

THOMSON

MULTI-KOCHER

THMC45646

Bedienungsanleitung



Lesen Sie dieses Handbuch vor Gebrauch sorgfältig durch. Dieses Produkt entspricht den Anforderungen der Richtlinien 2014/35/CE (ersetzt die Richtlinie 73/23/CEE in der durch die Richtlinie 93/68/CEE geänderten Fassung) und 2014/30/CE (ersetzt die Richtlinie 89/336/CEE).



SICHERHEITSHINWEISE

- Beachten Sie bei der Verwendung dieses Produkts die folgenden grundlegenden Sicherheitshinweise:

- Das Gerät darf nur als Haushaltsgerät verwendet werden. Es ist nicht für den industriellen Gebrauch bestimmt.

- Geräte können von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und mangelndem Wissen verwendet werden, wenn sie in Bezug auf den sicheren Gebrauch des Geräts beaufsichtigt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren kennen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät kann von Kindern benutzt werden

Ab einem Alter von 8 Jahren, wenn sie über die sichere Verwendung des Geräts aufgeklärt oder unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren kennen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nur von Kindern durchgeführt werden, die älter als 8 Jahre sind und beaufsichtigt werden. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

- Der Stecker muss vor dem Reinigen abgezogen werden.

Nachdem das Gerät gereinigt wurde, muss der Geräteanschluss getrocknet werden, bevor das Gerät wieder verwendet wird.

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.

- Verwenden Sie das Gerät wie angegeben. Die Verwendung der Ausstattungsgegenstände für andere als die oben genannten Zwecke stellt einen Verstoß gegen die Anwendungsvorschriften dar und kann zu einem Garantiausschluss sowie zu einer Gefahr für die eigene Gesundheit führen.


- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen des Geräts an die Stromversorgung, dass die Spannung des Stromnetzes den Spannungsanforderungen des Geräts entspricht. Diese Informationen sind auf den technischen Daten und auf den Typenschildern angegeben.

- Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, vergewissern Sie sich, dass es für die Leistungsanforderungen des Geräts geeignet ist. Falls die Leistung des Verlängerungskabels mit den Leistungsanforderungen nicht übereinstimmt, kann dies zu einem Kurzschluss oder einer Erwärmung des Kabels führen.
- Das Gerät darf nur an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden. Andernfalls kann das Gerät nicht vor elektrischen Schäden geschützt werden.
- **Achtung!** Während des Betriebs wird das Gerät heiß! Berühren Sie während des Betriebs nicht das Gehäuse, den Innentopf oder die Metallteile. Falls nötig verwenden Sie bitte z.B. Topflappen. Lehnen Sie sich nicht über das Gerät, wenn die Abdeckung geöffnet ist.
- Wenn Sie das Gerät vom Stromnetz trennen, ziehen Sie das Netzkabel mit trockenen Händen ab und halten Sie es am Stecker und nicht am Kabel. Nachlässigkeit kann zu Verletzungen führen. Trennen Sie das Gerät nach dem Gebrauch, beim Reinigen oder beim Transportieren immer vom Stromnetz.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht an scharfen Kanten oder Ecken oder in der Nähe von Heizquellen (Gas- oder Elektroherden). Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht um die Ecke eines Tisches gedreht oder gespannt wird. Eine Beschädigung des Kabels kann zu Fehlern führen, die nicht von der Garantie abgedeckt sind.
- Es ist verboten, das Gerät im Freien zu benutzen.

Freiluft, deren Feuchtigkeit und evtl. Fremdkörper können in das Gerät gelangen. Fremdkörper können das Gerät schwer beschädigen.

- Decken Sie das Gerät während des Betriebs nicht mit einem Handtuch oder einer Serviette ab. Verwenden Sie das Gerät nicht zur Aufbewahrung von Produkten oder Fremdkörpern.
- Vergewissern Sie sich, vor dem Reinigen des Gerätes, dass der Netzstecker gezogen ist. Verwenden Sie zur Reinigung „nicht scheuernde Reinigungsmittel“.
- Lassen Sie Kinder das Gerät nicht benutzen, bevor Sie ihnen den sicheren Gebrauch erklärt haben. Lassen Sie während des Betriebs keine Kinder unbeaufsichtigt in der Nähe des Gerätes.

- Es ist verboten, das Gerät selbstständig zu reparieren oder Änderungen an der Konstruktion vorzunehmen. Alle Wartungs- und Reparaturarbeiten sollten von einem autorisierten Servicecenter durchgeführt werden. Eine unprofessionelle Wartung kann Zerschlagen, Verletzungen oder Sachschäden verursachen.

-  Für den Kontakt mit Lebensmitteln

WARNUNG

UM RISIKEN ZU VERMEIDEN, IST ES IHNEN STRENGSTENS UNTERSAGT, DAS STROMKABEL SELBST AUSZUTAUSCHEN. IM FALL EINER BESCHÄDIGUNG MÜSSEN SIE VON DER KUNDENDIENSTABTEILUNG, DEM HERSTELLER, IHREM KUNDENDIENST ODER EINER ÄHNLICH QUALIFIZIERTEN PERSON ERSETZT WERDEN. WENN IHR GERÄT RUNTERGEFALLEN IST, LASSEN SIE ES VOR DER NÄCHSTEN WIEDERANWENDUNG VON EINEM FACHMANN ÜBERPRÜFEN. INNERE SCHÄDEN AM MULTIKOCHER KÖNNEN UNFÄLLE VERURSACHEN. BEI PROBLEMEN UND REPARATUREN ALLER ART RUFEN SIE DIE KUNDENDIENST-ABTEILUNG, DEN HERSTELLER, IHREN KUNDENDIENST ODER EINE ÄHNLICH QUALIFIZIERTE PERSON AN, UM RISIKEN ZU VERMEIDEN.

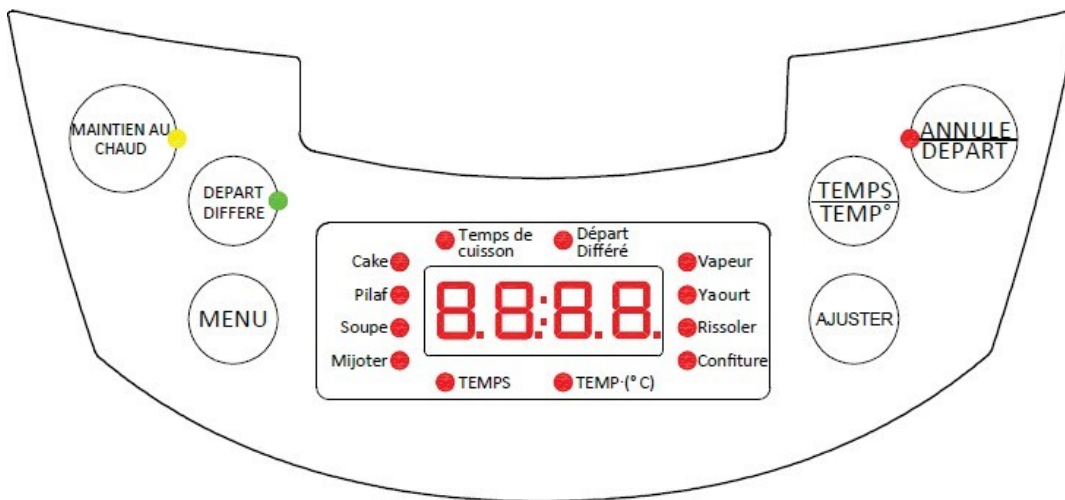
Multikocher mit 8 Programmen

Nr.:	Programm	Countdown startet	Parameter	Max. Kapazität
1	Kuchen 【CAKE】	Nach dem Programmstart	Standard Garzeit 1 Std.	2.0L
			Einstellbare Garzeit zwischen 10min und 2,5 Stunden in Schritten von 1 Stunde und 5 Minuten	
			Standardtemperatur 140 ° Grad	
			Einstellbare Kochtemperatur zwischen 130 und 145 ° C in Schritten von 5 ° C.	
2	Pilaw oder Reis 【PILAF】	Nach dem Programmstart	Standard Garzeit: 1 Stunde	3.5L
			Einstellbare Garzeit zwischen 20 Minuten und 2 Stunden in Schritten von 1 Stunde und 5 Minuten	
3	Suppe 【SOUPE】	Nach dem Programmstart	Standard Garzeit: 1 Stunde	4.0L
			Einstellbare Garzeit zwischen 1 und 4 Stunden in Schritten von 1 Stunde und 10 Minuten	

4	Eintopf (langames Kochen) 【MIJOTER】	Nach dem Programmstart	Standard Garzeit: 5 Stunden	4,0 l (leicht fermentierbare Lebensmittel: 1.0 l)
			Einstellbare Garzeit zwischen 1h und 8h in Schritten von 1h u 10min	

5	Dampf 【VAPEUR】	Sobald die Gartemperatur erreicht ist	Sobald die Gartemperatur erreicht ist	2.0L (Wasser)
			Einstellbare Garzeit zwischen 5 Minuten und 1 Stunde in Schritten von 1 Minute	
6	Joghurt 【YAOURT】	Nach dem Programmstart Ohne warm zu halten	Standardgarzeit: 8 Stunden	5 Tassen / Gläser 1,5L
			Einstellbare Garzeit zwischen 4 und 12 Stunden in Schritten von 1 Stunde und 30 Minuten	
7	Braten 【RISSOLER】	Nach dem Programmstart. Sobald die Kochtemperatur erreicht ist, gibt das Gerät einen Piepton aus	Standard Garzeit: 30min	1.5L
			Einstellbare Garzeit zwischen 10Min. und 1h in 5Min. Schritten	
			Standardtemperatur: 140 °C	
			Einstellbare Gartemperatur zwischen 100 ° C und 160 ° C	
8	Marmelade 【CONFITURE】	Nach dem Programmstart	Standard Garzeit: 1 Stunde	2.0L
			Einstellbare Garzeit zwischen 30min und 4 Stunden in Schritten von 1 Stunde und 5 Minuten	

Betriebshinweise



MAINTIEN AU CHAUD: Warmhalten	Temps de cuisson: Kochzeit	MENU: Menü
DEPART DIFFERE: Verzögerter Start	Départ Différé: Verzögerter Start	AJUSTER: Einstellen
TEMPS/TEMP°: Zeit/Temperatur	TEMPS: Zeit	TEMP (°C): Temperatur
ANNULE/DEPART: Löschen/Start	Cake: Kuchen	Vapeur: Dampf
Pilaf: Pilaw oder Reis	Mijoter: Eintopf	Yaourt: Joghurt
Soupe: Suppe	Confiture: Marmelade	Rissoler: Braten

1. Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, ist die Digitalanzeige leer.
2. Wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, ertönt ein Piepton und auf der Digitalanzeige blinkt "-----".

Die LED der Taste "ANNULE / DEPART" blinkt. Die anderen Tasten reagieren nicht.

Funktionen der einzelnen Tasten

a.) Taste "MENU"

Drücken Sie im Standby-Modus die Taste „MENU“, um ein Garprogramm auszuwählen. Die LED des gewählten Garprogramms leuchtet auf. Währenddessen zeigt das Digitaldisplay die Standard-Garzeit an und die LED von „Temps de cuisson“ leuchtet auf.

Wenn Sie die Garzeit ändern möchten, drücken Sie einmal die Taste „TEMPS / TEMP °“. Der Stundenbereich der Digitalanzeige blinkt. Drücken Sie dann die Taste „AJUSTER“, um die Dauer jeweils 1 Stunde zu erhöhen, oder drücken Sie die Taste „AJUSTER“ lang um die Stundenzahl schnell zu erhöhen. Drücken Sie die Taste „TEMPS / TEMP °“ zum zweiten Mal. Der Minutenbereich der Digitalanzeige blinkt. Drücken Sie dann die Taste „AJUSTER“, um die Minuten zu erhöhen (5 Minuten, 10 Minuten oder 30 Minuten, je nach Kochtabelle), oder drücken Sie die Taste „AJUSTER“ lang, um die Minuten schnell zu erhöhen.

Wenn Sie die Gartemperatur ändern möchten (nur einige Garprogramme sind zulässig), drücken Sie zum dritten Mal die Taste „TEMPS / TEMP °“. Die LED von „TEMP (° C)“ leuchtet auf. Die Digitalanzeige zeigt blinkend die Standardtemperatur an. Drücken Sie dann die Taste „AJUSTER“, um die Temperatur gemäß der Kochtabelle zu ändern. Wiederholen Sie die obigen Schritte, um die Garzeit und ggf. die Temperatur zu ändern.

Drücken Sie die Taste „ANNULE / DEPART“, um den Garvorgang zu starten, nachdem Sie die Garzeit und die Temperatur eingestellt haben.

Anmerkung:

* Wenn Sie die Taste „MENU“ drücken, leuchtet die LED von „Temps de cuisson“ auf.

* Die LED des gewählten Garprogramms, „Temps de cuisson“ und „TEMPS“, leuchtet auf, wenn die Garzeit geändert wird.

* Die LED des gewählten Garprogramms und „TEMP (° C)“ leuchten auf, wenn die Gartemperatur geändert wird.

b.) Taste "DEPART DIFFERE"

Wenn das Garprogramm, die Garzeit und die Temperatur eingestellt sind, drücken Sie die Taste „DEPART DIFFERE“, um in den verzögerten Startmodus zu gelangen. In der Digitalanzeige blinkt „00:00“. Drücken Sie zum ersten Mal die Taste „TEMPS / TEMP °“. Der Stundenbereich der Digitalanzeige blinkt. Drücken Sie dann die Taste „AJUSTER“, um die Zeit um jeweils 1 Stunde zu erhöhen, oder drücken Sie lange die Taste „AJUSTER“, um die Zeit schnell von 00 auf 23 Uhr zu erhöhen. Drücken Sie die Taste „TEMPS / TEMP °“ zum zweiten Mal. Der Minutenbereich der Digitalanzeige blinkt. Drücken Sie dann die Taste „AJUSTER“, um die Zeit um jeweils 1 Minute zu erhöhen, oder drücken Sie lange die Taste „AJUSTER“, um die Zeit schnell von 00 auf 59 Minuten zu erhöhen.

Drücken Sie die Taste „ANNULE / DEPART“, um den Countdown-Modus zu starten, wenn die Einstellung des verzögerten Starts abgeschlossen ist.

Anmerkung:

* Der verzögerte Start (voreingestellte Zeit für das verzögerte Garen) ist ein Countdown-Timer zum Beenden des Garprogramms.

* Wenn die Reservierungszeit kürzer oder gleich der Garzeit ist, drücken Sie die Taste „ANNULE / DEPART“, um das Garprogramm sofort zu starten.

* Die Digitalanzeige, die LED der Taste „DEPART DIFFERE“ und die Taste „ANNULE / DEPART“ blinken. Die LED des gewählten Garprogramms und „Départ Différé“ leuchten während der Einstellung der Startverzögerung.

c.) Taste "ANNULE / DEPART"

Wenn das ausgewählte Garprogramm / der verzögerte Start für die Arbeit bereit ist, drücken Sie die Taste „ANNULE / DEPART“, um den Garvorgang oder den Countdown-Modus zu starten. Drücken Sie die Taste „ANNULE / DEPART“ erneut, um den Garvorgang abubrechen und zum Standby-Modus zurückzukehren.

4. Taste "TEMPS / TEMP °"

Diese Taste dient zur Auswahl der Garzeit und der Temperatur der Garprogramme.

5. "MAINTIEN AU CHAUD" -Taste

a.) Drücken Sie die Taste "MAINTIEN AU CHAUD", um die Speisen direkt im Standby-Modus warm zu halten.

b.) Drücken Sie während des Garvorgangs die Taste "MAINTIEN AU CHAUD", um die Speisen warm zu halten oder in den Standby-Modus zurückzukehren, nach dem Ende des Programms.

Anmerkung:

* Die Garprogramme werden automatisch mit einer Temperatur zwischen 70-75 ° C und 24 Stunden nach Beendigung des Garvorgangs warm gehalten. Dies gilt nicht für das Joghurt-Programm.

*Während des Warmhaltens leuchtet die LED der Taste „MAINTIEN AU CHAUD“.

6. "AJUSTER" -Taste

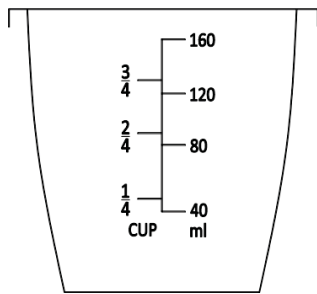
Die Taste dient zum Ändern der Garzeit und der Temperatur der Garprogramme.

7. Digitalanzeige „88:88“

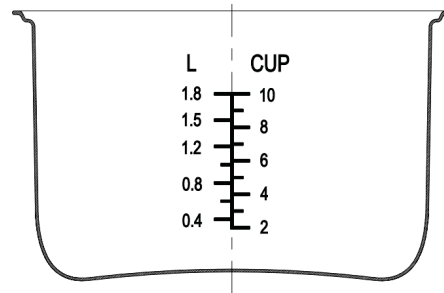
a.) Einige Garprogramme können die Gartemperatur nicht anpassen, die Digitalanzeige zeigt nur die Garzeit während des Garens an. Die LED des Garprogramms „Temps de cuisson“ und die Taste „ANNULE / DEPART“ leuchten gleichzeitig weiter.

b.) Bei einigen Garprogrammen können Sie die Gartemperatur anpassen. Das Digitaldisplay zeigt während des Garvorgangs alle 5 Sekunden die Garzeit und die Temperatur an. Die LED des Garprogramms und die Taste „ANNULE / DEPART“ leuchten weiter, die LED von „Temps de cuisson“ und „TEMP (° C)“ leuchten jeweils alle 5 Sekunden gleichzeitig.

SCALE LINE



Messbecher



Innerer Topf

Messbecher:

1. Der "ml" bezieht sich auf Milliliter. Der Messbecher kann das Volumen von ungekochtem Reis auf 40, 80, 120 und 160 ml messen. Das volle Volumen des Messbechers beträgt 180ml.
2. Der "CUP" dient zum Messen des Verhältnisses jeder Tasse ungekochten Reises zu 1/4, 2/4, 3/4 und voll.

Innentopf:

1. L (Liter) bezieht sich auf das Garprogramm "PILAF", bei dem Wasser bis zu dem auf der Skala im Innentopf angegebenen Wasserstand hinzugefügt wird, der den Litern des verwendeten ungekochten Reises entspricht.
2. TASSE bezieht sich auf das Garprogramm "PILAF", bei dem Wasser bis zu dem auf der inneren Skala angegebenen Füllstand hinzugefügt wird

Topf, der der Anzahl der verwendeten Tassen ungekochten Reis entspricht.

Hinweis:

- * Jede Tasse ungekochten Reis ergibt normalerweise 2 Schalen gekochten Reis. Überschreiten Sie nicht die auf der Innenseite des Innentopfs angegebenen Mengen. 1 Tasse Reis entspricht ungefähr 180 ml.
- * Der im Innentopf angegebene Füllstand ist nur ein Hinweis. Sie können den Wasserstand jederzeit für verschiedene Reissorten und nach Ihren Wünschen anpassen.

BRATPROGRAMM

- 1.) Setzen Sie den Innentopf in das Gehäuse. Stellen Sie sicher, dass es in engem Kontakt mit dem Heizelement ist. Öl hinzufügen (ca. 1,5 l). Schließen Sie die Abdeckung, bis sie einrastet.
- 2.) Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
- 3.) Drücken Sie die "MENU" -Taste und stellen Sie das "Rissoler" -Programm ein. Drücken Sie die Taste "TEMPS / TEMP °", um die Garzeit und die Temperatur gemäß dem Teil der Garraumtabelle einzustellen. Die Standardgarzeit beträgt 30 Minuten und die Standardtemperatur 140 ° C.
- 4.) Drücken Sie die Taste ANNULE / DEPART, um den Garvorgang zu starten.
- 5.) Nach dem Erhitzen des Öls auf die angegebene Temperatur ertönt für 6 Sekunden ein Signal und der Countdown auf dem Display beginnt. Öffnen Sie die Abdeckung vorsichtig.
- 6.) Geben Sie das Essen in das Öl, um es zu braten.
- 7.) Halten Sie den Deckel während der Garzeit offen.

Vorsicht: Das Öl ist sehr heiß! Öffnen Sie den Deckel während des Bratens.

PACKLISTE

Multi-Kocher mit eingebautem Innentopf (schwarz, antihafbeschichtet) - 1 Stück

Dampfkorb - 1 Stück

Messbecher - 1 Stück, Schaufel - 1 Stück

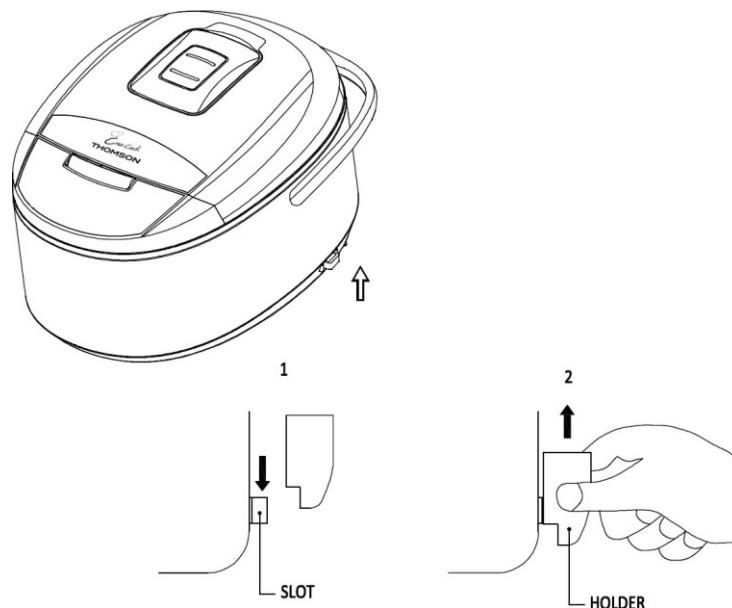
Flacher Löffel - 1 Stück, Löffelhalter - 1 Stück

Bedienungsanleitung - 1 Stück

Netzkabel - 1 Stück

SCHAUFEL- / LÖFFELHALTER

Platzieren und entfernen Sie die Halterung gemäß der Abbildung.



VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus dem Karton, entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und die Werbeschilder. Wischen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Befeuchten Sie den Innentopf mit warmem Seifenwasser. Gründlich abtrocknen. Bei der ersten Verwendung besteht die Möglichkeit des Auftretens eines Fremdgeruchs, der keine Gerätemängel anzeigt. In diesem Fall das Gerät reinigen.

BEACHTUNG! ES IST VERBOTEN, DAS GERÄT MIT MÄNGELN ZU BENUTZEN. DER HERSTELLER HAFTET NICHT FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH DIE NICHTEINHALTUNG DER TECHNISCHEN VORSCHRIFTEN UND DER NUTZUNGSBESTIMMUNGEN DES GERÄTS VERURSACHT WERDEN.

VOR BEGINN DER VERWENDUNG

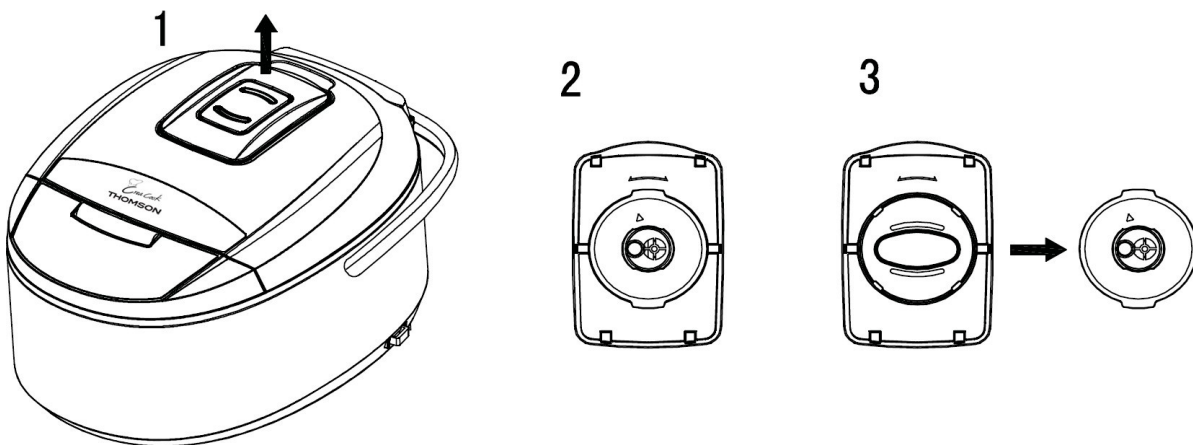
Stellen Sie den Multi-Kocher auf eine harte, flache, horizontale Oberfläche. Achten Sie beim Aufstellen darauf, dass der heiße Dampf, der aus dem Dampfventil austritt, keine Tapeten, dekorativen Abdeckungen, elektronischen Geräte oder andere Materialien angreift, die gegen hohe Temperaturen und Feuchtigkeit empfindlich sind.

Vergewissern Sie sich vor dem Zubereiten von Speisen, dass die inneren und äußeren Teile des Multi-Kochers keine Beschädigungen, Risse oder andere Defekte aufweisen. Zwischen Hezelement und Innentopf dürfen sich keine Fremdkörper befinden.

Dampfventil reinigen

Das Dampfventil befindet sich oben auf der Geräteabdeckung.

1. Nehmen Sie den Deckel des Dampfventils vorsichtig heraus und ziehen Sie ihn mit leichtem Druck nach oben in Ihre Richtung, wie in der Abbildung gezeigt.
2. Drehen Sie den Fixierer des Dampfventils im Deckel gegen den Uhrzeigersinn (in Richtung AUF), bis er stoppt, um das Dampfventil zu öffnen.
3. Drehen Sie nach der Reinigung das Dampfventil im Uhrzeigersinn in Richtung ZU. Setzen Sie den Deckel des Dampfventils wieder auf den Deckel des Geräts.



Kondenswasser entfernen

Während der Zubereitung von Lebensmitteln kann sich Kondenswasser ansammeln, das sich bei diesem Modell in speziellen Rinnen am Gehäuse um den Innentopf ansammelt. Kondenswasser kann leicht mit einem Küchentuch entfernt werden.

Es wird empfohlen, die innere Abdeckung und das Dampfventil nach jedem Gebrauch zu reinigen.

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Model:	THMC45646
Leistung	860W
Stromspannung	220~240V
Nutzbares inneres Topfvolumen: Maximales inneres Topfvolumen: Reisvolumen (Tassen):	0.9-3.5L 5L 1.8L (2-10)

Entsorgung und Umweltverantwortung

Denken Sie an die Umwelt, wenn Sie Ihr Elektrogerät entsorgen möchten, entweder um es zu ersetzen oder weil es nicht mehr verwendet wird. Erkundigen Sie sich bei den örtlichen Behörden, da es eine Reihe umweltfreundlicher Recyclingzentren gibt.



Wenn dieses Logo auf dem Produkt erscheint, bedeutet dies, dass die Entsorgung des Geräts durch die Richtlinie 2012/19 / CE vom 4. Juli 2012 über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) abgedeckt ist. Jegliche in Elektro- und Elektronikgeräten enthaltenen gefährlichen Substanzen können während der Wiederaufbereitung potenzielle Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit haben.

Daher darf dieses Gerät am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem unsortierten Hausmüll entsorgt werden. Ihre Rolle als Endverbraucher ist entscheidend für die Wiederverwendung, das Recycling oder die Schaffung anderer Wertschöpfungspotenziale. Sie haben die Wahl zwischen Systemen zur Sammlung und zum Inverkehrbringen, die von lokalen Behörden (Recyclingzentren) und Händlern organisiert werden. Sie sind verpflichtet, diese Auswahl zu treffen.

Die Garantie deckt weder die Verschleißteile des Produkts noch die Probleme oder Schäden ab, die auf Folgendes zurückzuführen sind:

- (1) Oberflächenverschlechterung aufgrund von normalem Verschleiß des Produkts;
- (2) Mängel oder Verschlechterungen durch Kontakt mit Flüssigkeiten und Korrosion durch Rost oder Insekten;
- (3) Missbrauch, Änderung, Demontage oder nicht autorisierte Reparaturen;
- (4) unsachgemäße Wartung, unsachgemäße Verwendung des Produkts oder Anschluss an eine falsche Spannung;
- (5) jegliche Verwendung von Zubehör, das nicht mitgeliefert oder vom Hersteller nicht genehmigt wurde.

Die Garantie erlischt, wenn das Typenschild und/oder die Seriennummer des Produkts entfernt werden.

Die CE Konformitätserklärung finden Sie unter: www.sky-vision.de/cms/konform

THOMSON ist eine Marke der Technicolor SA, die von der SCHNEIDER
CONSUMER GROUP in Lizenz verwendet wird.

Dieses Produkt wird importiert von:

SCHNEIDER CONSUMER GROUP - 12 rue Jules Ferry - 93110 Rosny Sous Bois