SBC_SC280.qxd 13-07-2004 10:37 Pagina 1

3-in-1 Steaming Centre

SBC SC280

Instructions for use
English 4

Instructions pour l'utilisation
Français 12

Modo de empleo
Español 20

Bedienungsanleitung
Deutsch 28

Gebruiksaanwijzing
Nederlands 36

Istruzioni per l'uso
Italiano 44

Instruções de uso
Português 52

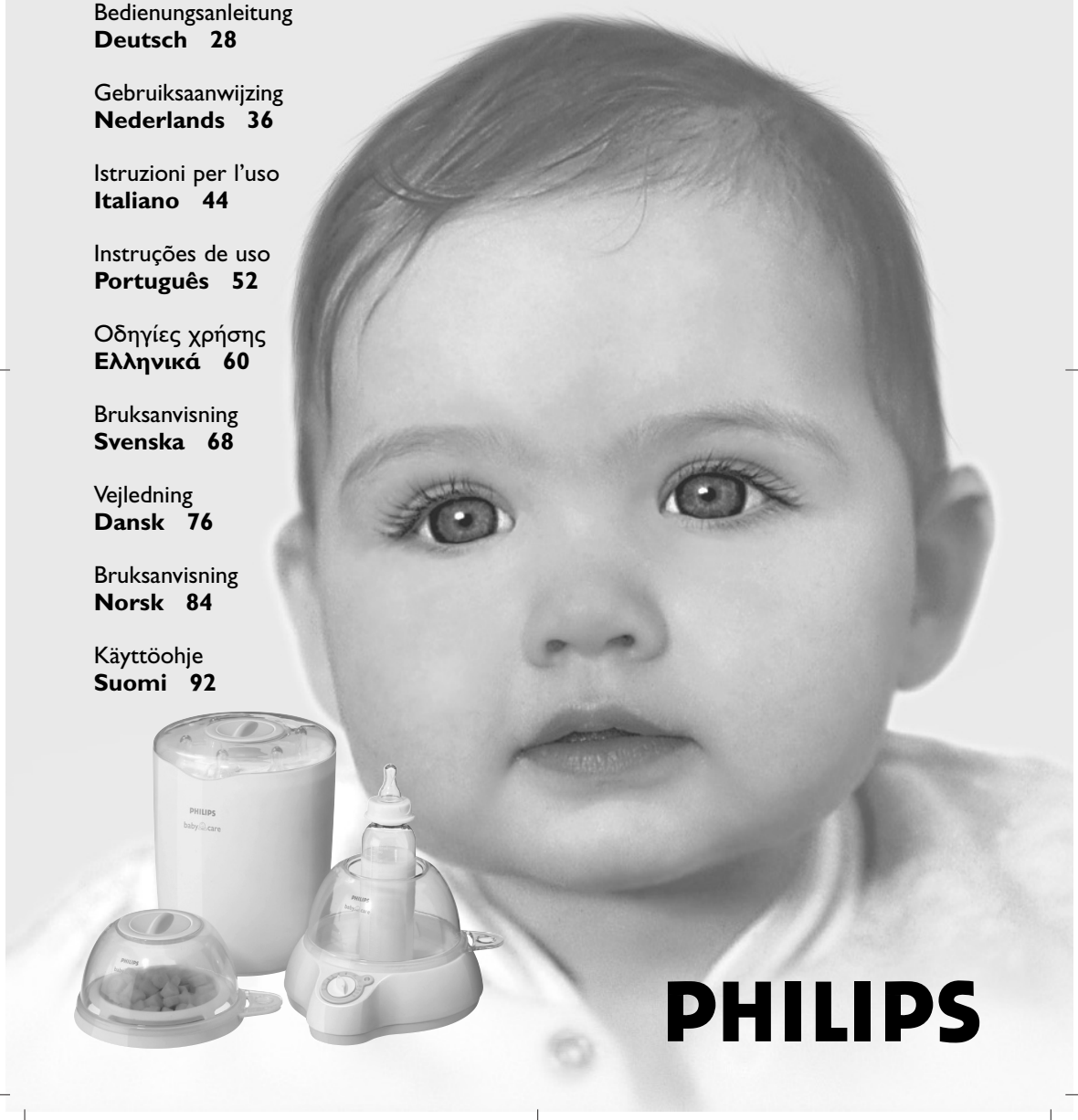
Οδηγίες χρήσης
Ελληνικά 60

Bruksanvisning
Svenska 68

Vejledning
Dansk 76

Bruksanvisning
Norsk 84

Käyttöohje
Suomi 92



PHILIPS

SBC_SC280.qxd 13-07-2004 10:37 Pagina 2

☎ Helpline (www.p4c.philips.com)

België & Luxemburg/
Belgien & Luxemburg/
Belgique & Luxembourg
(Belgium & Luxembourg)
Tel: 070 222303

Danmark (Denmark)
Tlf: 808 82814

Deutschland (Germany)
Phone: 0180 53 56 767

España (Spain)
Phone: 902 11 33 84

France
Phone: 08 25 88 97 89

Έλληνας (Greece)
Phone: 00800 3122 1280

Ireland
Phone: 01 764 0292

Italia (Italy)
Phone: 199118899

Nederland (Netherlands)
Phone: 0900 8406

Norge (Norway)
Phone: 2274 8250

Österreich (Austria)
Phone: 0810 001203

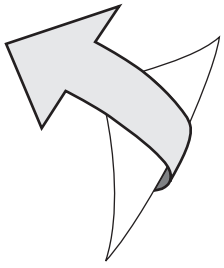
Portugal
Phone: 2416 3033

Schweiz/ Suisse/ Svizzera
(Switzerland)
Tel.: 0844 800 544

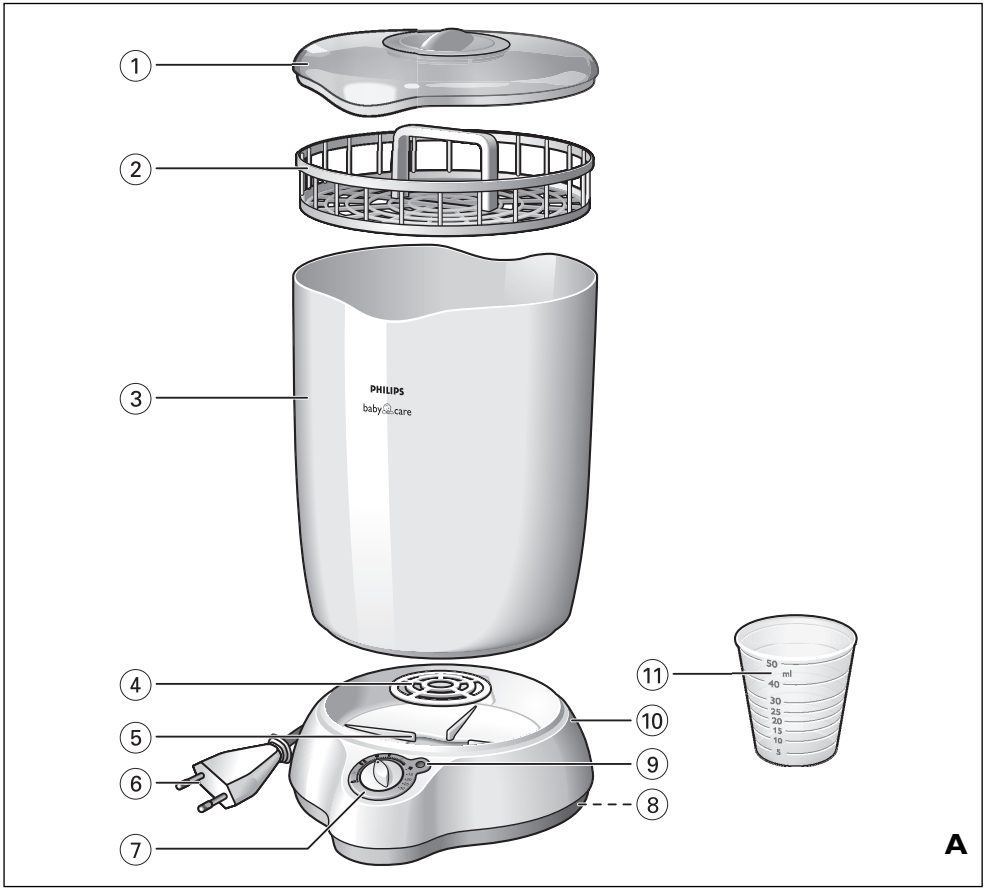
Suomi (Finland)
puh. 09 615 80 250

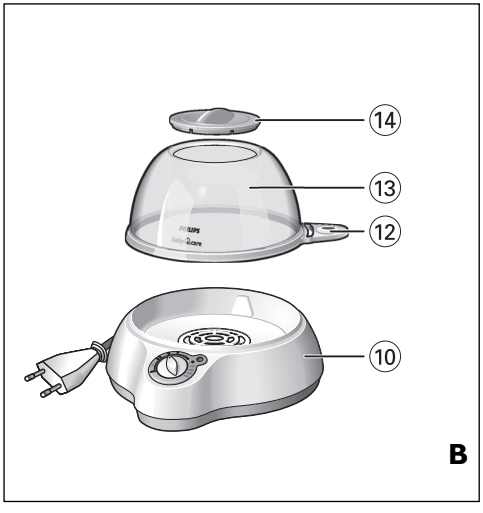
Sverige
Phone: 08 598 522 50

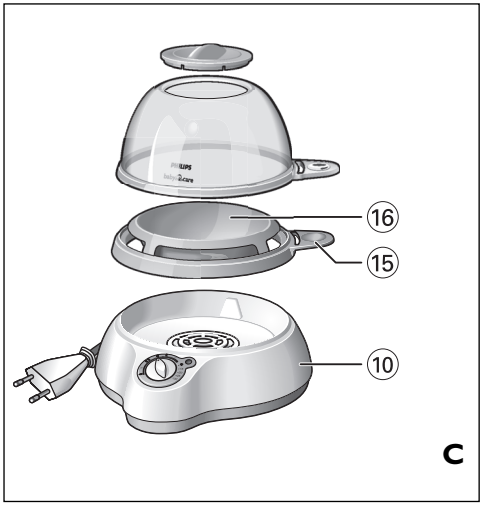
UK (United Kingdom)
Phone: 0870 9009070



SBC_SC280.qxd 13-07-2004 10:37 Pagina 3







a) Heating			
		20°C/10°C	20 ml
		20°C	20 ml
		20°C	20 ml
		10°C	20 ml
		10°C	20 ml
b) Sterilizing			50 ml
c) Steaming	• 15 min. • 20 min. • 25 min. • 30 min.		200 ml

English - a) Heating b) Sterilizing c) Food Steaming

- Always check that the contents of the bottle/jar and the steamed food is at the right temperature.
- Please read the instructions carefully before using the 3-in-1 steaming center.

SC280_inlay_card.qxd 02-08-2004 11:36 Pagina 2

Français - a) Réchauffage b) Stérilisation c) Cuisson d'aliments à la vapeur

- Vérifiez systématiquement que le contenu du biberon/pot et que les aliments cuits à la vapeur sont à la bonne température.
- Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser le Kit Vapeur 3 en 1.

Español - a) Calentar b) Esterilizar c) Cocer alimentos al vapor

- Compruebe siempre que el contenido del biberón/tarro y los alimentos al vapor están a la temperatura adecuada.
- Por favor, lea estas instrucciones de uso cuidadosamente antes de utilizar el Centro de vapor 3 en 1.

Deutsch - a) Aufwärmen b) Sterilisieren c) Dämpfen

- Kontrollieren Sie immer, dass der Inhalt der Flasche/des Gläschens und die gedämpfte Speise die richtige Temperatur haben.
- Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch, bevor Sie das 3-in-1 Multi-Dampfgerät in Betrieb nehmen.

Nederlands - a) Opwarmen b) Steriliseren c) Voeding stomen

- Controleer altijd of de inhoud van de fles / het potje of de gestoomde voeding de juiste temperatuur heeft.
- Lees deze instructies zorgvuldig alvorens de Multifunctionele stomer 3 in 1 in gebruik te nemen.

Italiano - a) Riscaldare b) Sterilizzare c) Cuocere al vapore

- Verificate sempre che il contenuto del biberon/vasetto e del cibo cotto al vapore sia alla temperatura corretta.
- Leggete attentamente le istruzioni per l'uso del Set vapore 3-in-1.

Português - a) Aquecimento b) Esterilização c) Alimentos cozinhados a vapor

- Certifique-se sempre de que o conteúdo do biberão/frasco e os alimentos cozinhados a vapor estão à temperatura ideal.
- Leia atentamente estas instruções de utilização antes de utilizar o Centro de Vapor 3 en 1.

Ελληνικά - a) Θέρμανση b) Αποστείρωση c) Μαγείρεμα με ατμό

- Να ελέγχετε πάντα ότι το περιεχόμενο στο μπιμπερό/βαζάκι και η μαγειρεμένη στον ατμό τροφή είναι στη σωστή θερμοκρασία.
- Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες χρήσης, προτού χρησιμοποιήσετε την Ατμοσυσκευή 3 σε 1.

Svenska - a) Värmning b) Sterilisering c) Ångkokning

- Kontrollera att innehållet i flaskan/burken och den ångkokta maten har rätt temperatur.
- Läs denna bruksanvisning noga innan du använder 3-i-1 ångcentralen.

Dansk - a) Opvarmning b) Sterilisering c) Maddampning

- Kontroller altid, at indholdet af flasken/glasset og det dampede mad har den rette temperatur.
- Læs venligst denne manual omhyggeligt igennem, før du bruger 3-i-1 dampcenterenheden.

Norsk - a) Oppvarming b) Sterilisering c) Damping av mat

- Kontroller alltid at innholdet i flasken/glasset og den dampede maten har riktig temperatur.
- Les denne bruksanvisningen nøye før du begynner å bruke dampsenteret med 3 løsninger i 1.

Suomi - a) Kuumentaminen b) Steriloiminen c) Höyryttäminen

- Tarkista aina, että pullon tai purkin sisällön ja höyrytetyn ruoan lämpötila on oikea.
- Lue nämä ohjeet huolellisesti, ennen kuin alat käyttää monitoimikuumennin.

SBC_SC280.qxd 13-07-2004 10:37 Pagina 12

Votre Kit Vapeur 3 en 1

SBC **SC280**

Philips s'engage à fournir des produits fiables réellement utiles aux jeunes parents. La fiabilité et la qualité de ces produits sont en outre rassurants. Le Kit Vapeur 3 en 1 de Philips réunit les fonctions de stérilisateur, de chauffe-biberon et de chauffe-plat. Il vous permet de réchauffer rapidement et en toute sécurité des biberons et des petits pots d'aliments pour bébés, de stériliser des biberons et de petits accessoires, ainsi que de cuire à la vapeur toutes sortes de légumes et de fruits. Sa conception unique permet d'utiliser n'importe quel type de biberon et de pot d'aliments pour bébé, le système de contrôle de la température étant conforme aux normes de sécurité les plus strictes.

Philips Baby Care, Taking care together

Important

Lisez attentivement ces instructions avant d'utiliser le Kit Vapeur 3 en 1 et conservez-les en lieu sûr pour les consulter en cas de besoin.

Consignes de sécurit¨

- Vérifiez que la tension indiquée en dessous de l'appareil correspond à celle du secteur avant de le brancher.
- N'exposez pas l'appareil à une source de chaleur ou de lumière extrême (par exemple, directement au soleil).
- N'ouvrez en aucun cas la base de l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution.
- N'utilisez jamais l'appareil sans eau.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées.
- Ne déplacez pas le cuiseur à vapeur lorsqu'il contient de l'eau chaude.
- Ne plongez pas le cuiseur à vapeur, le cordon électrique ou la prise dans de l'eau ou tout autre liquide. Toutes les pièces non électroniques peuvent être rincées à l'eau.
- Le Kit Vapeur 3 en 1 ne doit pas être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées sans surveillance.
- Une surveillance étroite est indispensable en présence d'enfants.
- Surveillez les jeunes enfants afin qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre du bord d'une table ou d'un évier.
- Ne le posez pas sur une surface à température élevée ou sur un four chaud.
- Vérifiez la température des aliments avant de les servir à votre bébé.
- Utilisez exclusivement des biberons homologués pour bouillir.
- Utilisez le Kit Vapeur 3 en 1 exclusivement à une température ambiante comprise entre +10° C et +35° C.
- Pour des raisons d'hygiène, n'oubliez pas de changer régulièrement l'eau du cuiseur à vapeur.
- Vous trouverez des instructions pour le nettoyage au chapitre « Entretien ».
- Évitez de faire chauffer les aliments trop longtemps.

SBC_SC280.qxd 13-07-2004 10:37 Pagina 13

Environnement

Aucun matériau d'emballage superflu n'a été utilisé.

Respectez la réglementation en vigueur concernant la mise au rebut des emballages et des équipements hors service.

Sommaire

Assistance 2
Généralités 12
Important 12-13
Présentation des différentes fonctions 13-14
Installation 14
Utilisation 14-18
Entretien 18
Résolution des problèmes 18-19
Caractéristiques techniques 19

Présentation des différentes fonctions

A)Stérilisateur

Légende de l'illustration du produit sur le volet intérieur :

1 Couvercle

2 Panier
Permet de ranger les petits accessoires à stériliser.

3 Conteneur
Permet de ranger les biberons à stériliser.

4 Grille de protection
Recouvre la réserve d'eau et la résistance.

5 Réserve d'eau

6 Câble d'alimentation

7 Bouton de réglage
– Permet de sélectionner la durée de réchauffage, de stérilisation, de cuisson à la vapeur ou de décongélation.
– Permet d'allumer le Kit Vapeur 3 en 1 et de le mettre en veille.

8 Compartiment du câble
Renferme le câble d'alimentation.

9 DEL témoin
– Verte en mode veille et lorsque l'opération de réchauffage, de stérilisation, de cuisson à la vapeur ou de décongélation est terminée.
– Rouge pendant la stérilisation, le réchauffage, la cuisson à la vapeur et la décongélation.
– Rouge clignotant si la quantité d'eau est insuffisante.

10 Base avec résistance
Chauffage de l'eau.

11 Verre gradué

SBC_SC280.qxd 13-07-2004 10:37 Pagina 14

B) Chauffe-biberon

10 Base avec résistance
Chauffage de l'eau.
12 Poignée
13 Cloche
14 Couvercle

C) Cuiseur à vapeur

10 Base avec résistance
Chauffage de l'eau.
15 Poignée
16 Bol de cuisson à la vapeur

Installation

1 Avant de brancher le Philips Kit Vapeur 3 en 1 à la prise d'alimentation, assurez-vous que la tension du secteur est de 220-240 V~.
2 Placez le Kit Vapeur hors de portée des enfants sur une surface sèche antidérapante.
3 Déroulez le câble à la longueur voulue de son compartiment (8) et branchez-le dans la prise secteur.
> Le témoin du mode veille (Standby) s'allume en vert. Le Kit Vapeur est maintenant en mode veille. Il ne chauffe donc pas. Le chauffage n'est activé que lorsque vous appuyez sur le bouton de réglage (7) et que vous sélectionnez une fonction.

Utilisation

Vue d'ensemble des fonctions de réchauffage/cuisson

Les bébés préfèrent généralement consommer le lait et les aliments à une température de 37° C. Le bouton (7) permet de sélectionner la température souhaitée. Le réglage varie selon la quantité, la consistance et la température initiale du lait ou des aliments.

Heating		20°C/10°C	20 ml
		20°C	20 ml
		20°C	20 ml
		10°C	20 ml
		10°C	20 ml
Sterilizing			50 ml
Steaming	• 15 • 20 • 25 • 30		200 ml

* - température du réfrigérateur (approx. 10° C).
✳ - température ambiante (approx. 20 ° C.)
- jusqu'à 200 ml.
- jusqu'à 50 ml.

Remarque : Si l'eau s'évapore complètement avant la fin du réchauffage ou de la cuisson, le Kit Vapeur 3 en 1 émet un signal sonore et la DEL témoin (9) clignote en rouge. Dans ce cas, appuyez sur le bouton (7) pour arrêter et remplissez la réserve d'eau (5).

SBC_SC280.qxd 13-07-2004 10:37 Pagina 15

Réchauffage(jusqu'à 37° C)

Réchauffage de biberons

1 Versez 20 ml d'eau dans la réserve (5) à l'aide du verre gradué (11).

2 Retirez le couvercle (1) de la cloche (13) et placez-le sur la base (10).
3 Placez le biberon sur la grille de protection (4) de la base (10).
4 Pour déterminer le réglage adéquat, reportez-vous à la page 6.
Ce réglage dépend du taux de remplissage et de la température initiale du biberon.

5 Appuyez sur le bouton et réglez-le (7) sur la température souhaitée.
> La DEL témoin (9) s'allume en rouge et l'appareil émet un bip pour signaler que le réchauffage a commencé.
> L'opération prend approximativement 5 minutes, selon la quantité et la température du lait.
> Une fois que le lait a atteint la bonne température, vous entendez trois bips, la DEL (9) clignote trois fois avant de passer au vert.

6 Retirez le biberon et débranchez le câble d'alimentation.

Remarque : Vérifiez systématiquement que le contenu du biberon est à la bonne température en versant quelques gouttes sur le dos de la main.

Réchauffage de petits pots d'aliments pour bébé

1 Versez 20 ml d'eau dans la réserve (5) à l'aide du verre gradué (11).

2 Placez le pot (150 g maxi) sur la grille de protection (4) de la base (10).
3 Placez la cloche (13) sur la base (10).

4 Appuyez sur le bouton (7) et réglez-le sur .
> La DEL témoin s'allume en rouge et l'appareil émet un bip pour signaler que le réchauffage a commencé.
> L'opération prend approximativement 5 minutes, selon la quantité, la nature et la température des aliments.
> Une fois que les aliments ont atteint la bonne température, vous entendez trois bips, la DEL (9) clignote trois fois avant de passer au vert.

5 Retirez la cloche de la base et le pot, puis débranchez le câble d'alimentation.

SBC_SC280.qxd 13-07-2004 10:37 Pagina 16

Remarques :
- *Ne soulevez pas la cloche (13) pendant que l'appareil chauffe.*
- *Pour une meilleure répartition de la vapeur, remuez le contenu du pot après l'avoir fait chauffer.*
- *Vérifiez systématiquement que le contenu du pot est à la bonne température en versant quelques gouttes sur le dos de la main.*

Garder au chaud

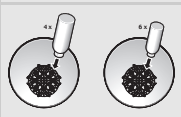
Grâce au Kit Vapeur 3 en 1, vous pouvez également garder des biberons et des pots d'aliments au chaud un certain temps. Après avoir chauffé ou réchauffé le biberon ou le pot, placez-le sur la grille de protection (4) de la base (10), puis replacez la cloche (13) sur la base. La cloche conservera le biberon ou le pot au chaud un moment. Pour des raisons microbiologiques et d'hygiène, les aliments pour bébé ne doivent jamais être conservés au chaud pendant plus d'une heure.

Stérilisation

Le conteneur (3) du Kit Vapeur 3 en 1 permet de stériliser des biberons et de petits accessoires tels que des tétines en caoutchouc et de petits jouets. Le Kit Vapeur désinfecte les objets entièrement en détruisant les bactéries.

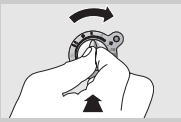
Remarques :
- *Ce stérilisateur n'est pas conforme aux normes cliniques.*
- *Rincez les biberons et les accessoires avant de les stériliser.*

1 Versez 50 ml d'eau dans la réserve (5) à l'aide du verre gradué (11).
2 Placez le conteneur (3) sur la base (10).



3 Placez les biberons dans le conteneur (la tête en bas).
Le conteneur peut contenir 4 biberons à ouverture large ou 6 à ouverture normale. Fixez les biberons aux bords protubérants du fond du conteneur.

4 Placez les petits accessoires dans le panier (2) et le panier dans le conteneur.
5 Remettez le couvercle (1) en place sur le conteneur.



6 Appuyez sur le bouton (7) et réglez-le sur .
> La DEL témoin s'allume en rouge et l'appareil émet un bip pour signaler que la stérilisation a commencé.
> Au bout d'approximativement 15 minutes, vous entendez trois bips, la DEL témoin (9) clignote trois fois puis passe au vert. La stérilisation est terminée.

7 Retirez les biberons et les accessoires du conteneur puis débranchez le câble d'alimentation.

SBC_SC280.qxd 13-07-2004 10:37 Pagina 17

Cuisson à la vapeur

Certains fruits et légumes, cuits doucement à la vapeur, sont parfaitement adaptés pour les bébés à partir de 4 à 6 mois. La cuisson à la vapeur est le mode de préparation des aliments le plus sain. Les aliments cuits à la vapeur conservent la plupart des vitamines et d'autres éléments nutritifs.
Le Kit Vapeur 3 en 1 permet de cuire à la vapeur des fruits et légumes de 50 à 150 g. La durée de cuisson varie selon la quantité, la nature et la température des aliments.

1 Versez 200 ml d'eau dans la réserve (5) à l'aide du verre gradué (11).

2 Placez les légumes ou les fruits en petits morceaux dans le bol de cuisson à la vapeur (16), posez celui-ci sur la base (10) et la cloche (13) sur le bol.

3 Appuyez sur le bouton (7) et réglez-le (approximativement) sur la durée de cuisson requise (15, 20, 25 ou 30 minutes).
> La DEL témoin s'allume en rouge et l'appareil émet un bip pour signaler que la cuisson a commencé.
> L'opération prend 15 à 30 minutes, selon la quantité, la nature et la température des aliments.
> Une fois ce temps écoulé, vous entendez trois bips et la DEL témoin clignotante passe au vert.

4 Retirez la cloche du bol de cuisson (16), retirez le bol de la base (10) puis débranchez le câble d'alimentation.

Décongélation

1 Versez 200 ml d'eau dans la réserve (5) à l'aide du verre gradué (11).

2 Placez les aliments surgelés dans le bol de cuisson à la vapeur (16) puis posez la cloche (13) sur le bol.

3 Appuyez sur le bouton (7) et réglez-le (approximativement) sur la durée de décongélation requise (15, 20, 25 ou 30 minutes).
> La DEL témoin s'allume en rouge et l'appareil émet un bip pour signaler que la cuisson a commencé.
> L'opération prend 15 à 30 minutes, selon la quantité, la nature et la température des aliments.

SBC_SC280.qxd 13-07-2004 10:37 Pagina 18

> Une fois ce temps écoulé, vous entendez trois bips et la DEL témoin (9) passe au vert.

4 Retirez la cloche du bol de cuisson (16), retirez le bol de la base (10) puis débranchez le câble d'alimentation.

Maintenance

Nettoyage

- Débranchez systématiquement le Kit Vapeur 3 en 1 de la prise secteur et laissez-le refroidir avant de le nettoyer.
- Toutes les pièces du Kit Vapeur 3 en 1, à l'exception de la base (10), peuvent être lavées au lave-vaisselle.
- Ne plongez pas la base (10), le cordon électrique (6) ou la prise dans de l'eau ou tout autre liquide. Nettoyez la base (10) avec un chiffon humide.
- N'utilisez pas de produit détergent ou abrasif.
- Les dépôts de calcaire doivent être éliminés. Pour ce faire, versez une solution d'approximativement 60 ml de vinaigre (1 mesure de vinaigre pour 4 mesures d'eau) dans la base (10), le conteneur (3) ou le bol de cuisson à la vapeur (16), puis laissez reposer jusqu'à ce que les dépôts aient complètement disparu. Rincez abondamment et essuyez avec un chiffon humide.

Résolution des problèmes

En cas de panne, vérifiez d'abord les points ci-dessous. Si vous ne parvenez pas à résoudre un problème après avoir suivi ces conseils, contactez le service d'assistance téléphonique ou votre revendeur. En aucun cas vous ne devez tenter de réparer l'appareil vous-même. La garantie serait alors invalidée.

Problème	Solution
La LED témoin ne s'allume pas	Vérifiez si le câble d'alimentation est bien branché et rebranchez-le si nécessaire.
Le Kit Vapeur 3 en 1 émet des bips et l'indicateur LED (9) rouge clignote	Appuyez sur le bouton de réglage (7) pour arrêter le chauffage, vérifiez le niveau de l'eau dans la réserve (5) et complétez-la si nécessaire.
L'eau déborde	Retirez de l'eau de la réserve (5).
La température du lait est trop basse	Laissez le biberon dans le conteneur quelques secondes de plus ou tournez le bouton de réglage (7) de quelques graduations vers la droite.
Le lait est trop chaud	Tournez le bouton de réglage (7) de quelques graduations vers la gauche.

SBC_SC280.qxd 13-07-2004 10:37 Pagina 19

Le pot n'a pas été correctement réchauffé	- Vérifiez que le bouton de réglage (7) est sur ♨. - Remuez le contenu une fois que le réchauffage est terminé (jamais pendant l'opération !).
Les légumes ou les fruits ne chauffent pas (complètement)	Réduisez la quantité d'aliments dans le bol de cuisson à la vapeur (16). Coupez les aliments en petits morceaux. Sélectionnez une durée de cuisson plus longue.
Les aliments ne sont pas (complètement) décongelés	Réduisez la quantité d'aliments dans le bol de cuisson à la vapeur (16). Sélectionnez une durée de décongélation plus longue.
Le fond de la réserve (5), du conteneur (3), le panier (2) ou le bol de cuisson à la vapeur (16) comporte des taches	Les dépôts calcaires sont tout à fait normaux et peuvent augmenter si l'eau du robinet est très dure ; retirez les dépôts périodiquement avec du vinaigre d'alcool (voir Entretien).

Caractéristiques techniques

Alimentation :	220-240 V~
Consommation électrique :	350 W
Température en fonctionnement :	10 ° C à 35 ° C
Protection :	Système de chauffage contrôlé par PTC

Besoin d'aide ?

Pour toute question concernant le SBC SC280, contactez notre service d'assistance téléphonique. Vous trouverez le numéro dans la liste de la page 2. Avant d'appeler, lisez attentivement ce manuel.
Dans la plupart des cas, vous y trouverez la solution à votre problème.
La référence du Kit Vapeur 3 en 1 est SBC SC280.

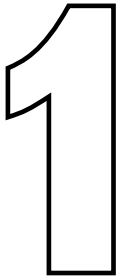
Date d'achat : _____ /_____ /_____ jour /mois /année

SBC_SC280correct.qxd 13-07-2004 10:43 Pagina 102

Guarantuee certificate
Garantiebewijs
Certificado de garantia
Garantibevis

Certificat de garantie
Certificado de garantia
Εγγύηση
Garantibevis

Garantieschein
Certificato di garanzia
Garanticertifikat
Takuutodistus



year warranty	χρόνος εγγύηση
année garantie	år garanti
Jahr Garantie	år garanti
jaar garantie	år garanti
año garantia	vuosi takuu
anno garanzia	año garantia

Type: **SBC SC280**

Serial nr: _____

Date of purchase - Date de la vente - Verkaufsdatum - Aankoopdatum - Fecha de compra - Date d'acquisito - Data da adquirição - Ημερομηνία αγοράς - Inköpsdatum - Anskaffelsesdato - Kjøpedato - Oatopäivä -

Dealer's name, address and signature
Nom, adresse et signature du revendeur
Name, Anschrift und Unterschrift des Händlers
Naam, adres en handtekening v.d. handelaar
Nombre, direccion y firma del distribudor
Nome, indirizzo e firma del fornitore

Ονοματεπώνυμο, διεύθυνση και υπογραφή του εμπ. προμηθευτη
Återförsäljarens namn, adress och signatur
Forhandlerens navn, adresse og unterskrift
Forhandlerens navn, adresse og unterskrift
Jälleenmyyjän nimi, osoite ja allekirjoitus
Nome, morada e assinature da loja

www.philips.com
This document is printed on chlorine free produced paper
Data subject to change without notice
Printed in Germany

CE 0682 !