

BRAUN

Multiquick



Type 4644

www.braun.com

M 1000
M 1030
M 1050
M 1070



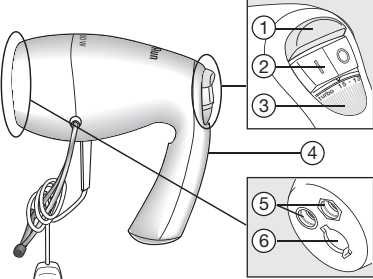
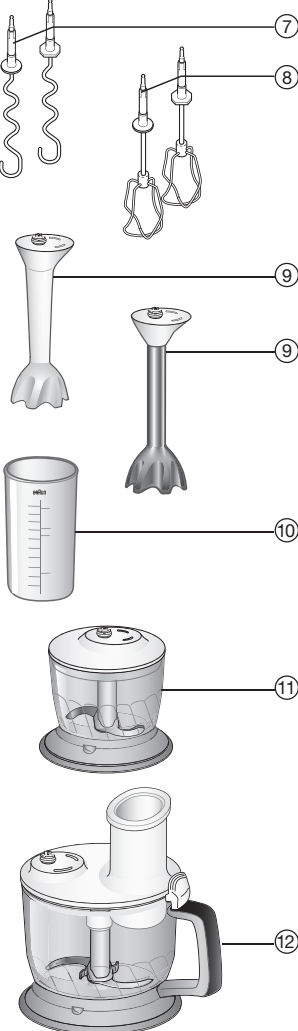
Braun Infolines

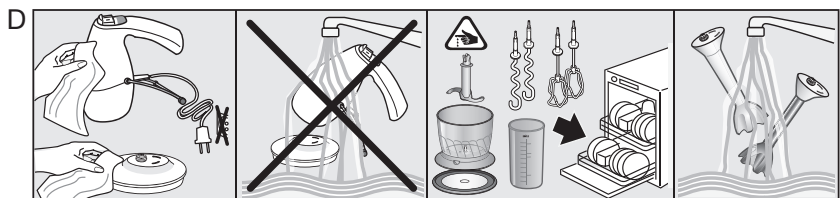
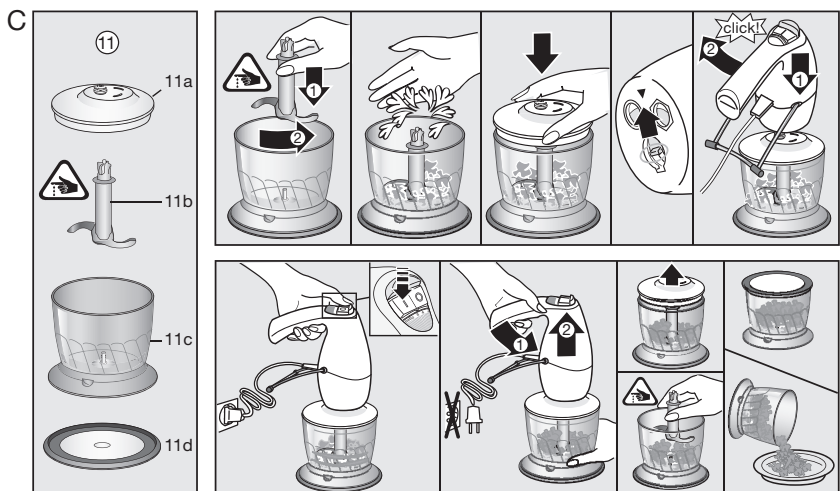
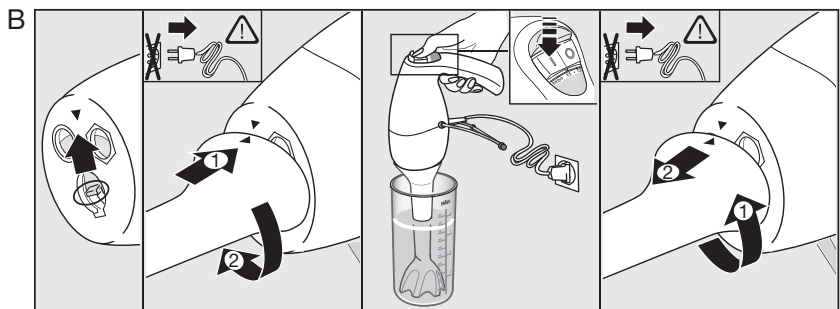
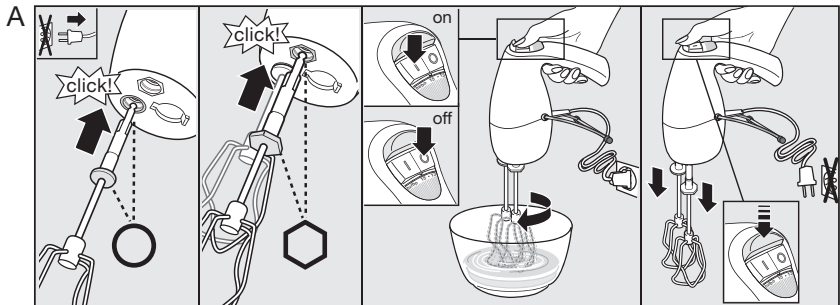
| | |
|----------------|--------|
| Deutsch | 6, 68 |
| English | 8, 68 |
| Français | 10, 68 |
| Español | 13, 69 |
| Português | 16, 69 |
| Italiano | 19, 69 |
| Nederlands | 21, 70 |
| Dansk | 24, 70 |
| Norsk | 26, 70 |
| Svenska | 29, 71 |
| Suomi | 31, 71 |
| Polski | 34, 71 |
| Český | 36, 72 |
| Slovenský | 39, 72 |
| Magyar | 42, 73 |
| Hrvatski | 45, 73 |
| Slovenski | 47, 74 |
| Türkçe | 49 |
| Română (RO/MD) | 52, 74 |
| Ελληνικά | 54, 75 |
| Русский | 57, 75 |
| Українська | 60, 76 |
| عربي | 67, 64 |

| | |
|--------------|--|
| DE/AT | 00 800 27 28 64 63 00 800 BRAUNINFOLINE |
| CH | 08 44 - 88 40 10 |
| UK | 0800 783 7010 |
| IE | 1 800 509 448 |
| FR | 0 800 944 802 |
| BE | 0 800 14 592 |
| ES | 901 11 61 84 |
| PT | 808 20 00 33 |
| IT | (02) 6 67 86 23 |
| NL | 0 800-445 53 88 |
| DK | 70 15 00 13 |
| NO | 22 63 00 93 |
| SE | 020 - 21 33 21 |
| FI | 020 377 877 |
| PL | 801 127 286 801 1 BRAUN |
| CZ | 221 804 335 |
| SK | 02/5710 1135 |
| HU | (06-1) 451-1256 |
| HR | 091 66 01 777 |
| SI | 080 2822 |
| TR | 0 800 261 63 65 |
| RO | 021-224.00.47 |
| RU | 8 800 200 20 20 |
| UA | 0 800 505 000 |
| HK | 852-25249377 (Audio Supplies Company Ltd.) |

Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg / Germany
www.braun.com
www.service.braun.com

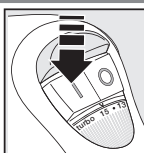


|  | M 1000 | M 1030 | M 1050 | M 1070 |
|--|-------------------|----------------------------|-------------------------------------|--|
|  | <p>•</p> <p>•</p> | <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> | <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> | <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> <p>•</p> |

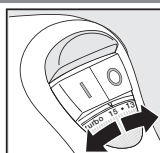




max.



+/-



| | | | | |
|--------------|------------|-------|-----------|------------------------|
| | <p>1cm</p> | 300 g | 15-30 sec | turbo |
| Parmesan | <p>1cm</p> | 200 g | 30 sec | turbo |
| | | 200 g | 10 sec | 4 - 8 |
| | | 30 g | 20 sec | turbo |
| | | 20 | 20 sec | 1 - 15 |
| | | 200 g | 15 sec | 11 |
| | | 300 g | 25 sec | 12 - 15 / +5 sec turbo |
| | | 350 g | 30 sec | 12 - 15 / +5 sec turbo |

Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Gerät viel Freude.

Vorsicht!

Lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- Ziehen Sie immer den Netzstecker vor dem Zusammensetzen, Auseinandernehmen, Reinigen oder Lagern des Gerätes, oder wenn es unbeaufsichtigt ist.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen dieses Gerät nicht benutzen, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt. Wir empfehlen außerdem, das Gerät außer Reichweite von Kindern aufzubewahren sowie sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Vor der Inbetriebnahme prüfen, ob die auf dem Gerät angegebene Spannung mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.
- Um Verletzungen zu verhindern, müssen Hände, Haar, Kleidung sowie Spatel oder andere Gegenstände bei Betrieb unbedingt von den Rührbesen und Knethaken ferngehalten werden. Vermeiden Sie Kontakt mit den rotierenden Einsätzen.
- Stellen Sie sicher, dass der Stabmixer nicht eingeschaltet ist, wenn Sie ihn – insbesondere in heiße – Flüssigkeiten eintauchen oder aus solchen herausnehmen.



Nur bei den Modellen
M 1030/1050/1070:

Die Messer sind sehr scharf!

Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.

- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Mix-/Messbecher (10) und Arbeitsbehälter (11c) sind nicht mikrowelleneignet.
- Braun Haushaltsgeräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen. Reparaturen und das Auswechseln der Anschlussleitung dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Gerätebeschreibung

- 1 Auswurfaste
- 2 Ein-/Ausschalter (I = Ein, 0 = Aus)
- 3 Geschwindigkeitsregler (Geschwindigkeiten 1–15, turbo)
- 4 Motorteil
- 5 Buchse für Rührbesen / Knethaken
- 6 Buchse für Pürierstab / Zerkleinerer / Multifunktions-Zubehör
- 7 Knethaken
- 8 Rührbesen

Nur bei Modellen M 1030/1050/1070:

- 9 Pürierstab
- 10 Mix-/Messbecher

Nur bei Modell M 1050:

- 11 Zerkleinerer
- 11a Deckel (mit Getriebe)
- 11b Messer
- 11c Arbeitsbehälter
- 11d Rutschfester Stützdeckel

Nur bei Modell M 1070:

- 12 Multifunktions-Zubehör (bitte separate Bedienungsanleitung beachten)

Maximale Verarbeitungszeit:

Mit den Knethaken 5 Minuten

Mit den Rührbesen 15 Minuten

Anwendung des Handmixers (A)

Verwenden Sie die Knethaken zum Kneten von Hefe-, Mürbe- und Nudelteigen sowie zum Mischen von schweren Hackfleischteigen, Pasten oder Brandteigen. Verwenden Sie die Rührbesen zur Herstellung von Rühr- und Bisquitteigen, sowie zum Schlagen von Schlagsahne (ab 100 ml), Eiweiß (ab 1 Eiweiß) und cremigen Massen.

- Knethaken (7) oder Rührbesen (8) wie dargestellt einsetzen.
- Zutaten in eine Schüssel geben.
- Je nach Anwendung die entsprechende Geschwindigkeitsstufe wählen (1 ... turbo). Um Spritzen zu vermeiden, empfehlen wir, immer auf der niedrigsten Stufe (Stufe 1) zu beginnen und die Geschwindigkeit während des Gebrauchs stufenweise zu erhöhen.
- Gerät mit dem Schalter (2) ein- und ausschalten.
- Nach Gebrauch das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und die einge-

setzen Knethaken oder Rührbesen durch Drücken der Auswurf-taste (1) entfernen.

Tips:

- Für optimale Ergebnisse bei Rührteigen usw. Zutaten mit möglichst einheitlichen Temperaturen verwenden. Butter, Eier usw. einige Zeit vorher aus dem Kühlschrank nehmen.
- Schlagsahne wird voluminöser, wenn sie vor dem Aufschlagen sehr gut gekühlt wird.
- Kartoffelpüree wird lockerer, wenn alle Zutaten möglichst heiß verwendet werden, z.B. Kartoffeln sofort nach dem Garen.

Anwendung des Stabmixers (B)

Verwenden Sie den Stabmixer zum schnellen Mixen und Pürieren z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Baby-Nahrung sowie zum Mixen von Getränken und Milchshakes.

- Zum Einsetzen des Pürierstabs (9) in das Motorteil die Abdeckung der Buchse (6) zurückziehen. Den Pürierstab so in die Buchse einsetzen, dass seine Markierung mit der Markierung auf dem Motorteil übereinstimmt. Dann den Pürierstab 90° im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet.
- Den Stabmixer senkrecht in das zu verarbeitende Gut eintauchen (Pürierstab nicht mehr als 2/3 in das Gut eintauchen), bevor Sie ihn einschalten.
- Halten Sie den Ein-/Ausschalter (Position I) gedrückt solange der Stabmixer benutzt wird.
- Wenn beim Kochen direkt im Kochtopf gearbeitet werden soll, den Topf vom Herd nehmen, um den Pürierstab nicht zu überhitzen. Verwenden Sie den Stabmixer nie für sehr heiße oder kochende Zutaten.
- Nach Gebrauch den Ein-/Ausschalter loslassen, den Stabmixer aus dem Gefäß nehmen und den Netzstecker ziehen.
- Zum Abnehmen den Pürierstab 90° gegen den Uhrzeigersinn drehen und abziehen.

Wichtig: Der Mix-/Messbecher (10) ist nur in Verbindung mit dem Stabmixer zur Verarbeitung kleinerer Mengen zu ver-

wenden; nicht mit dem Rührbesen verwenden.

Anwendung des Zerkleinerers (C)

Mit dem Zerkleinerer können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Haselnüsse, Mandeln usw. perfekt hacken und zerkleinern.

- Vor dem Zerkleinern: Großes Gut in Stücke schneiden (s. Tabelle S. 5), Kräuterstiele und Nuss-Schalen entfernen, bei Fleisch alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile entfernen.
- Arbeitsbehälter (11c) auf den Stützdeckel (11d) setzen.
- Vorsicht: Vor dem Einsetzen des Messers (11b) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen. Das Messer ist sehr scharf! Messer immer nur am Kunststoffschiff anfassend.
- Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter setzen und herunterdrücken, bis es einrastet.
- Zu verarbeitendes Gut in den Arbeitsbehälter füllen.
- Den Deckel (11a) auf den Arbeitsbehälter stecken und sicherstellen, dass der Deckel fest geschlossen ist.
- Zum Aufsetzen des Motorteils die Abdeckung der Buchse (6) zurückziehen. Die Buchse so auf den Zerkleinerer setzen, dass die Markierung auf dem Deckel (11a) mit der Markierung auf dem Motorteil übereinstimmt. Dann das Motorteil 90° im Uhrzeigersinn drehen, bis es einrastet.
- Halten Sie den Ein-/Ausschalter (Position I) während der Verarbeitung gedrückt. Mit der anderen Hand halten Sie den Arbeitsbehälter (11c) fest. Wählen Sie für das Zerkleinern harter Güter (z.B. harter Käse) die Höchstgeschwindigkeit (turbo).
- Gekochte Zutaten vor dem Zerkleinern erst abkühlen lassen.
- Nach Gebrauch den Ein-/Ausschalter loslassen und den Netzstecker ziehen.
- Um das Motorteil zu entfernen, Zerkleinerer mit einer Hand festhalten und das Motorteil 90° gegen den Uhrzeigersinn drehen und abheben.
- Messer vorsichtig herausnehmen, erst dann das Gut entfernen.

Wichtig: Kein extrem hartes Gut (z.B. Eiswürfel, Muskatnüsse, Kaffeebohnen, Getreide) mit diesem Gerät verarbeiten.

Der Stützdeckel dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters.

Rezeptbeispiel:

Trockenfrüchte in Vanille-Honig

(geeignet als Füllung für Bratäpfel oder Brotaufstrich)

(Verwenden Sie das Zerkleinerer-Zubehör (11), Geschwindigkeit «turbo»)

Füllen Sie 300 g cremigen Honig, 150 g Trockenpflaumen und 150 g Trockenfeigen in den Arbeitsbehälter und mixen Sie alles 10 Sekunden lang. Fügen Sie dann 100 ml Wasser (mit Vanille-Aroma) hinzu und mixen Sie noch 3 Sekunden weiter.

Reinigung des Gerätes (D)

Vor jeder Reinigung des Gerätes den Netzstecker ziehen.

Das Motorteil (4) und den Deckel (11c) des Zerkleinerers nur mit einem feuchten Tuch abwischen. Diese Teile dürfen weder ins Wasser getaucht noch unter fließendes Wasser gehalten werden.

Knethaken, Rührbesen, Mix-/Messbecher, Arbeitsbehälter des Zerkleinerers, Stützdeckel und Messer sind spülmaschinengeeignet.

Den Pürierstab (9) nur unter fließendem Wasser reinigen. Er darf nicht ins Wasser getaucht werden.

Hinweis: Bei der Verarbeitung von farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten), können sich verwendete Kunststoffteile verfärben. Diese Teile vor dem Spülen mit Speiseöl abwischen.

Zubehör

(beim Braun Kundendienst erhältlich, jedoch nicht in allen Ländern)

HC: Hochgeschwindigkeits-Zerkleinerer, ideal für Kräuter, Zwiebeln, Knoblauch, Chili, Nüsse etc.

Änderungen vorbehalten.

Das Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelstellen erfolgen.



English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

Caution

Please read the use instructions carefully before using this appliance.

- Always unplug the appliance when it is left unattended and before assembling, disassembling, cleaning and storage.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, unless they are given supervision by a person responsible for their safety. In general, we recommend that you keep the appliance out of reach of children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Before operating, check whether your voltage corresponds to the voltage indicated on the motor part.
- Keep hands, hair, clothing, as well as spatulas and other utensils away from whisks and dough hooks during operation to prevent personal injury. Do not contact moving parts during operation.
- Especially when operating the handblender attachment in hot liquids, do not immerse the blender shaft into – or remove it from the liquid while the appliance is switched on.
-  Only with the models M 1030/1050/1070:
The blades are very sharp!
To avoid injuries, please handle blades with utmost care.
- This appliance is constructed to process normal household quantities.
- Neither the beaker (10) nor the chopper bowl (11c) is microwave-proof.
- Braun electric appliances meet applicable safety standards. Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorized service personnel. Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.

Description

- 1 Ejection key
- 2 On/off switch (I = on, 0 = off)
- 3 Speed selector (speeds 1–15, turbo)

- 4 Motor part
- 5 Openings for whisks / dough hooks
- 6 Opening for handblender / chopper / food preparation attachment
- 7 Dough hooks
- 8 Whisks

Model M 1030/1050/1070 only:

- 9 Handblender attachment
- 10 Beaker

Model M 1050 only:

- 11 Chopper attachment
- 11a Chopper lid (with gear box)
- 11b Blade
- 11c Chopper bowl
- 11d Anti-slip base

Model M 1070 only:

- 12 Food preparation (FP) attachment (please see separate use instructions)

Maximum operating time:

with the dough hooks 5 minutes
with the whisks 15 minutes

Using the handmixer (A)

The dough hooks are perfectly suited for kneading yeast dough, pasta dough, pastries, as well as for mixing heavy minced meat doughs. Use the whisks for mixing cake mixtures, sponges and mashed potatoes, as well as for whipping cream (minimum 100 ml cream), egg whites (minimum 1 egg white), and creamy ingredients.

- Insert the dough hooks (7) or whisks (8) as illustrated.
- Put the ingredients into a bowl.
- Depending on the application, select speeds (1 ... turbo). To avoid splashing, always start with a low speed setting, and then slowly increase the speed while operating.
- Press the on/off switch to turn the appliance on and off.
- After use, unplug the appliance and eject the dough hooks or whisks by pressing the ejection key (1).

N.B.:

– To obtain optimum results when making cake mixtures, etc. all ingredients should have the same temperature. Butter, eggs, etc. should

be removed from the refrigerator some time before they are being used.

- Whipped cream has more volume, if the cream is well chilled before being whipped.
- Mashed potatoes will become more creamy, if all ingredients are being used as hot as possible (e.g. potatoes immediately after boiling).

Using the handblender attachment (B)

The handblender attachment blends and mixes fast and easily. Use it to make sauces, soups, mayonnaise, dietary and baby food.

- To insert the handblender attachment (9) into the motor part, slide up the cover of the opening (6). Insert the handblender attachment (9) into the opening so that the marking on the handblender attachment aligns with the marking on the motor part. Then turn the handblender 90° clockwise, until it locks.
- Insert the handblender attachment vertically into the vessel, before switching on the appliance. The handblender may not be immersed more than 2/3 of the shaft.
- Press and hold the on/off switch as long as you operate your handblender attachment.
- Should you want to blend directly in the saucepan while cooking, take the pan from the stove first and allow cooling down to protect your handblender attachment from overheating. Never use the handblender attachment in very hot or boiling ingredients.
- To turn off the appliance, release the on/off switch, before taking the shaft out of the vessel, then unplug.
- To remove the handblender attachment, turn it 90° anti-clockwise and pull it off.

Important: The beaker (10) may be used only with the handblender attachment for processing smaller quantities. It should not be used with a whisk.

Using the chopper attachment (C)

The chopper attachment is perfectly suited for chopping meat, cheese,

onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, hazelnuts, almonds etc.

- Before chopping: Pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots (see table on page 5), remove stalks from herbs, un-shell nuts and remove bones, tendons and gristle from meat.
- Place the chopper bowl (11c) on the anti-slip base (11d).
- Caution: Carefully remove the plastic cover from the blade (11b). The blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.
- Place the blade insert on the centre pin of the chopper bowl and press it down until it locks.
- Fill the food into the chopper bowl.
- Put the chopper lid (11a) on the chopper bowl and make sure it is properly fitted.
- To attach the motor part, slide up the cover of the opening (6) and insert the pin of the chopper lid into it, so that the marking on the chopper lid aligns with the marking on the motor part. Then turn the motor part 90° clockwise, until it locks.
- Keep the on/off switch pressed down as long as you operate your chopper attachment and always hold the motor part with your hand. For chopping hard goods (e.g. hard cheese), use the turbo speed setting.
- When chopping cooked food, allow it to cool down for a few minutes before putting it into the chopper bowl.
- Turn the appliance off by releasing the switch and unplug it, before you start disassembling.
- To remove the motor part, hold the chopper attachment with one hand, turn the motor part 90° anti-clockwise and lift it off.
- Remove the blade insert, before you remove the processed food from the chopper bowl.

Important: Do not chop extremely hard food, such as ice cubes, nutmeg, coffee beans or grains.

The anti-slip base also serves as air-tight lid for the chopper bowl.

Recipe example:

Dried Fruit in Vanilla-Honey

(as a pancake stuffing or spread)
(Use the chopper attachment (11), speed: turbo)

Fill 300 g creamy honey, 150 g prunes and 150 g dried figs into the chopper bowl and chop 10 seconds, then add 100 ml water and 3 drops vanilla aroma and resume chopping for 3 seconds.

Cleaning the appliance (D)

Always unplug the appliance before cleaning.

The motor part and the chopper lid should be cleaned with a damp cloth only. Do not immerse these parts in water or hold them under running water.

N.B.: When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance can become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil, before placing them in the dishwasher.

The dough hooks, whisks, the beaker, the chopper bowl, anti-slip base and the blade can be cleaned in the dishwasher. The handblender attachment can only be cleaned under running water. Do not immerse it in water.

Accessories

(available at Braun Service Centres; however not in every country)

HC: High-speed chopper, ideal for herbs, onions, garlic, chilis, nuts etc.

Subject to change without notice.

Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.



Français

Nos produits sont conçus et fabriqués pour satisfaire aux plus hautes exigences de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouveau préparateur culinaire Braun vous apportera entière satisfaction.

Attention

Lisez le mode d'emploi attentivement et en entier avant d'utiliser cet appareil.

Deutsch

Garantie

Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer – eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Die Garantie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Braun Gerät von uns autorisiert verkauft wird.

Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, normaler Verschleiß und Verbrauch sowie Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen. Bei Eingriffen durch nicht von uns autorisierte Braun Kundendienstpartner sowie bei Verwendung anderer als Original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.

Im Garantiefall senden Sie das Gerät mit Kaufbeleg bitte an einen autorisierten Braun Kundendienstpartner. Die Anschrift finden Sie unter www.service.braun.com oder können Sie kostenlos unter 00800/27 28 64 63 erfragen.

English

Guarantee

We grant a 2 year guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, free of charge either by repairing or replacing the complete appliance at our discretion. This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor.

This guarantee does not cover: damage due to improper use, normal wear or use as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance. The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorised

persons and if original Braun parts are not used.

To obtain service within the guarantee period, hand in or send the complete appliance with your sales receipt to an authorised Braun Customer Service Centre (address information available online at www.service.braun.com).

For UK only:

This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

Français

Garantie

Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit, à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, Braun prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matière en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou si l'appareil lui-même doit être échangé.

Cette garantie s'étend à tous les pays où cet appareil est commercialisé par Braun ou son distributeur exclusif.

Cette garantie ne couvre pas : les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate et l'usure normale. Cette garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées par Braun et si des pièces de rechange ne provenant pas de Braun ont été utilisées.

Pour toute réclamation intervenant pendant la période de garantie, retournez ou rapportez l'appareil ainsi que l'attestation de garantie à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Braun.

Appelez au 0 800 944 802 (ou se référez à <http://www.service.braun.com>) pour connaître le Centre Service Agréé Braun le plus proche de chez vous.

Clause spéciale pour la France

Outre la garantie contractuelle exposée ci-dessus, nos clients bénéficient de la garantie légale des vices cachés prévue aux articles 1641 et suivants du Code civil.