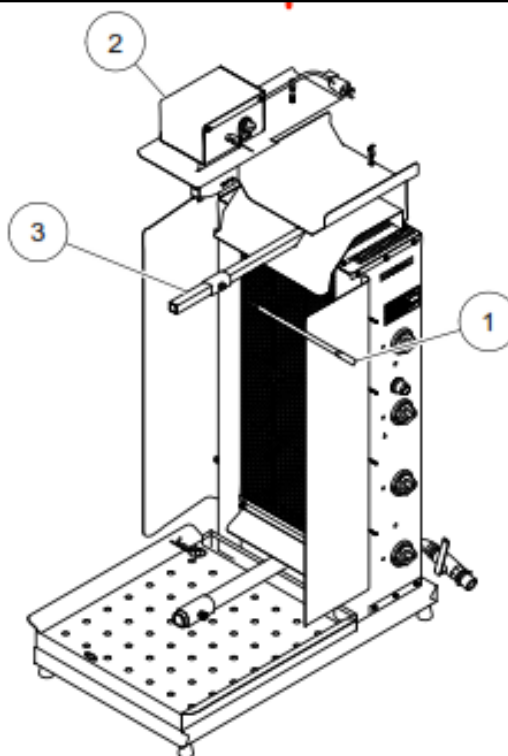
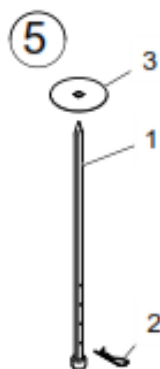
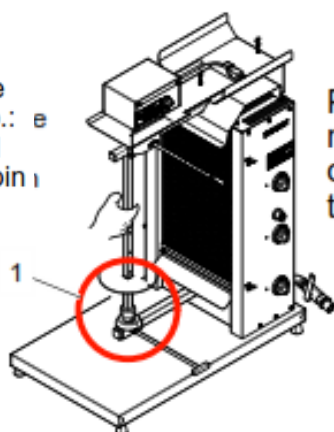


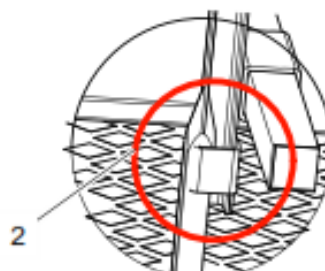
Plate of the complete motor no.: "2" shall be mounted by rotating the fixing rod no.: "1" clock wise towards mist profile no.: "3".

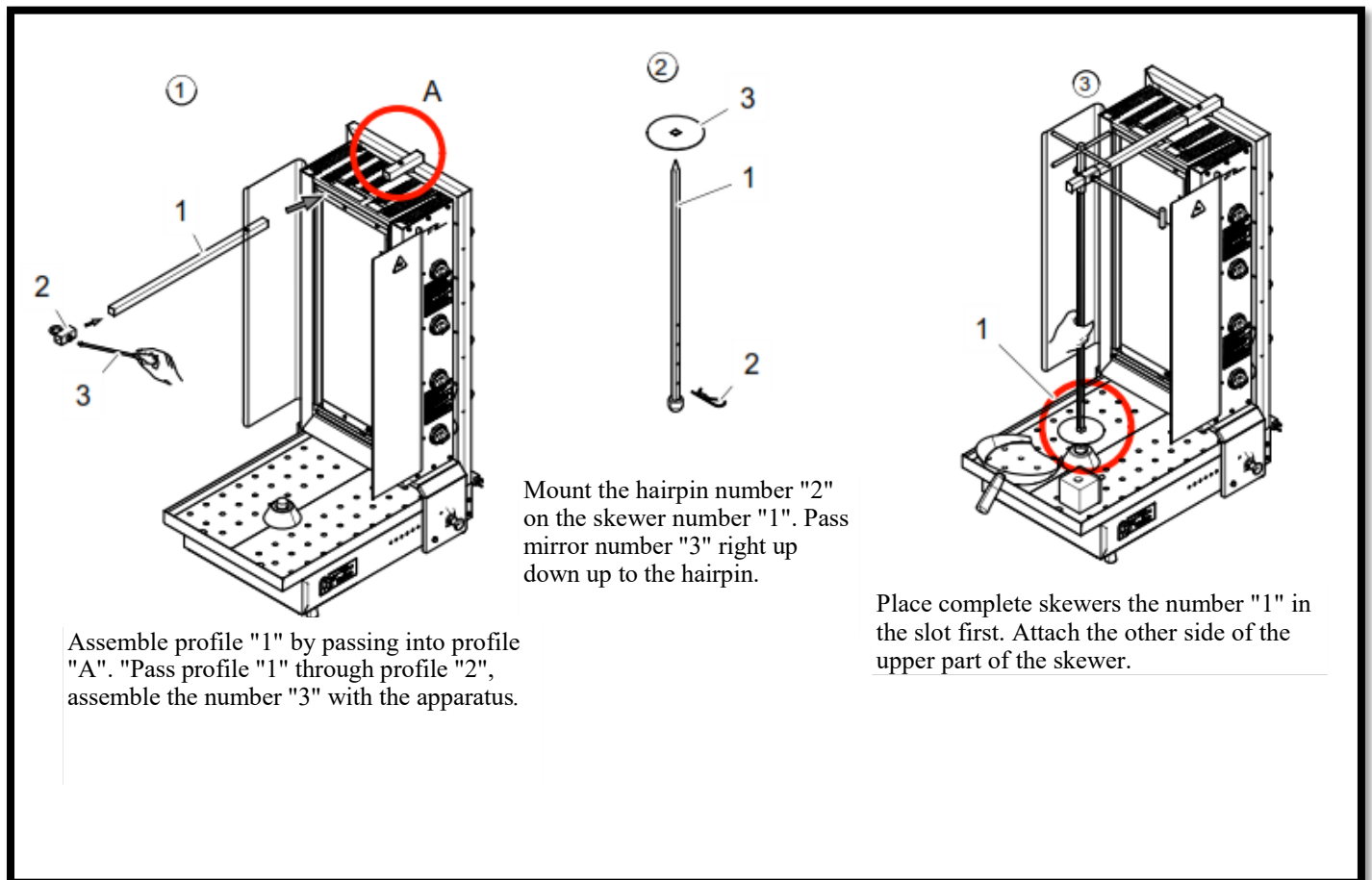


Hairpin no.: "2" shall be mounted to the mist no.: "1". Mirror no.: "3" shall be installed to the hairpin in top-down direction.



Place complete mist onto the slot no.: "1" at first. Ensure that the other end of the mist is installed to the upper side.





Always read the instruction manual before starting to use the appliance and keep it for future reference when you need it.



Manufacturer company does not accept any responsibility for any operations performed without following the instruction manual, and for damages occurred against people or property due to maintenance or technical interventions by qualified technicians.



WARNING: Allow enough space around the unit for adequate ventilation. Read all labels on the unit and follow their instructions.

If the appliance is mounted in the immediate vicinity of kitchen furniture, decorative coating etc., it is recommended that they should be made of non-combustible material; otherwise they must be coated with non-burning thermal insulation material and fire protection instructions must be followed carefully.

1. INSTALLATION

- Technical Specifications" table should be based on when installation of the appliance, gas connection and conversion to different gases, electricity supplies are installed by experts in accordance with local standards.
- Place the appliance on a bench by taking it on a scale.
- Place the appliance under a fume hood or in an environment where adequate ventilation can be carried out in order to exhaust fumes and odors.

3. GAS PRESSURE PEASUREMENT

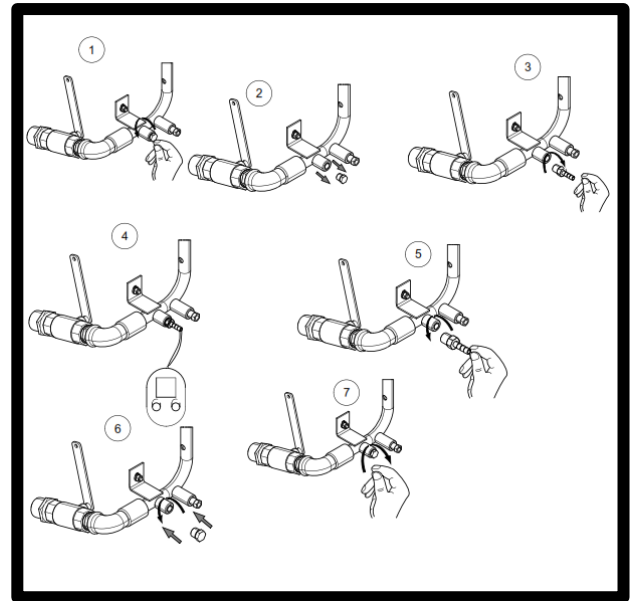
- "Toques and mittens" should be used while user working.
- Gas inlet pressure must be in accordance with the values given in the table after the gas connection. For this purpose, a hood must be used to ensure proper flow rate and pressure.
- Make sure the adaptation of the appliance is carried out in accordance with the gas you will use.

2. USER INSTRUCTION

- Do not overload the appliance more than the specified meat capacity in the chart
- Controlling of the radiators can be performed separately in horizontal or vertical row, put the radiators into use in accordance with the size of the doner meat.
- 1d/d motor placed in the lower body rotates the skewer in an inclined or upright position, providing ease of homogeneous cooking and ergonomic use.

If it is not appropriate, the injector must be changed.

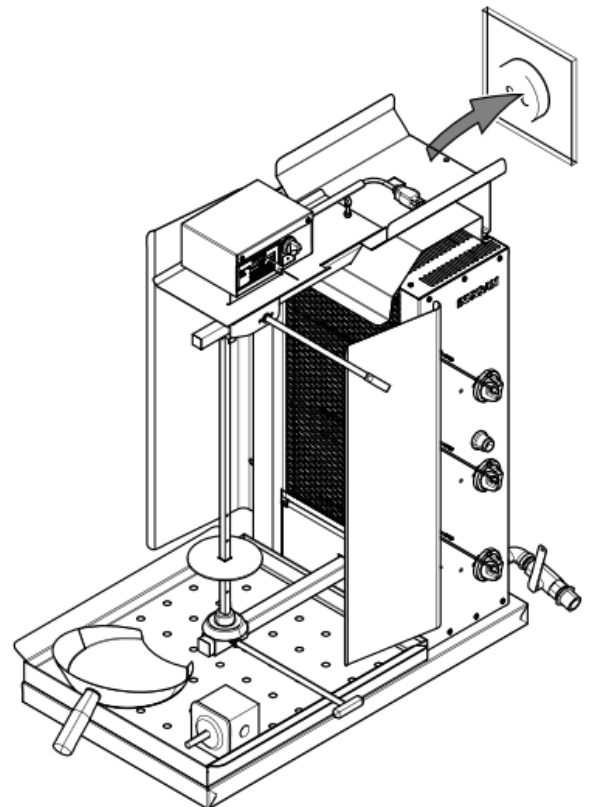
- All the necessary components for installation will be provided by the manufacturer.



LIGHTING INSTRUCTION

- Each gas tap controls a horizontal and / or a rowed of radios.
- **First open the main gas valve, manually burn the pilot, then burn the burners starting from the bottom**
- For the first burning operation (lower burner), push button "1" and turn counter clockwise from "0" to full flame position.
- For the half flame, press the button and turn counter clockwise from "0" to the half flame position.

For burn the other burners, turn the burners buttons clockwise from "0" position to full flame position, from the lower hold down the flame until the flame is jumped, and leave the combustion process



To rotate the skewer, plug the appliance plug "1" into a socket and bring the key "2" with position "I-0-II" to the position "I" or "II" (Right/Left rotation).

SHUTDOWN INSTRUCTION

To shutdown the appliance, turn all knobs clockwise one by one until they are at position 0 starting with the bottom knob. Bring motor power switch to "0".

After all the burners have been switched off, close the main gas valve and completely cut off the gas

"Wait for 5 minutes before restarting the appliance when you turn it off."

SAFETY PRECAUTIONS

- When the surfaces of the robox glass and storage system cools down, use a few drops of suitable cleaner and wipe clean with a soft cloth or paper towel.
- Rinse thoroughly with water and dry with another paper towel or soft cloth.

4. POWER INLET



- The appliance must be supplied with 110V AC 60Hz mains voltage.
 - The appliance must be grounded.

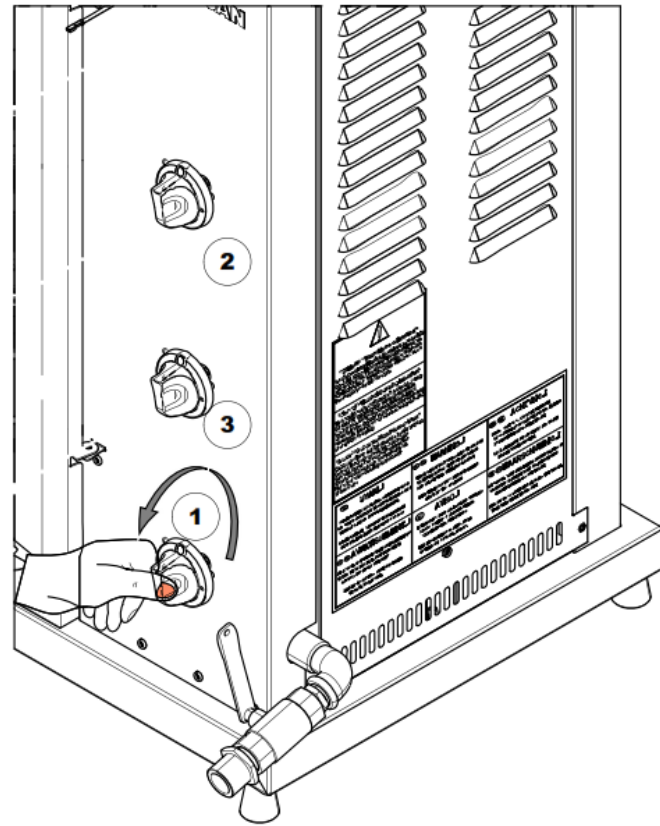
GROUNDING



WARNING : The appliance is equipped with a three-prong (grounding) plug for your against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded three-prong receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug . The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70, or the Canadian Electrical Code, CSA C22.2

directly or with high-pressure water. Otherwise you may cause an electrical installation malfunction.

- 0 CLOSED
-  BURNER FULL FLAME
-  LEFT BURNER HALF FLAME



5. MAINTENANCE

- Disconnect the electrical connection of the appliance immediately before beginning maintenance or cleaning activities.
- Before the first use, the electrical connection of the appliance must be disconnected and it must be cleaned with warm soapy water.
- Water must definitely not be sprayed or spilled on the appliance.
- Clean the appliance at the end of each working day with a piece of cloth soaked with warm soapy water and with a disinfectant that will not harm nutrition products (especially the areas in contact with meat).
- Pins and tray plate contacted by the meat may be washed in the dishwasher.
- Do not use materials that can scratch the surface such as detergent with abrasive ingredients, wire brushes, etc. when cleaning the surface of the appliance.
- If the appliance will not be used for a long period of time, the surface should be coated with a thin layer of Vaseline.
- Notify the authorized service if the appliance is considered in a dangerous situation. Do not allow incompetent persons to interfere with the appliance.
- Contact manufacturer when the maintenance period of the appliance has expired and/or when the appliance has a fault.



WARNING: Do not clean the appliance with

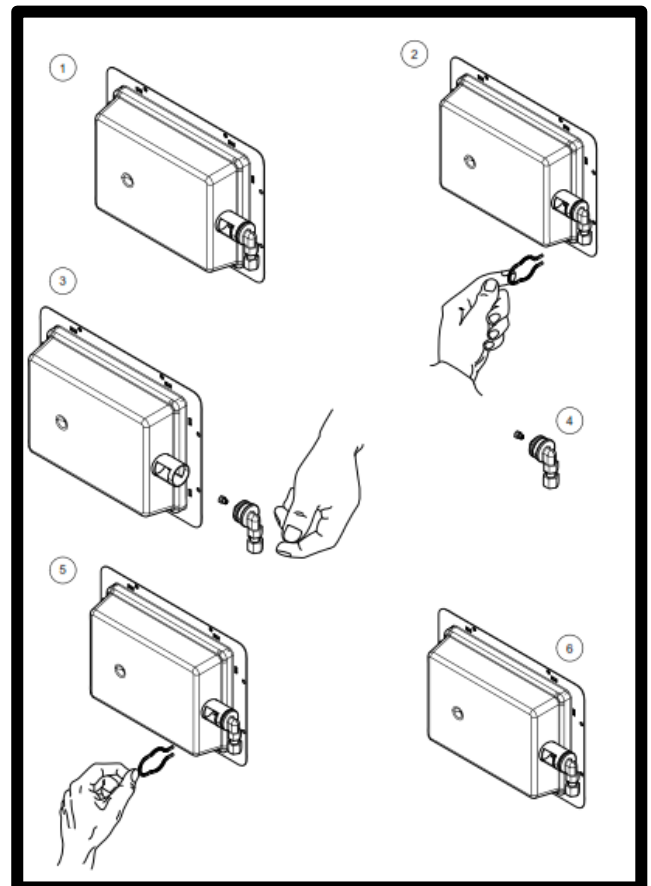
9. TRANSFORMATION FOR DIFFERENT GAS TYPES

- Refer to table “T1” for adaptation to different gas types.
- Choose the injector suitable for the gas type and pressure to be used from table “T1” and install it to the housing of the removed injector.

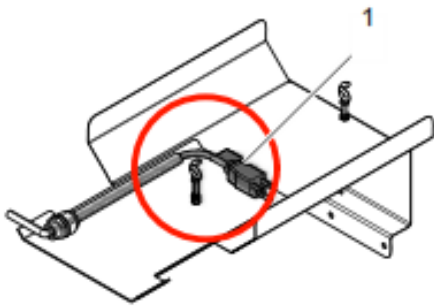
Label for the new gas type shall be affixed by removing the current label after adapting the appliance to a different gas type than the gas type set by the manufacturer.

9.1 Replacement of Injector

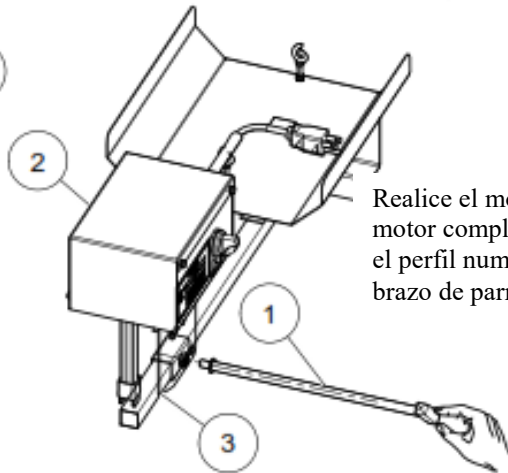
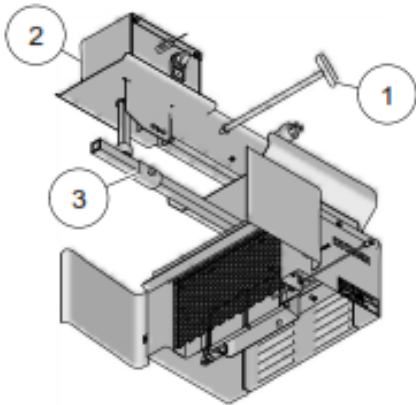
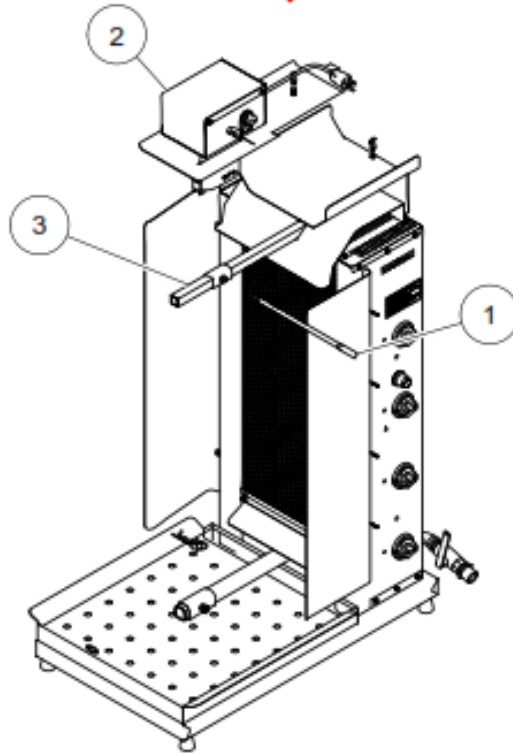
- Select suitable injector from table T1.
- Remove the rear plate of the appliance.
- (1) Face the radiant. (2) Remove the pin on the radiant. (3) Remove injector from the radiant. (4) Replace with new injector and install the new injector to the same housing. (5) Install the pin as you have removed it. (6) Gas type transformation is complete.
- Injector diameters are printed on the injectors.



Conexión del motor PDG 102MN-102N-103MN-103N-104MN-104N-105MN-105N

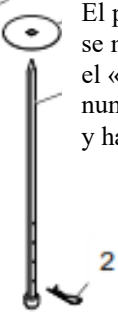


ATENCIÓN : La parte de silicio del cable no debe pasar por la espiral del interruptor. Debe pasar por la espiral de transición que tiene la parte delgada del cable.

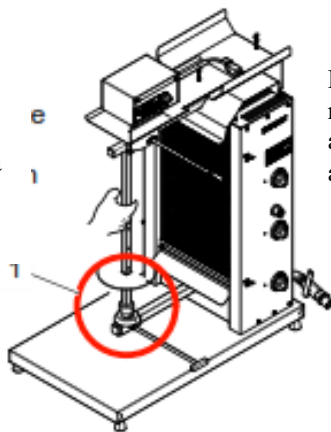


Realice el montaje de la pieza de chapa del motor completo numerada con el «2» sobre el perfil numerado con el «3» utilizando el brazo de parrilla numerado con el «1».

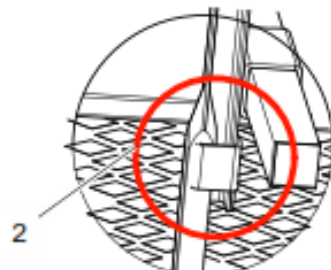
5

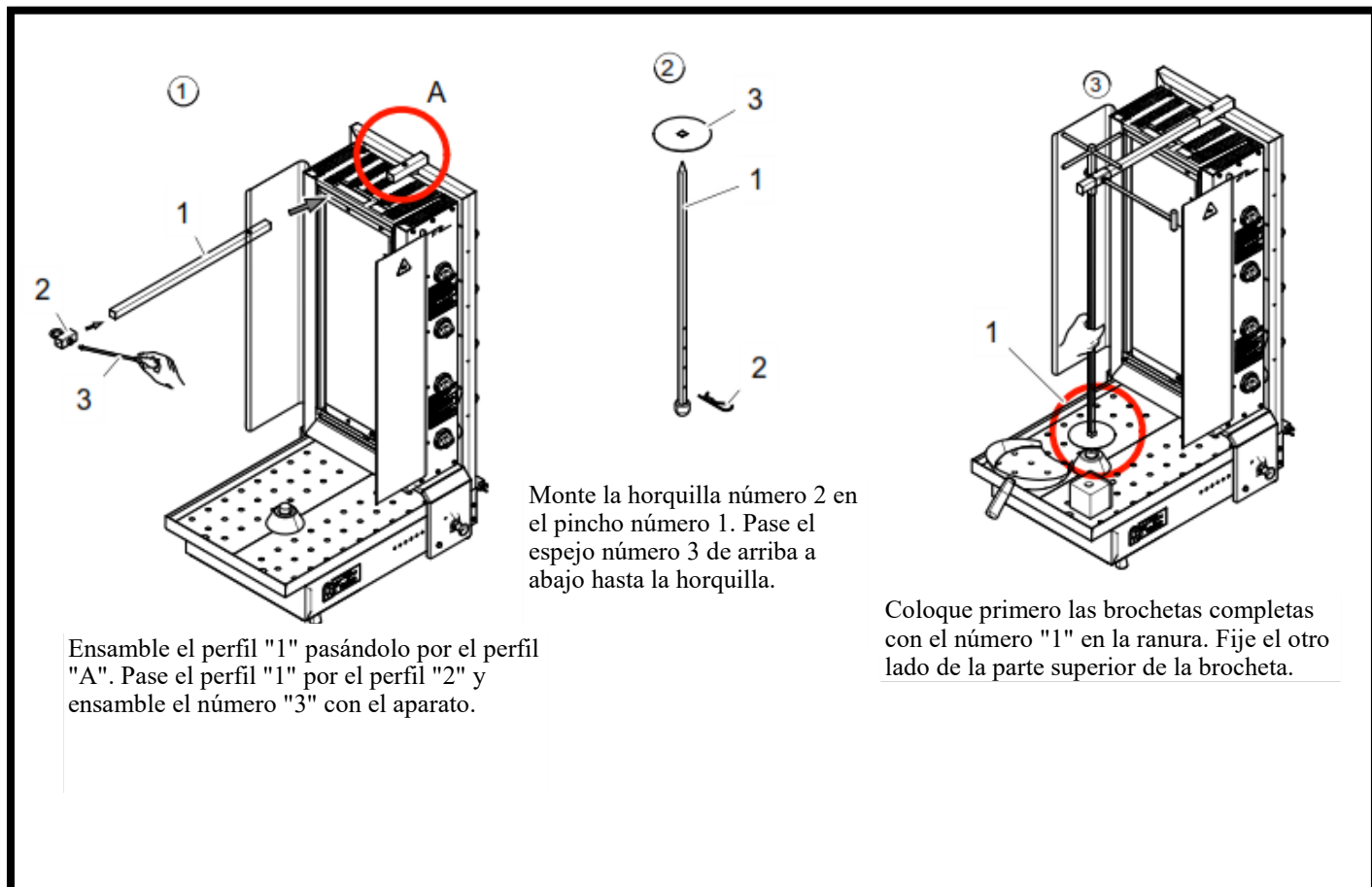


El pasador numerado con el «2» se monta en el pin numerado con el «1». Deslice el espejo numerado con el «3» hacia arriba y hacia abajo.



Primero, coloque el pasador en el nido numerado como «1» y, a continuación, asegúrese de que el pasador esté conectado a la parte superior del otro extremo.





Lea siempre el manual de instrucciones antes de empezar a utilizar el aparato y consérvelo para futuras consultas cuando lo necesite.



La empresa fabricante no acepta ninguna responsabilidad por operaciones realizadas sin seguir el manual de instrucciones y por daños ocurridos a personas o cosas debido a intervenciones técnicas o de mantenimiento por parte de técnicos cualificados.

6. INSTALACIÓN

- La tabla de "Especificaciones técnicas" debe basarse en el momento en que la instalación del aparato, la conexión de gas y la conversión a diferentes gases y el suministro de electricidad son instalados por expertos de acuerdo con las normas locales.
- Coloque el aparato sobre una mesa poniéndolo sobre una báscula.
- Coloque el aparato debajo de una campana extractora o en un entorno donde pueda lograrse una ventilación adecuada para extraer humos y olores.



ADVERTENCIA: Deje suficiente espacio alrededor de la unidad para una ventilación adecuada. Lea todas las etiquetas de la unidad y siga sus instrucciones.

Si el aparato se monta cerca de muebles de cocina, revestimientos decorativos, etc., se recomienda que estén hechos de material no combustible; de lo contrario, deben recubrirse con material aislante térmico no combustible y deben seguirse cuidadosamente las instrucciones de protección contra incendios.

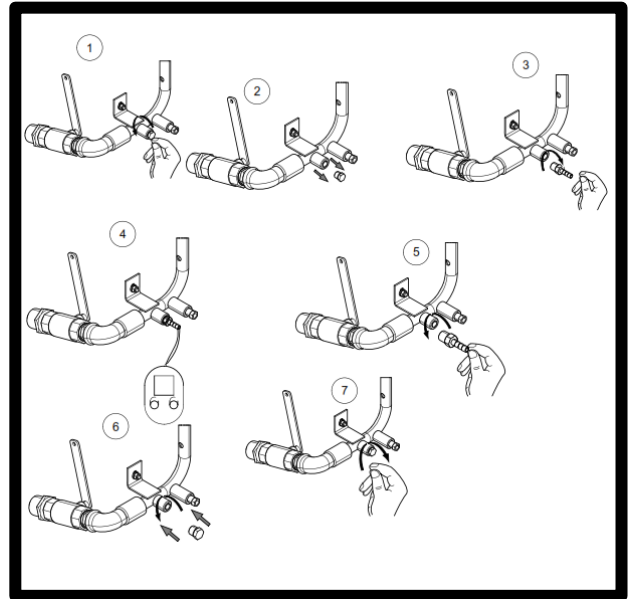
8. MEDICIÓN DE LA PRESIÓN DE GAS

- Se deben utilizar gorros y manoplas mientras el usuario trabaja.
- La presión de entrada de gas debe ajustarse a los valores indicados en la tabla después de la conexión. Para ello, se debe utilizar una campana extractora para garantizar un caudal y una presión adecuados.

7. INSTRUCCIONES DE USO

- No sobrecargue el aparato más de la capacidad de carne especificada en la tabla.
- El control de los radianes se puede realizar por separado en fila horizontal o vertical, utilice los radianes de acuerdo con el tamaño de la carne del doner.
- El motor 1d/d colocado en el cuerpo inferior gira el pincho en posición inclinada o vertical, proporcionando facilidad de cocción homogénea y

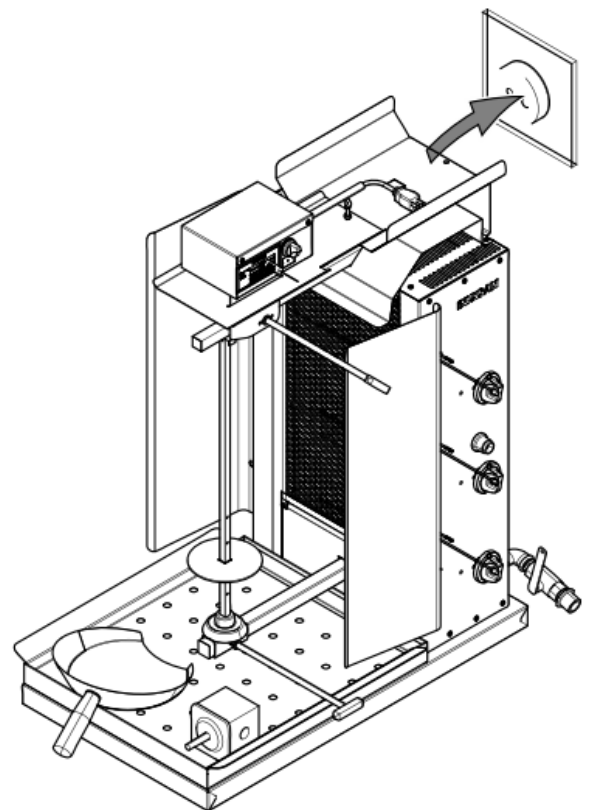
- Asegúrese de que la adaptación del aparato se realice según el gas que utilizará. Si no es la adecuada, deberá cambiar el inyector.
- Todos los componentes necesarios para la instalación serán proporcionados por el fabricante.



INSTRUCCIONES DE ILUMINACIÓN

- Cada grifo de gas controla un radio horizontal y/o una fila de radios.
- **Primero abra la válvula principal de gas, encienda manualmente el piloto y luego encienda los quemadores comenzando desde abajo.**
- Para la primera operación de encendido (quemador inferior), presione el botón "1" y gire en sentido antihorario desde "0" hasta la posición de llama completa.
- Para la media llama, presione el botón y gire en sentido antihorario desde "0" hasta la posición de media llama.

Para quemar los demás quemadores, gire los botones de los quemadores en el sentido de las agujas del reloj desde la posición "0" hasta la posición de llama completa, desde la posición inferior mantenga presionada la llama hasta que salte la llama y deje que continúe el proceso de combustión.



Para girar la brocheta, conecte el enchufe del aparato "1" en un zócalo y llevar la llave "2" con la posición "I-0-II" a la posición "I" o "II" (rotación Derecha/Izquierda).

INSTRUCCIONES DE APAGADO

Para apagar el aparato, gire todas las perillas en el sentido de las agujas del reloj una por una.

uno hasta que estén en la posición 0 comenzando con la perilla inferior.

Coloque el interruptor de encendido del motor en "0".

Después de apagar todos los quemadores, cierre la válvula principal de gas y cortar completamente el gas

**"Espere 5 minutos antes de reiniciar el aparato.
"Cuando lo apagas."**

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

- Cuando las superficies del vidrio robax y el almacenamiento El sistema se enfría, utilice unas gotas de limpiador adecuado y limpie con un paño suave o una toalla de papel.
- Enjuague bien con agua y seque con otro paño. toalla de papel o paño suave.

9. ENTRADA DE ENERGÍA

- El aparato debe ser alimentado con una tensión de red de 110 V CA 60 Hz.
 - El aparato debe estar conectado a tierra.

TOMA DE TIERRA



ADVERTENCIA :El aparato está equipado con un Enchufe de tres clavijas (con conexión a tierra) para su protección



peligro de descarga eléctrica y debe enchufarse directamente a una Tomacorriente de tres clavijas con conexión a tierra adecuada. No corte ni retire

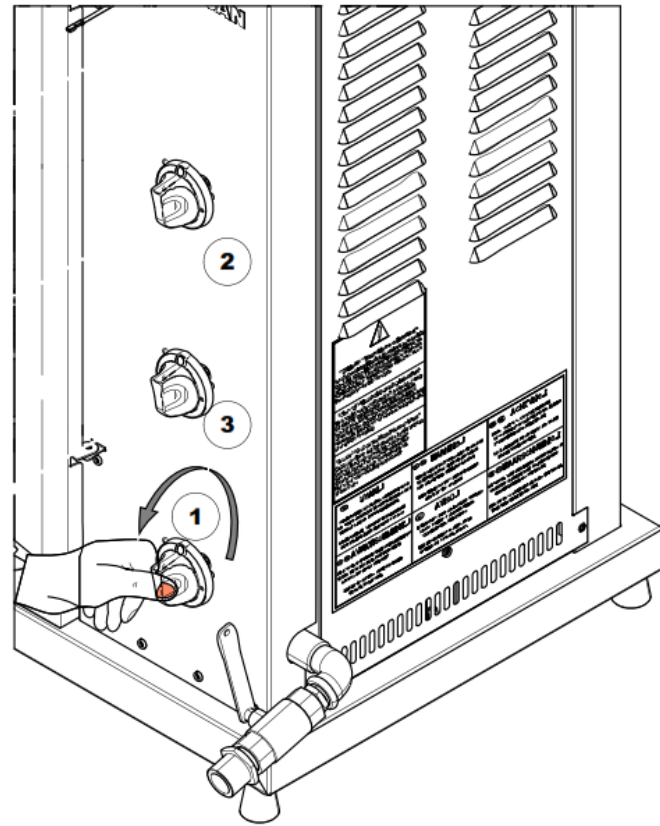
la clavija de conexión a tierra de este enchufe.

El aparato, una vez instalado, debe estar conectado a tierra eléctricamente.

de acuerdo con los códigos locales, o en ausencia de ellos códigos, con el Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA 70, o el Código Eléctrico Canadiense, CSA C22.2

Directamente o con agua a alta presión. De lo contrario, podría causar un mal funcionamiento de la instalación eléctrica.

- 0 CERRADO
-  QUEMADOR LLAMA COMPLETA
-  MEDIA LLAMA DEL QUEMADOR IZQUIERDO



10. MANTENIMIENTO

- Desconecte la conexión eléctrica del aparato inmediatamente antes de comenzar actividades de mantenimiento o limpieza.
- Antes del primer uso, se debe desconectar la conexión eléctrica del aparato y limpiarlo con agua tibia y jabón.
- En ningún caso se debe rociar ni derramar agua sobre el aparato.
- Limpie el aparato al final de cada jornada de trabajo con un paño humedecido con agua tibia y jabón y con un desinfectante que no dañe los productos nutricionales (especialmente las zonas en contacto con la carne).
- Los pasadores y la placa de la bandeja que entran en contacto con la carne se pueden lavar en el lavavajillas.
- No utilice materiales que puedan rayar la superficie como detergentes con ingredientes abrasivos, cepillos de alambre, etc. cuando limpie la superficie del aparato.
- Si el aparato no se va a utilizar durante un largo periodo de tiempo, se debe recubrir la superficie con una fina capa de vaselina.
- Notifique al servicio técnico autorizado si el aparato se encuentra en una situación peligrosa. No permita que personas incompetentes interfieran con el aparato.
- Contacte con el fabricante cuando el período de mantenimiento del aparato haya expirado y/o cuando el aparato presente una falla.



ADVERTENCIA: No limpie el aparato con

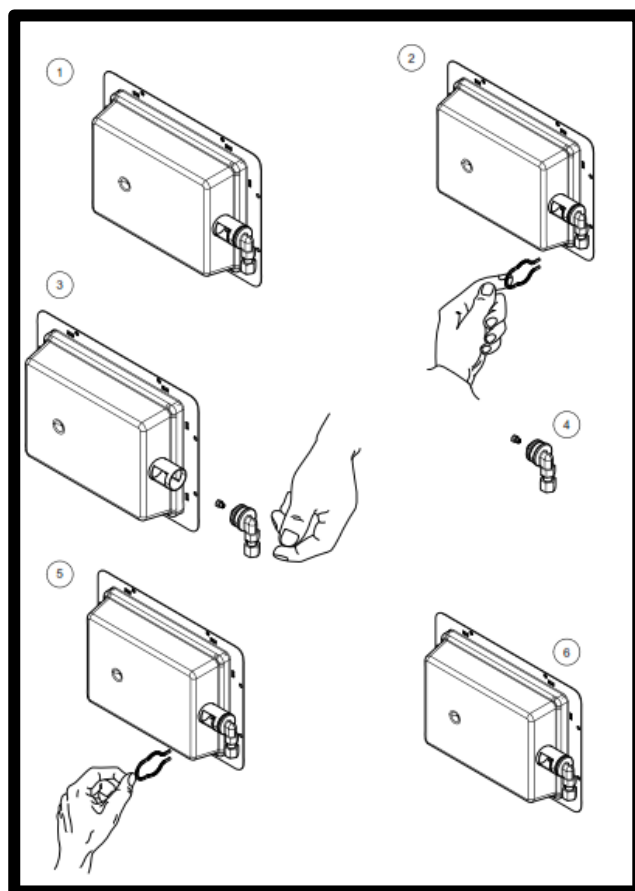
9. TRANSFORMACIÓN PARA DIFERENTES TIPOS DE GASES

- Consulte la tabla “T1” para la adaptación a diferentes tipos de gas.
- Seleccione el inyector adecuado para el tipo de gas y la presión a utilizar de la tabla “T1” e instálelo en la carcasa del inyector extraído.

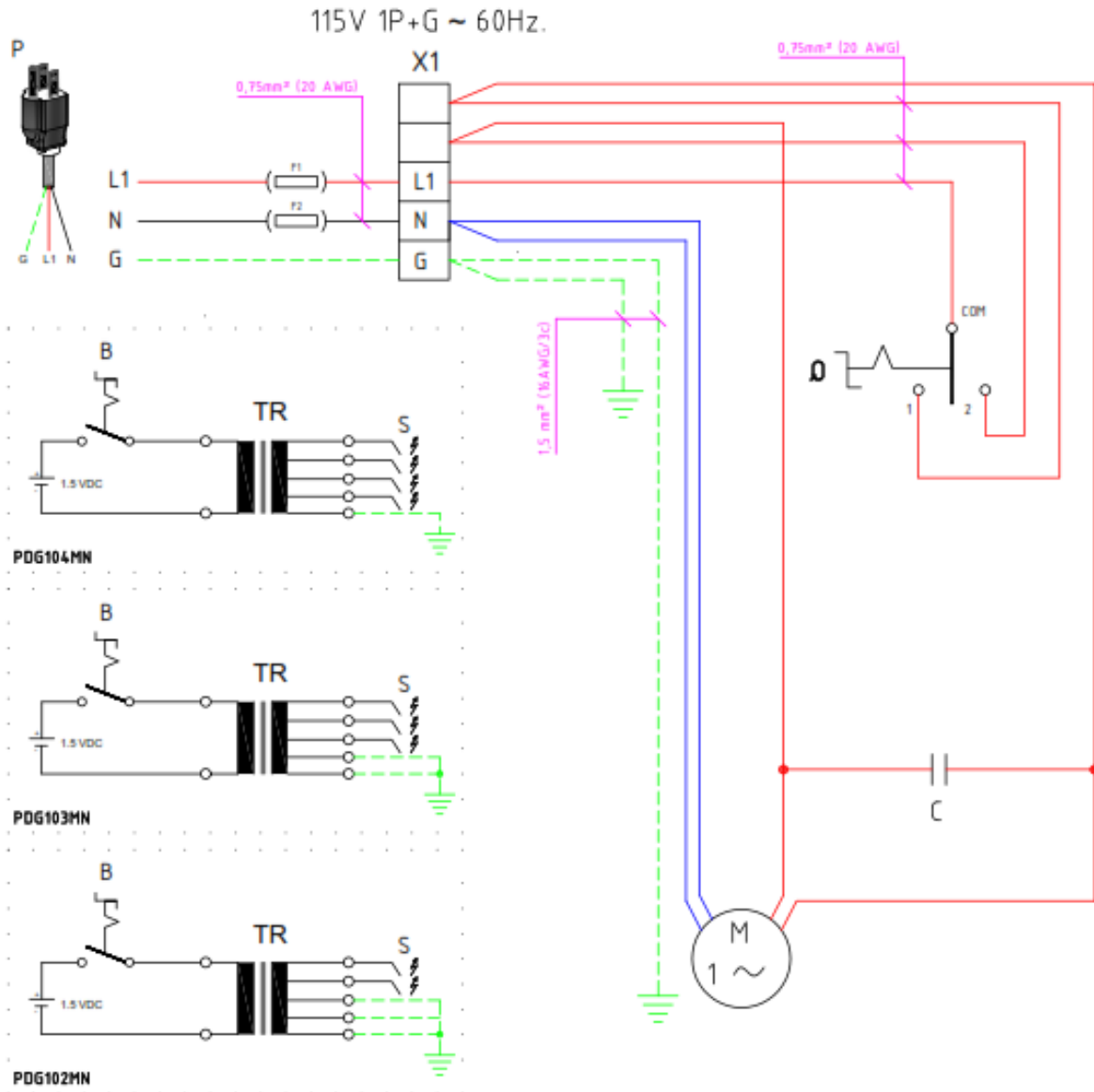
La etiqueta para el nuevo tipo de gas se debe colocar quitando la etiqueta actual después de adaptar el aparato a un tipo de gas diferente al establecido por el fabricante.

9.1 Reemplazo del inyector

- Seleccione el inyector adecuado de la tabla T1.
- Retire la placa trasera del aparato.
- (1) Coloque el radiador frente a usted. (2) Retire el pasador del radiador. (3) Retire el inyector del radiador. (4) Reemplácelo con un inyector nuevo e instálelo en la misma carcasa. (5) Instale el pasador como lo retiró. (6) La transformación del tipo de gas está completa.
- Los diámetros de los inyectores están impresos en los inyectores.



PG 102MN - PDG 103 MN - PDG 104M N - PDG 105M N
ELECTRICAL SCHEMA/ ESQUEMA ELÉCTRICO



AÇIKLAMA : / EXPLANATION : / EXPLICATION :

X1 : Giriş Klemensleri / Terminal Blocks / Borne Électrique Bloc
 F1,F2 : Sigorta / Fuse / Fusible
 Q : I - 0 - II Anahtar / I - 0 - II Key Switch / Interrupteur
 C : Kondansatör / Capacitor / Condensateur
 M : Motor / Motor / Moteur
 TR : Pili Çakmak / Battery Igniter / Allumeur Batterie
 B : Çakmak Butonu / Ignition Switch / Bouton-Poussoir Commutat
 S : Buji / Ignition Electrode / Électrode d'allumage
 P : Güç Kablosu / Power Plug / Cordon d'alimentation

X1: CONECTORES DE ENTRADA
 F1, F2: SEGUROS
 Q: INTERRUPTOR I-0-II
 C: CONDENSADOR
 M: MOTOR
 TR: ENCENDEDOR DE BATERÍA
 B: BOTÓN DEL ENCENDEDOR
 S: BUJÍA
 P: CABLE DE ALIMENTACIÓN