



## *Instructions Manual*



## *Vertical Sausage Stuffer*

**Model**

**15V**

**Office**  
Phone: 1-800-503-7534 / 305-868-1603  
Fax: 305-866-2704

**Warehouse**  
Phone: 1-800-445-6601 / 973-482-5070  
Fax: 973-482-0725

sales@skyfood.us - www.skyfood.us

**TOLL FREE 1-800-503-7534**



## I. Brief introduction:

Full stainless steel construction, vertical design, long service life, it has a new gearing system, which enables the user to release the plunger for really quick and easy re-filling. It is ideal for the home sausage maker or restaurant wanting to make a Gourmet sausage; with 4 specifications stainless steel making tube, easy clean and two level speed for powerful pushing and quick lifting.

## II. Operation:

- 1) Wash all removable parts install the funnel and the casing link on the funnel.
- 2) Put the handle in Big gear-axle turn it clockwise to make the pistol out of the cylinder.
- 3) Pull out the cylinder add material into it; Put the cylinder back again
- 4) Fix the handle in small gear- axle turn it clockwise to make the pistol into the cylinder
- 5) Turn the handle material will be in the casing do it constantly until the material is used up.
- 6) Do operation 2 again.

## III. Repair and maintenance

- 1) Take off the cylinder and pistol after using and wash them throughly
- 2) Wipe the body with a clean cloth
- 3) Before using and during operating add oil to the gear stand big gear and small gear and rack twice.

## IV. Technical Specification

Height.....	30 5/8 ”
Width.....	16 1/8 ”
Depth.....	11 3/4 ”
Net Weight.....	48 lb
Shipping Weight.....	51 lb
Capacity.....	30 lb

## IV. General Safety Practices

### IMPORTANT

If any item from the **GENERAL SAFETY NOTIONS** section is not applicable to your product, please disregard it.

The following safety instructions are addressed to both the operator of the machine as well as the person in charge of maintenance.

The machine has to be delivered to the operator in perfect conditions of use by the Distributor to the user. The user shall operate the machine only after being well acquainted with the safety procedures described in the present manual. **READ THIS MANUAL WITH ATTENTION.**

## Basic Operation Practices

### Dangerous parts

Some parts of the electric devices are connected to high voltage points.

These parts when touched may cause severe electrical shocks or even be fatal.

Never touch commands such as buttons, switches and knobs with wet hands, wet clothes and/or shoes. By not following these instructions operator could be exposed to severe electrical shocks or even to a fatal situation.

### Warnings

The operator has to be well familiar with the position of ON/OFF Switch to make sure the Switch is easy to be reached when necessary. Before any kind of maintenance, physically remove plug from the socket.

Provide space for a comfortable operation thus avoiding accidents.

Water or oil spilled on the floor will turn it slippery and dangerous. Make sure the floor is clean and dry.

Before giving any manual command (switch, buttons, turn keys or lever) be sure the command is the correct one. Check this manual for further details if necessary.

Never use a manual command (switch, buttons, lever) unadvisedly.

If any work is to be made by two or more persons, coordination signs will have to be given for each operation step. Every step of the operation shall be taken only if the sign has been made and responded.

### Advices

In case of power shortage, immediately turn the machine OFF.

Use recommended or equivalent lubricants, oils or greases.

Avoid mechanical shocks as they may cause failures or malfunction.

Avoid penetration of water, dirt or dust into mechanical or electrical components of the machine.

DO NOT modify original characteristics of the machine.

DO NOT remove, tear off or maculate any labels stuck on the machine. If any label has been removed or is no longer legible, contact your nearest dealer for replacement.

### Warranty Registration



#### IMPORTANT:

Only for products of the trademark:



#### Questions about how to complete this form?

Call 1-800-503-7534 / 305-868-1603

#### Return completed form to:

SKYFOOD EQUIPMENT LLC

11900 Biscayne Blvd. Suite 616

North Miami, FL 33181 - USA

#### Or fax form to:

305-866-2704

### User Details

\* Contact Person: \_\_\_\_\_

\* Business type:

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Bakery and Bagel Operations                   | <input type="checkbox"/> Mass Merchandiser with Grocery                   |
| <input type="checkbox"/> Bakery (Associated with Restaurant)           | <input type="checkbox"/> Mass Merchandiser with NO Grocery                |
| <input type="checkbox"/> Bowling Center                                | <input type="checkbox"/> Meat Packer and Purveyor                         |
| <input type="checkbox"/> Business and Industry In-House Feeding        | <input type="checkbox"/> Other Business that prepares or serves food      |
| <input type="checkbox"/> Butcher                                       | <input type="checkbox"/> Other Business that sells but doesn't serve food |
| <input type="checkbox"/> Catering                                      | <input type="checkbox"/> Pizza (Dine In / Carry Out)                      |
| <input type="checkbox"/> Club Stores                                   | <input type="checkbox"/> Restaurants (Independent / Chain)                |
| <input type="checkbox"/> Convenience Store                             | <input type="checkbox"/> School   |
| <input type="checkbox"/> Country Club                                  | <input type="checkbox"/> Stadiums / Coliseum                              |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Chain / Restaurant)             | <input type="checkbox"/> Supermarket / Grocery                            |
| <input type="checkbox"/> Delicatessen (Independent and Non-Restaurant) | <input type="checkbox"/> Theme Park                                       |
| <input type="checkbox"/> Food Store                                    | <input type="checkbox"/> University / College                             |
| <input type="checkbox"/> Government                                    | <input type="checkbox"/> Vineyard / Winery                                |
| <input type="checkbox"/> Hospital                                      | <input type="checkbox"/> Warehouse Clubs                                  |
| <input type="checkbox"/> Lodging                                       | <input type="checkbox"/> Wholesale Baking Operation (Non-Institutional)   |

\* Company Name: \_\_\_\_\_

\* Address: \_\_\_\_\_

\* City: \_\_\_\_\_

\* State: \_\_\_\_\_ \* Zip Code: \_\_\_\_\_

\* Phone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

\*\* E-mail: \_\_\_\_\_

Web page: \_\_\_\_\_

I would like to join the Mail List.

I would like to join the E-mail List.

### Product Details

\* Product Commercial Item: \_\_\_\_\_

The Product Commercial Item can be found on the machine Product Identification Label.

\* Serial Number: \_\_\_\_\_ \* Confirm Serial Number: \_\_\_\_\_

This information, the Product Serial Number, can also be found on the machine Product Identification Label.

\* Proof of Purchase:  Yes  
 No

\* Purchased On: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ (mm / dd / yyyy)

\* Purchased From: \_\_\_\_\_

Company Name

\* Indicates required field.

\*\* Indicates required field, not mandatory by Fax.

Todos los productos que se encuentren en instalaciones ó domicilios que no sean comerciales, deben ser llevados o despachados, con flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD, sea para una compañía de servicio (“Compañía de Servicio”) indicada por SKYFOOD. Productos que se encuentren en instalaciones comerciales y con peso menor que setenta (70) libras deben ser traídos o despachados, flete prepago, sea para las instalaciones de SKYFOOD sea para la Compañía de Servicio. Distancia o tiempo de viaje NO serán pagados. SKYFOOD ofrece una garantía limitada en sitio para productos que estén solamente en instalaciones comerciales con peso neto superior a setenta (70) libras, siempre que estén instalados en una dirección dentro de un rayo de treinta (30) millas de una Compañía de Servicio. **Usuarios finales son responsables por todos los costos extra de viaje y costo por milla.** En este caso servicios de garantía serán provenientes durante las horas de trabajo comerciales.

**Este producto sera sustituido o reparado bajo la garantía, por un periodo de tres (3) meses desde la fecha de compra por el comprador original/usuario (“Usuario Final”), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.**

Accesorios serán remplazados ó reparados bajo la garantía por un periodo de (30) días a partir de la fecha de compra por el comprador/usuario (“Usuario Final”), ó diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero.

La garantía no será aplicable hasta que un formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** sea recibido por SKYFOOD EQUIPMENT, LLC, dentro de treinta (30) días de la fecha de la compra. El **REGISTRO DE GARANTÍA** sea en el Manual de Instrucción de cada producto ó en el sitio de SKYFOOD: [www.skyfood.us](http://www.skyfood.us). El Usuario Final debe llenar el formulario de **REGISTRO DE GARANTÍA** y mandarlo para SKYFOOD de acuerdo con las instrucciones indicadas en el referido sitio. **Sin el cumplimiento de esta condición la garantía NO será valida.**

**La garantía no se extiende para productos de terceros. No existen otras garantías ó condiciones expresas otras que aquellas ofrecidas por cada fabricante de productos vendidos por SKYFOOD que no sean bajo la marca FLEETWOOD by SKYSEN, SKYSEN y SKYFOOD.**

Para preguntas ó asistencia, no devuelva el producto ó accesorios para la tienda, por favor llame a Toll Free 1-800-503-7534, ó visite la sección Servicio al Cliente en [www.skyfood.us](http://www.skyfood.us). Para un servicio mas rápido tenga disponible el nombre del modelo, el numero de serie y la prueba de compra para que el operador le asista.

**SKYFOOD se reserva el derecho de cambiar los términos de la Garantía Limitada a cualquier momento sin previo aviso. También se reserva el derecho de cambiar el proyecto y las especificaciones de sus equipos ó cualquier otra documentación a cualquier momento. El usuario final no tendrá derecho a compensaciones resultantes de éstos cambios.**

#### **Actualización :**

Estos **Terminos y Condiciones** fueran por ultimo actualizadas en 1 de Marzo 2015.

## **SAFETY PROCEDURES AND NOTES BEFORE SWITCHING ON**

### **IMPORTANT**

**Carefully read ALL INSTRUCTIONS of this manual before turning the machine ON. Be sure to be familiar with the instructions and that you have well understood all information contained in this manual. If you have any question contact your supervisor or your nearest Dealer.**

#### **Danger**

An electric cable or electric wire with damaged jacket or bad insulation could cause electrical shocks as well as electrical leak. Before use, check conditions of all wires and cables.

#### **Advices**

Be sure ALL INSTRUCTIONS in this manual have been thoroughly understood. Every function and operational procedure have to be very clear to the operator. Contact your nearest Dealer for further questions.

Any manual command (switch, button or lever) shall be given only after being sure it is the correct one.

#### **Precautions**

The electric cable has to be compatible with the power required by the machine. Cables touching the floor or close to the machine need to be protected against short circuits.

## **AFTER THE WORK ENDS**

#### **Cares**

Always clean the machine, to do the cleaning SWITCH IT OFF, AND TAKE OUT THE PLUG FROM THE ELECTRICITY SUPPLY SOCKET .

Never clean the machine BEFORE IT IS COMPLETELY STOPPED.

Fit all the machine components in their due places, before switching it on again.

## **MAINTENANCE**

#### **Dangers**

Any maintenance is dangerous if made with the machine switched on.

SWITCH IT OFF AND TAKE OUT THE PLUG FROM THE SOCKET, DURING ALL THE MAINTENANCE OPERATION.

### IMPORTANT

In any emergency situation, always take the plug out of its socket.

## ADVICES

Electrical or mechanical maintenance shall be made by qualified persons. The person in charge of the maintenance performances shall check the machine works under TOTAL SAFETY CONDITIONS.

### SKYFOOD EQUIPMENT LLC - SERVICIO

Para preguntas o asistencia, llame SKYFOOD EQUIPMENT Toll Free: **1-800-503-7534**, o visite la sección de Servicio al Cliente en [www.skyfood.us](http://www.skyfood.us).

### GARANTIA LIMITADA DE SKYFOOD

Salvo especificado diferentemente nuevos productos **FLEETWOOD by SKYMSSEN, SKYMSSEN y SKYFOOD** accesorios excluidos, vendidos por SKYFOOD EQUIPMENTS, LLC ("SKYFOOD"), para uso solamente en los Estados Unidos (colectivamente "Productos" ò singularmente "Producto") son garantizados de estar libres de defectos en los materiales y la mano de obra por un periodo de un (1) año desde la fecha de compra por el comprador original/usuario ("Usuario Final"), ò diez ocho (18) meses a partir de la fecha de envío desde el almacén de SKYFOOD cual sea la fecha que expire primero. Varios productos nuevos y accesorios pueden ser garantizados por un periodo diferente de un (1) año, mientras otros podrían estar sujetos a limitaciones de transporte, como especificado en Manual de Instrucción del producto. **Es necesario presentar la Prueba de Compra, caso contrario la garantía NO SERÁ APLICABLE.** Ninguna garantía es dada ó implícita para usuarios secundarios o para terceras partes. Es condición fundamental de la Garantía que SKYFOOD sea notificada de cualquier defecto en materiales ó mano de obra en el plazo de cinco (5) días del ocurrido, dentro del plazo de la garantía. Si el aviso del reclamo, bajo esta garantía, es hecho en tiempo por el usuario final, SKYFOOD ò una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") indicada, hará el reparo o la sustitución del Producto, a criterio de SKYFOOD, bajo las condiciones adicionales escritas abajo.

Esta garantía no se aplica si el daño ocurre de una instalación impropia ó mantenimiento hecho por una compañía de servicio ("Compañía de Servicio") no autorizada, tensión eléctrica errada, ni si los productos ó partes hubieren sido usados fuera de conformidad con las instrucciones de operación y mantenimiento, sujetos a mal uso ó abuso, ó damnificados por accidentes, causas de fuerza mayor, uso anormal, tensión ó cualquier otra causa que no sea de responsabilidad de SKYFOOD o afuera de su razonable control. **Esta garantía NO cubre mano de obra de servicio y despensas de viaje para proceder ajustes en los productos o /y accesorios.** Además del desgaste y rasgue de algunos ítems, como pero no limitado a; partes de vidrio, hojas de corte, piedras, cuchillas, platos, cuchillas de corte, discos de corte, vedamientos, cambios de óleo, cinta para vedamiento, cintas de aislamiento, gusanos, rodamientos auto-lubricados, carbones para motores eléctricos, y otras partes desgastables por su naturaleza y que necesiten ser repuestas con frecuencia. **Componentes eléctricos están sujetos a desgaste y rasgue natural y no están cubiertos por esta garantía. ESTA GARANTÍA ESCLUDE TODAS GARANTÍAS VERBALES, ESTRUCTURALES, EXPRESA, Ó IMPLICITA QUE PUDIERA SER APLICABLE A SKYFOOD, INCLUSO, PERO NO LIMITADO A, CUALQUIER GARANTIA IMPLICITE COMERCIALIZACIÓN Y ADAPTABILIDAD PARA FINALIDADES PARTICULARES.** Bajo ninguna circunstancia SKYFOOD será responsable por pérdida de uso, renta o lucros cesantes o por daños incidentes ó consecuentes. SKYFOOD en ninguna circunstancia será responsable por cualquier pérdida, daño, daño oculto, despensa ó atraso de mercaderías, por cualquier motivo cuando dichas mercaderías estuvieren en custodia, posesión ó control de terceras partes seleccionadas por SKYFOOD para despachar, tramitar, libertar, transportar ó otros servicios relativos a estas mercaderías. El único remedio por la quiebra de cualquier garantía se limita a lo que es expuesto arriba.