

MODE D'EMPLOI

# Fry Warmer

MODÈLES FW-12, FW-15, FW-12T, FW-15T, FW-15DTO

Date de fabrication Avril, 2019 et au-delà



*Fresh ideas in foodservice equipment*

**GARANTIE RESTREINTE DE BKI**  
**42 Allen Martin Drive • Essex Junction, VT 05452 • USA**  
**Téléphone : (802) 658-6600 • Télécopieur : (802) 864-0183**

**CE QUI EST COUVERT**

Cette garantie couvre les défauts de matériau et de main-d'œuvre en cas d'usage normal et s'applique uniquement à l'acheteur d'origine dans les conditions suivantes :

- L'équipement n'a été ni endommagé, ni modifié ni mal utilisé de manière accidentelle ni intentionnelle;
- L'équipement est installé, réglé, utilisé et maintenu correctement conformément aux codes national et local, et conformément aux consignes d'installation et d'utilisation fournies avec ce produit.
- La plaquette signalétique portant le numéro de série et fixée à cet équipement n'a été ni déformée ni déposée.

**QUI EST COUVERT**

Cette garantie est restreinte à l'acheteur d'origine et s'applique uniquement à l'équipement acheté pour être utilisé aux États-Unis.

**PÉRIODE DE COUVERTURE**

- Les demandes de remboursement sous garantie doivent être reçues par écrit par BKI dans la première année qui suit la date de l'installation ou dans la première année plus trois mois à partir de la date d'expédition par l'usine, selon la première occurrence.
- La période de garantie commence à la date de la facture du revendeur au client ou quatre-vingt-dix (90) jours après la date d'expédition par BKI, selon la première occurrence.

**COUVERTURE DE GARANTIE**

Cette garantie couvre la main-d'œuvre sur site, les pièces et une durée raisonnable de transport ainsi que les frais de transport par le délégué de service agréé jusqu'à (100) milles aller-retour et 2 heures de trajet, et réalisés pendant les heures ouvrables normales de la semaine.

**EXCEPTIONS**

Les exceptions éventuelles doivent être approuvées au préalable et par écrit par BKI. La garantie prolongée sur la porte des fours à convection de 3 à 5 ans concerne uniquement la garantie sur les pièces et n'inclut ni la main-d'œuvre, ni les déplacements, ni le kilométrage ni aucun autre frais.

**EXCLUSIONS**

- Négligence ou actes de malveillance,
- Étalonnages du thermostat après 30 jours depuis la date d'installation de l'équipement,
- Réglages d'air et de gaz,
- Ampoules d'éclairage,
- Réglages des portes de verre et de la porte,
- Fusibles,
- Réglages des flammes du brûleur et nettoyage des brûleurs pilotes,
- Serrage des fixations,
- Pannes causées par l'alimentation irrégulière d'électricité ou de gaz,
- Réparations non autorisées par d'autres personnes qu'un centre de service agréé par l'usine BKI,
- Dégâts d'expédition,
- Altération, utilisation incorrecte ou installation incorrecte,
- Thermostats et vannes de sécurité avec tubes capillaires brisés,
- Transport – autre frais que les frais UPS normaux,
- Usure et déchirure ordinaires,
- Non-respect des consignes d'installation ou d'utilisation,
- Événements hors du contrôle de l'entreprise.

**INSTALLATION**

Mise à niveau, ainsi qu'installation correcte et vérification de l'entièreté de l'équipement neuf - par une installation et une utilisation de matériaux adéquats – sont de la responsabilité du revendeur ou de l'installateur et non du fabricant.

**PIÈCES DE RECHANGE**

Les pièces FEO de l'usine BKI bénéficient d'une garantie de 90 jours sur les matériaux à partir de la date de l'installation par un centre de service agréé par l'usine BKI.

---

# Table of Contents

<b>Table of Contents</b> .....	<b>1</b>
<b>Introduction</b> .....	<b>2</b>
Précautions de sécurité .....	2
Signes et messages de sécurité .....	2
Pratiques d'interventions sûres .....	3
Étiquettes de sécurité .....	4
<b>Installation</b> .....	<b>5</b>
Instructions for Shipping Damage .....	5
Electrical Information and Grounding .....	5
Installation Instructions .....	5
FW-12 & FW-12T (Side Breather) .....	5
FW-15 (Side Breather) .....	6
FW-15 (Bottom Breather) .....	7
FW-15T/FW-15DTO (Bottom Breather) .....	9
<b>Operation</b> .....	<b>10</b>
Unit Startup and Preheating .....	10
Operational Guidelines .....	10
Unit Shutdown .....	10
<b>Maintenance</b> .....	<b>11</b>
Scheduled Maintenance .....	11
Cleaning .....	11
Troubleshooting .....	12
Repair .....	13
Lamp Replacement .....	13
<b>Notes</b> .....	<b>14</b>

## Introduction

Congratulations! You have chosen a **Fry Warmer** that will give you many years of fine service from the original manufacturer, **BKI**.

The **BKI** name and trademark on this unit assures you of the finest in design and engineering — that it has been built with care and dedication — using the best materials available. Attention to the operating instructions regarding proper installation, operation, and maintenance will result in long lasting dependability to insure the highest profitable return on your investment.

### AVIS

VEUILLEZ LIRE CE MANUEL ENTIÈREMENT AVANT D'UTILISER L'APPAREIL. Si vous avez des questions, veuillez vous adresser à votre revendeur BKI. Si vous n'obtenez pas de réponse adéquate, téléphonez au service technique BKI :

**BKI Amérique du Nord:** (802) 658-6600

This unit must be sealed to the counter after it is installed to conform to NSF Standard 4, Item 4.28. (Dow Corning RTV #732 Multi purpose Sealant.)

### Précautions de sécurité

Toujours suivre les précautions de sécurité recommandées mentionnées dans ce manuel. Le symbole d'alerte de sécurité suit. Lorsque vous voyez ce symbole sur votre équipement, ceci vous alerte des risques de blessures et de dégâts.



### Signes et messages de sécurité

Les signes et messages de sécurité suivants sont placés dans ce manuel pour fournir des consignes et identifier les zones spécifiques qui présentent des risques et exigent des précautions spéciales. Il est nécessaire de connaître et de comprendre la signification de ces consignes, signes et messages. Ces messages doivent être suivis au risque de dégâts, de graves blessures voire de décès pour vous-même et d'autres personnes.

#### **DANGER**

Ce message indique un danger imminent qui peut entraîner de graves blessures ou le décès.

Ce message indique un risque de blessures graves, voire de décès.

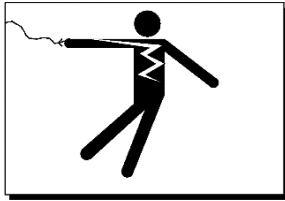
#### **ATTENTION**

Ce message indique un danger potentiel pouvant causer des blessures mineures ou modérées. Il peut également alerter au sujet de pratiques dangereuses.

#### AVIS

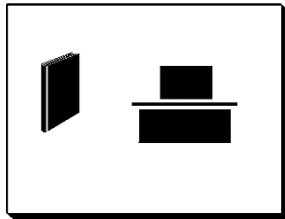
Ce message sert à une information spéciale, à des consignes ou à l'identification en rapport avec les procédures, l'équipement, les outils, les capacités et d'autres données spéciales.

## Pratiques d'interventions sûres



### Attention à la haute tension

Cet équipement utilise une haute tension. Des blessures graves peuvent survenir si vous, ou toute personne non formée ou non autorisée, installez, entretenez ou réparez cet équipement. Utilisez toujours un agent de service autorisé pour réparer votre équipement.



### Ce manuel doit rester avec l'équipement

Ce manuel est une partie importante de votre équipement. Toujours le tenir à portée de main. Si vous devez remplacer ce manuel, téléphonez au département technique concerné BKI :

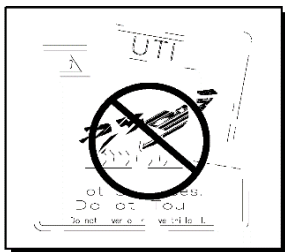
**BKI Amérique du Nord** : (802) 658-6600



### Protection des enfants

Les enfants doivent être tenus à l'écart de cet équipement. Les enfants risquent de ne pas comprendre que cet équipement est dangereux pour eux-mêmes et pour les autres.

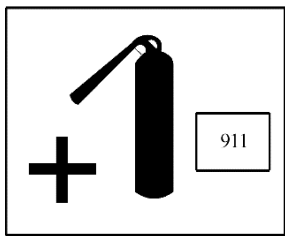
NE JAMAIS laisser les enfants jouer près de l'équipement et encore moins de l'utiliser.



### Les étiquettes de sécurité doivent rester propres et en état

Ni retirer ni couvrir les étiquettes de sécurité de votre équipement. Les étiquettes de sécurité doivent rester propres et en état. Remplacer les étiquettes de sécurité endommagées ou manquantes. Se reporter au chapitre consacré aux étiquettes de sécurité pour l'illustration et l'emplacement des étiquettes de sécurité sur cette unité. Si vous avez besoin d'étiquettes de sécurité neuves, obtenir le numéro de l'étiquette illustrée à la page 6, puis téléphoner au service technique BKI :

**BKI Amérique du Nord** : (802) 658-6600.

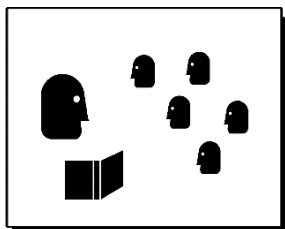


### En cas d'urgence

Il est nécessaire de se préparer aux incendies, blessures et autres urgences éventuelles.

Une trousse de premier secours et un extincteur doivent être disponibles près de l'équipement. Vous devez utiliser un extincteur de 40 livres de type BC et le placer à moins de 25 pieds de votre équipement.

Conserver près du téléphone les numéros de secours des médecins, des ambulances, des hôpitaux et des pompiers.



### Vous devez connaître vos responsabilités en tant qu'employeur

- Vos employés doivent savoir comment utiliser l'équipement.
- Vos employés doivent connaître les précautions de sécurité sur cet équipement et dans ce manuel.
- Vos employés doivent être complètement formés avant d'utiliser l'équipement.
- L'équipement doit être en état de fonctionnement. En cas de modifications non autorisées de l'équipement, son fonctionnement et sa sécurité seront diminués.

Étiquettes de sécurité

N0645



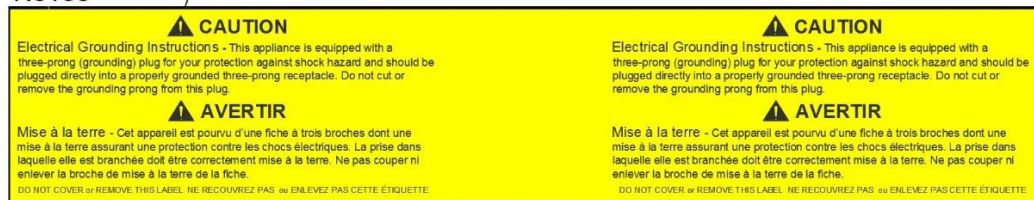
N0563



N0202



N0158



## Installation

### **⚠️ AVERTISSEMENT**

Essayer d'installer ce four risque de causer des blessures graves ou la mort, ou d'endommager l'équipement. Veillez à ce que ce soit un fournisseur de service autorisé de BKI qui installe le four.

### **Instructions for Shipping Damage**

You are responsible for filing all freight claims with the delivering truck line. Inspect all cartons and crates for damage when they arrive. If there is damage noted to shipping crates or cartons, or, if a shortage is found, note this on the bill of lading (all copies) before signing.

If damage is detected when the equipment is uncrated, immediately call the delivering truck line and follow up the call with a written report indicating concealed damage to your equipment. Ask for an immediate inspection of your concealed damage item. Crating material **MUST** be retained to show the inspector from the truck line.

### **Electrical Information and Grounding**

#### **⚠️ AVERTISSEME**

Il pourrait y avoir électrocution, défaillance du matériel ou dégâts matériels si l'installation électrique est faite par un électricien non agréé. Veillez à ce qu'un électricien agréé effectue l'installation conformément aux codes national et local.

#### **ATTENTION**

Le FW-15DTO dispose de 2 cordons d'alimentation. Assurez-vous que chaque cordon est connecté à un circuit d'alimentation séparé. Débranchez toujours les deux cordons d'alimentation avant de réparer, déplacer ou tester l'unité.

BKI Fry Warmers are wired for use in accordance with all applicable local, state, and federal codes. For specific electrical requirements and connections refer to the wiring diagram attached to the unit or provided in the Service Manual.

### **Installation Instructions**

#### **AVIS**

If a side or back panel is removed on the chute, the other two sides must be sealed with NSF approved silicone. Seal all inside seams greater than 1/32".

This unit must be sealed to the counter after it is installed to conform to NSF Standard 4, Item 4.28. (Dow Corning RTV #732 Multi purpose Sealant.)

### **FW-12 & FW-12T (Side Breather)**

#### **Countertop Adapter (FW-12 only)**

1. Obtain a suitable countertop location for the unit that will provide a clearance of 4" from the side louvers.
2. Position the adapter (WN31206400) on the countertop.
3. Using a 1/8" drill bit, drill holes in the countertop used to secure the adapter to the countertop.
4. Using a 2" hole saw, drill a hole in the countertop (directly under the hole in the adapter) used for the power cord to pass through.
5. Secure adapter to countertop with # 8 sheet metal screws.
6. Seal adapter to the countertop to conform to NSF Standard 4, Item 4.28. (Dow Corning RTV #732 Multi purpose Sealant.)

7. Feed power cord (supplied), up through holes in countertop and adapter.
8. Connect wires of power cord to power entry terminal block according to the wiring diagram attached to the unit or provided in the Service Manual.
9. Position main unit on the adapter and secure using #8 sheet metal screws.
10. Fit pan insert to main unit by lifting the open side of pan insert over the two tabs on main unit and lower the pan insert into the opening in the adapter.

### **Countertop Cutout (FW-12 & FW-12T)**

1. Obtain a suitable countertop location for the unit that will provide a clearance of 4" from the side louvers.
2. Cut a 12" x 20" hole in the countertop to fit the pan insert.
3. Using a 1/8" drill bit, drill holes in the countertop used to secure the main unit to the countertop.
4. Using a 2" hole saw, drill a hole in the countertop (under where the main unit will be secured) for the power cord to pass through.
5. Feed power cord (supplied), up through hole in countertop.
6. Connect wires of power cord to power entry terminal block according to the wiring diagram attached to the unit or provided in the Service Manual.
7. Position main unit on the countertop and secure using #8 sheet metal screws.
8. Seal main unit to the countertop after it is installed to conform to NSF Standard 4, Item 4.28. (Dow Corning RTV #732 Multi purpose Sealant.)
9. Fit pan insert to main unit by lifting the open side of pan insert over the two tabs on main unit and lower the pan insert into the opening in the countertop.

### **FW-15 (Side Breather)**

#### **Countertop Adapter (WN31206500)**

1. Obtain a suitable countertop location for the unit that will provide a clearance of 4" from the side louvers.
2. Position the adapter (WN31206500) on the countertop.
3. Using a 1/8" drill bit, drill holes in the countertop used to secure the adapter to the countertop.
4. Using a 2" hole saw, drill a hole in the countertop (directly under the hole in the adapter) used for the power cord to pass through.
5. Secure adapter to countertop with # 8 sheet metal screws.
6. Seal adapter to the countertop to conform to NSF Standard 4, Item 4.28. (Dow Corning RTV #732 Multi purpose Sealant.)
7. Feed power cord (supplied), up through holes in countertop and adapter.
8. Connect wires of power cord to power entry terminal block according to the wiring diagram attached to the unit or provided in the Service Manual.
9. Position main unit on the adapter and secure using #8 sheet metal screws.



- Fit pan insert to main unit by lifting the open side of pan insert over the two tabs on main unit and lower the pan insert into the opening in the adapter.

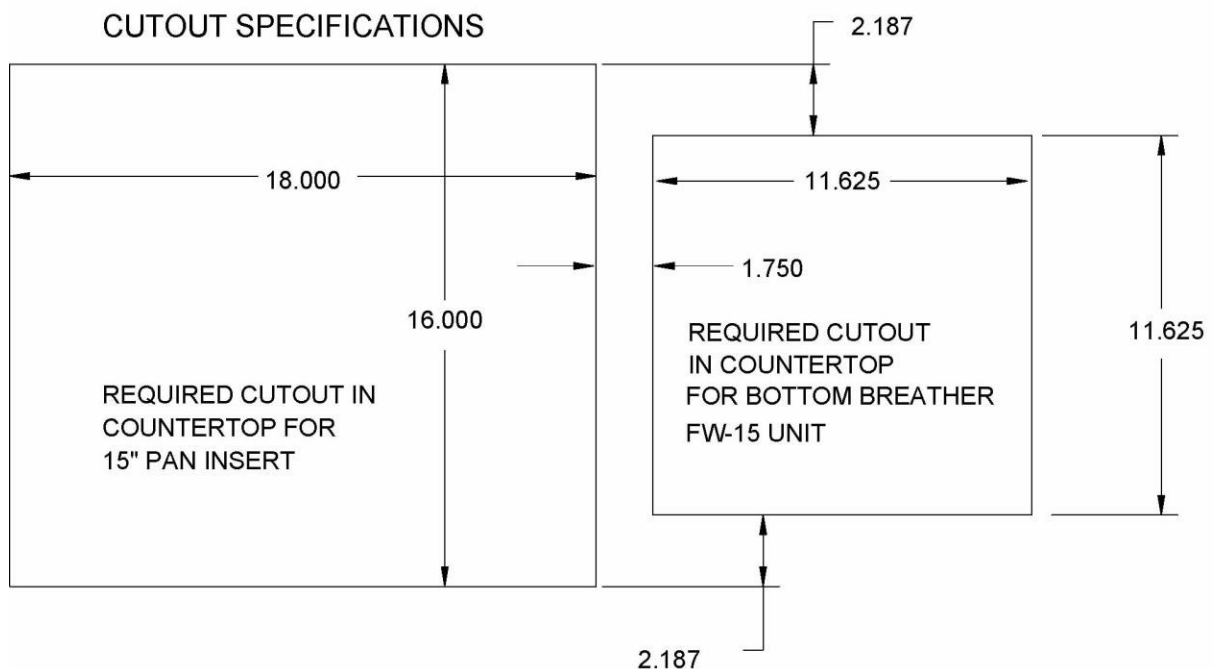
### Countertop Cutout

- Obtain a suitable countertop location for the unit that will provide a clearance of 4" from the side louvers.
- Cut a 16" x 18" hole in the countertop to fit the pan insert.
- Using a 1/8" drill bit, drill holes in the countertop used to secure the main unit to the countertop.
- Using a 2" hole saw, drill a hole in the countertop (under where the main unit will be secured) for the power cord to pass through.
- Feed power cord (supplied), up through hole in countertop.
- Connect wires of power cord to power entry terminal block according to the wiring diagram attached to the unit or provided in the Service Manual.
- Position main unit on the countertop and secure using #8 sheet metal screws.
- Seal main unit to the countertop to conform to NSF Standard 4, Item 4.28. (Dow Corning RTV #732 Multi purpose Sealant.)
- Fit pan insert to main unit by lifting the open side of pan insert over the two tabs on main unit and lower the pan insert into the opening in the countertop.

## FW-15 (Bottom Breather)

### Countertop Collar Weldment With Liner Pan (WB31216000)

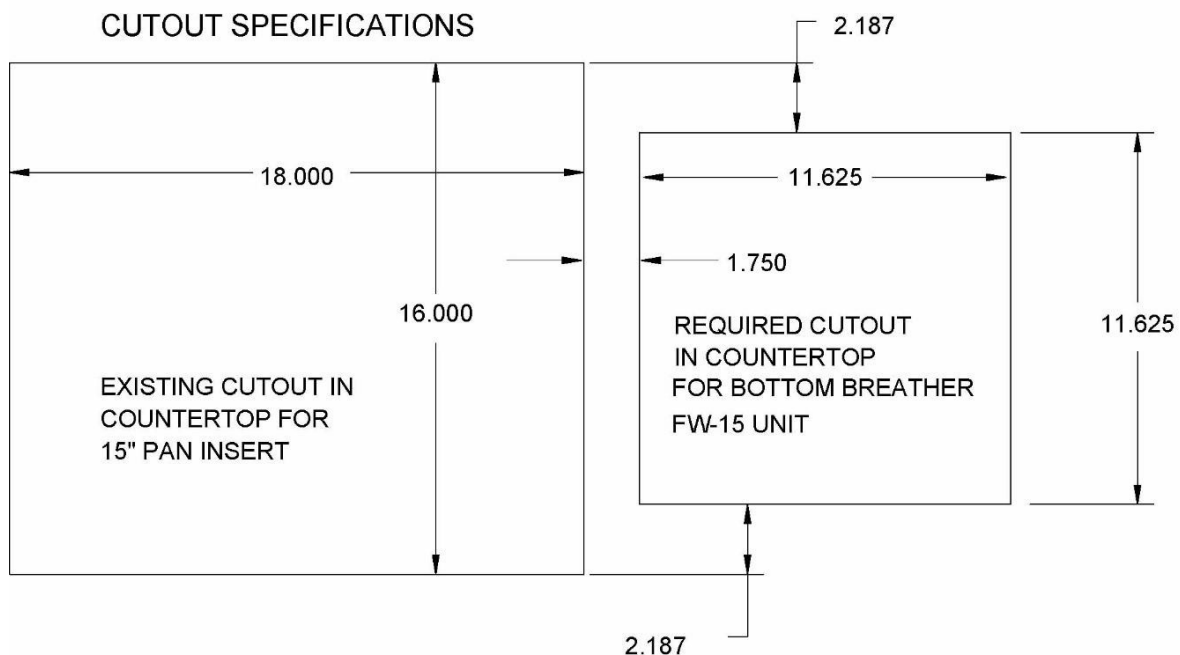
- Obtain a suitable countertop location for the unit.
- Cut holes in the countertop for the countertop collar weldment with liner pan (WB31216000) according to illustration below:



3. Using a 1/8" drill bit, drill holes in the countertop used to secure WB31216000 to the countertop.
4. Secure WB31216000 to countertop with # 8 sheet metal screws.
5. Seal WB31216000 to the countertop to conform to NSF Standard 4, Item 4.28. (Dow Corning RTV #732 Multi purpose Sealant.)
6. Feed power cord (supplied), up through holes in WB31216000.
7. Connect wires of power cord to power entry terminal block according to the wiring diagram attached to the unit or provided in the Service Manual.
8. Position main unit on WB31216000.
9. Fit pan insert to main unit by lifting the open side of pan insert over the two tabs on main unit and lower the pan insert into the opening in the WB31216000.

### Countertop Collar Weldment Without Liner Pan (WB31211900)

1. Obtain a suitable countertop location for the unit.
2. Cut a hole in the countertop for the countertop collar weldment without liner pan (WB31211900) according to illustration below:



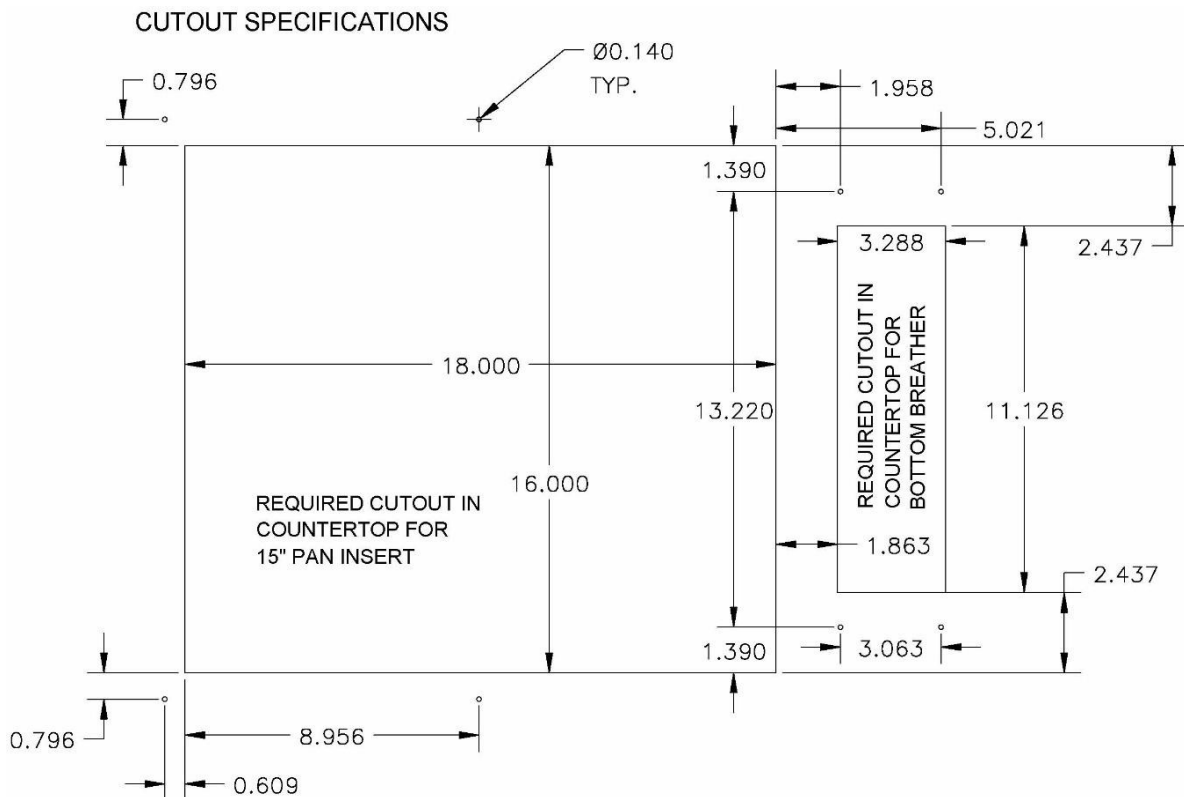
3. Using a 1/8" drill bit, drill holes in the countertop used to secure WB31211900 to the countertop.
4. Secure WB31211900 to countertop with # 8 sheet metal screws.
5. Seal WB31211900 to the countertop to conform to NSF Standard 4, Item 4.28. (Dow Corning RTV #732 Multi purpose Sealant.)
6. Feed power cord (supplied), up through holes in WB31211900.
7. Connect wires of power cord to power entry terminal block according to the wiring diagram attached to the unit or provided in the Service Manual.

8. Position main unit on WB31211900.
9. Fit pan insert to main unit by lifting the open side of pan insert over the two tabs on main unit and lower the pan insert into the opening in the countertop.

## FW-15T/FW-15DTO (Bottom Breather)

### Countertop Collar Weldment With Liner Pan (WB31217700)

1. Obtain a suitable countertop location for the unit.
2. Cut holes in the countertop for the countertop collar weldment with liner pan (WB31217700) according to illustration below:



3. Using a 1/8" drill bit, drill holes in the countertop used to secure WB31217700 to the countertop.
4. Secure WB31217700 to countertop with # 8 sheet metal screws.
5. Seal WB31217700 to the countertop to conform to NSF Standard 4, Item 4.28. (Dow Corning RTV #732 Multi purpose Sealant.)
6. Feed power cord (supplied), up through holes in WB31217700.
7. Connect wires of power cord to power entry terminal block according to the wiring diagram attached to the unit or provided in the Service Manual.
8. Position main unit on WB31217700.
9. Fit pan insert to main unit by lifting the open side of pan insert over the two tabs on main unit and lower the pan insert into the opening in the WB31217700.

---

## Operation

### ***Unit Startup and Preheating***

1. Turn on power to the unit.
2. Allow the equipment to preheat for ten (10) minutes before loading it with product.

### ***Operational Guidelines***

- Foods should be a minimum of 195° F. before being placed in the warmer.
- Foods loaded in first should be served first as much as is practical.
- Check Federal and State Health and Sanitation Regulations for internal temperature required for holding cooked foods for sale. Maintaining these temperatures often tends to continue to cook certain products. Therefore, smaller amounts of bulk foods should be displayed at non-peak periods and the warmer refilled as needed.

The AVIS logo consists of the word "AVIS" in white, bold, sans-serif capital letters, centered within a solid blue rectangular background.

This equipment is designed to hold foods for a short period of time only.

### ***Unit Shutdown***

1. Remove all food from the equipment.
2. Turn off power to the unit.
3. Allow the equipment to cool to room temperature.
4. Remove any residue and clean the equipment thoroughly.

---

## Maintenance

**ATTENTION**

Le non-respect de l'entretien indiqué ci-dessous pourrait donner lieu à un accident grave ou endommager l'équipement.

**⚠️ AVERTISSEMENT**

Il pourrait y avoir électrocution, défaillance du matériel ou dégâts matériels si l'installation électrique est faite par un électricien non agréé. Veillez à ce qu'un électricien agréé effectue l'installation conformément aux codes national et local.

### ***Scheduled Maintenance***

#### **Cleaning**

This unit should be cleaned at the end of each working day. Use the following procedure:

**⚠️ DANGER**

Ne pas couper le courant de cet appareil entraîne un risque d'électrocution. Cet appareil pourrait avoir plusieurs interrupteurs généraux.

**ATTENTION**

N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs qui pourraient endommager le fini.

Ne nettoyez jamais l'intérieur à la vapeur.

Évitez d'avoir trop d'eau à l'intérieur de l'unité.

Ne nettoyez pas le dispositif de chauffage / ventilation en appliquant de l'air comprimé.

Ne laissez pas cet appareil allumé et sans surveillance après les heures de bureau.

1. Turn the unit off and allow it to cool down to room temperature.
2. Remove any food.
3. Remove the pan and tray, and clean around the slotted holes at the air discharge on the chute. Clean the pan and tray.
4. Clean the air intakes using a mild soap and water solution. When cleaning an FW-15 (Bottom Breather), tilt unit up and clean the dust off the screen attached to the base.
5. Sponge the inside and outside of the unit with a mild soap and water solution, being sure to clean all areas. Avoid getting water in the interior of the unit.
6. Wipe the parts and unit dry with a soft, clean cloth and replace the pan and tray.

## Troubleshooting

Refer to the table below for troubleshooting information.

<b>Problem</b>	<b>Cause</b>	<b>Possible Solution</b>
<b>Warmer chute is not holding heat</b>	Ceramic heating element failure	Contact an authorized BKI service agent for corrective action.
<b>Noisy fan</b>	Fan blade is dirty or fan bearings are failing	Contact an authorized BKI service agent for corrective action.
<b>FW-15/FW-15T/FW-15DTO (Bottom Breather)</b>		
<b>Warmer chute is not heating and perforated pan is not heating</b>	No power to unit.	Make sure that the circuit breaker and switch at the power supply are supplying power to the unit. If problem persists, contact licensed electrician.
<b>Warmer chute is heating and the perforated pan is not heating</b>	Fan has overheated and cut off  Or  Heating coil has failed	Wipe the dust from the air intake louvers to allow proper airflow and prevent fan overheating. Turn the power switch off. Wait 60 seconds. Turn the power switch back on.  Contact an authorized BKI service agent for corrective action.
<b>FW-12/FW-12T/FW-15 (Side Breather)</b>		
<b>Warmer chute is not heating and perforated pan is not heating</b>	No power to unit or main switch is off.	Make sure that the circuit breaker and switch at the power supply are supplying power to the unit. If problem persists, contact licensed electrician.
<b>Warmer chute is heating and the perforated pan is not heating</b>	Fan has overheated and cut off or fan has failed  Or  Heating coil has failed	Check to see if dust or any other object is blocking the air intake. Remove blockage if necessary. If problem persists contact an authorized BKI service agent for corrective action.  Contact an authorized BKI service agent for corrective action.

## Repair

### AVIS

Before replacing any parts, make sure the power has been turned off and the unit has cooled down.

## Lamp Replacement

### AVIS

Only use PTFE-coated lamp to prevent glass contamination.

1. Make sure power to the unit is OFF and the unit has cooled down.
2. Carefully remove the faulty lamp.
3. Replace with the new lamp.

# Notes







42 Allen Martin Drive, Essex Junction, VT 05495, USA  
<http://www.bkideas.com>

**Made and printed in the U.S.A**