



● EXTRA JARS

Extra jars are available from most dealers or you may ask Terraillon for a set of 6 jars with lids.

USA Terraillon Corporation  
95 Q South Hoffman Lane  
Central Islip Long Island  
NEW YORK 11722  
Tel. 516/582.47.47

yaourtière  
yogurtiera  
yogurtera  
yoghurtmaker  
yoghurtapparaat  
joghurt-gerät

**bila**

Mode d'emploi / Funzionamento  
Instructions / Funktion  
Gebruiksaanwijzing / Instrucciones

# GARANTIE - GARANZIA

Cachet du détaillant  
Retailer's stamp  
Stempel des Händlers

Timbro del dettagliante  
Sello del vendedor  
Stempel der firma

Date de l'achat / Purchase date / Datum des Ankaufes /  
Data di acquisto / Fecha de la compra / Aankooftdatum :

ans  
years  
jahren  
anni  
años  
jaar

3

2008 numérisé par TITOULECHIEN

<http://titoulechien.club.fr>

# GARANTIA - WARRANTY

## ● 1<sup>er</sup> CAS :

en partant d'un ferment lyophilisé

Versez le contenu du sachet de ferment dans une tasse. Ajoutez la valeur de deux cuillerées à soupe de lait froid ou tiède et mélangez avec une cuiller pour obtenir une pâte onctueuse. Versez-la dans un saladier et ajoutez-y progressivement environ 3/4 de litre de lait froid ou tiède en battant au fouet (éventuellement au mixer). Répartissez le mélange dans les 6 verres à yaourt. Couvrez les verres à l'aide des couvercles, recouvrez également la yaourtière et branchez l'appareil.

## ● 2<sup>e</sup> CAS :

en partant d'un yaourt nature frais du commerce

Versez tout ou partie d'un yaourt dans un saladier et ajoutez-y environ 3/4 de litre de lait froid ou tiède en mélangeant sans cesse. Nous vous conseillons de parfaire votre mélange en le terminant au mixer. Procéder ensuite comme précédemment.

## ● DURÉE DE FERMENTATION

De façon générale, on peut fixer la durée de fermentation en yaourtière Bila à :

- 8 à 10 heures si vous utilisez un ferment lyophilisé ou un yaourt du commerce avec du lait sortant du réfrigérateur.

- Si vous utilisez un ferment lyophilisé, la première génération faite avec ce ferment est toujours plus longue que les suivantes.

- Attention : il ne faut jamais faire le mélange du ferment avec du lait dont la température est supérieure à 50 °C.

En fait, vous seul pouvez déterminer la durée idéale de fermentation en fonction de votre goût et des ingrédients que vous employez. Lorsque les yaourts sont "bien pris" couper le contact de la yaourtière, laisser refroidir les yaourts et les placer au réfrigérateur au moins deux heures avant de les déguster (le passage au réfrigérateur augmente la consistance des yaourts).

## ● LAIT

Tous les laits peuvent être utilisés à condition qu'ils soient le plus frais possible. Leur date de péremption ne doit pas être trop proche.

Les laits pasteurisés ou crus doivent obligatoirement avoir bouilli et refroidi jusqu'à température ambiante avant l'opération de mélange avec le ferment.