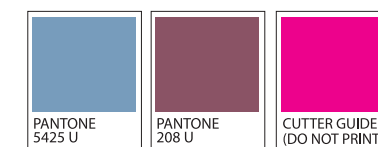


COPYRIGHT

These drawings are the intellectual property of Rayware Ltd. and should not be reproduced without the express permission of Rayware Ltd.



BRAND: KILNER

RANGE: CLIP TOP JARS

PRODUCT: 1L JAR

ITEM CODE: 0025.491

DIMENSIONS: Flat H 194 X W 410 mm

Folded H 97 X W 410 mm

VERSION: 01

DATE CREATED: 02/06/2021

CREATED BY: MAX

DATE MODIFIED:

MODIFIED BY:

APPROVED BY BRAND MANAGER:

GABBY

ARTWORK SENT: 16.11.21

SENT BY: MAX

SENT VIA: FINISHED ARTWORK

NOTE TO SUPPLIERS / PRINTERS:

PLEASE INFORM THE RAYWARE GROUP
OF ANY AMENDS MADE TO THE CUTTER
GUIDE / ARTWORK.



GB Care and Use.

There are many methods of preserving and canning. To achieve the best results, we suggest you should always use a trusted recipe and follow the instructions.

We have listed a few basic rules to ensure successful preserving and canning.

- Always use clean, dry jars, lids and seals. Wash jars in hot soapy water, rinse, dry, and ensure jar surfaces and lids are clean and free from scratches / chips. Discard and replace if any defects are found.
- Before preserving, jars and lids must be sterilised.
- When filling a jar, be sure to leave appropriate headspace between the preserve and the top of the jar. Approximately 12cm / 1 1/2".
- Remove air bubbles with a bubble remover spatula.
- Ensure the jar rim is perfectly clean and the seal is positioned correctly.
- Close the jar lid and secure the clip.
- Process the jar using your preferred method or follow recipe instructions.
- An airtight seal has formed when the glass lid remains in position after the jar has cooled. Do not move the jar until the seal is secure. Do not move the jar for 24 hours to cool.
- Sealed jars should be stored in a cool dry place away from the light in an upright position.

CAUTION:

- **DO NOT POOR BOILING WATER DIRECTLY INTO JARS.**
 - Use hand protection or Kilner® Jar Tongs when removing jars from hot water.
 - Do not put hot jars on cold, wet or metallic surfaces as this can cause jars to crack.
 - Do not allow jars to come into direct contact with the base of the pan during processing or sterilising.
 - Do not immerse jars directly into boiling water. Allow the water temperature to increase gradually.
- Clean jars and seals in warm, soapy water before use.
- Avoid the use of metallic or abrasive sponges.
- Jars are dishwasher safe.
- Hand wash seals.
- Replacement seals are available.

FR Usage et Entretien

Il existe de nombreuses méthodes de conservation et de mise en conserve. Nous vous recommandons d'utiliser toujours une recette éprouvée et de suivre les instructions.

Voici quelques règles de base pour garantir la réussite de la conservation et de la mise en conserve :

- Avant toute utilisation, vérifier que les surfaces et les couvercles des bocaux sont propres et ne présentent aucune rayure ni abîmures.
- Avant d'utiliser les bocaux, les couvercles et les joints doivent être soigneusement lavés à l'eau savonneuse.
- Avant tout processus de conservation, les bocaux et les couvercles doivent passer par une phase de stérilisation.
- Lors du remplissage d'un bocal, veiller à laisser un espace libre suffisant entre le produit en conserve et le haut du bocal. Environ 12 cm (1/2" - 1 1/2").
- Éviter les bulles d'air. Les bécards doivent être conservés dans un endroit frais et sec.
- Vérifier que le rebord du bocal est parfaitement propre et que la rondelle hermétique est parfaitement placée.
- Fermer le couvercle du bocal et le laisser se crocheter.
- Réaliser les bocaux selon la méthode de votre choix ou suivre les instructions de la recette.
- Une stanchéité à l'air se forme lorsque le couvercle du bocal ne bouge plus. Une fois le bocal fermé, ne pas le déplacer.
- Une fois le bocal fermé, ne pas le déplacer. Laisser refroidir pendant 24 heures.
- Les bocaux hermétiques doivent être conservés dans un endroit frais et sec.

ATTENTION:

- **NE PAS VERSER D'EAU BOUILLANTE DIRECTEMENT DANS LES BOCAUX.**
 - Utiliser une protection pour les mains ou une pince à bocaux Kilner® pour retirer les bocaux de l'eau chaude.
 - Ne pas placer les bocaux chauds sur des surfaces froides, humides ou métalliques pour éviter tout risque de fissure.
 - Ne pas laisser les bocaux entrer en contact avec le fond de la casserole pendant le traitement ou leur stérilisation.
 - Ne pas immerger les bocaux directement dans l'eau bouillante. Laisser la température de l'eau augmenter progressivement.
- Entretien des bocaux :
 - Nettoyer les bocaux et les rondelles hermétiques à l'eau chaude savonneuse avant toute utilisation.
- Éviter d'utiliser des sponges métalliques ou abrasives.
- Les bocaux peuvent aller au lave-vaisselle.
- Laver les rondelles hermétiques à la main.
- Des rondelles hermétiques de rechange sont disponibles.



DE Pflege und Gebrauch

Es gibt viele Einkoch- und Konservierungsmethoden. Um die besten Resultate zu erzielen, empfehlen wir dir, immer ein zuverlässiges Rezept zu verwenden und die Anweisungen sorgfältig zu befolgen.

Nachfolgend haben wir einige Grundregeln zusammengestellt, damit das Einkochen auch klappt.

- Benutze immer saubere, trockene Gläser, Deckel und Dichtungsscheiben. Wasche die Gläser, Deckel und die Dichtungsscheiben sauber und frei von Kratzern / Spalten sind Eingelege und ersetze sie, wenn Mängel festgestellt werden.
- Vor dem Einkochen müssen die Gläser und Deckel sterilisiert werden.
- Beim Einfüllen eines Glases ist darauf zu achten, dass zwischen dem Preserve und dem Glasdeckel etwas Platz gelassen wird. Ca. 12 cm / 1 1/2".
- Entferne alle Luftbläschen mit einem Spatel / Blasenwehner.
- Achte darauf, dass der Glasrand sauber ist und die Verschluss korrekt schließen.
- Schließe den Deckel und befestige den Metallbügel.
- Nun kannst du die Gläser nach deiner Lieblingsmethode weiter verarbeiten.
- Ein luftdichter Verschluss hat sich gebildet, wenn der Glasdeckel nach dem Abkühlen fest auf dem Glas sitzt und sich nicht bewegen lässt. Verschiebe den Deckel nicht, bis das Glas vollständig abgekühlt ist.
- Bewahre die versiegelten Gläser aufrecht stehend an einem dunklen, kühlen Ort.

VORSICHT:

- **KEIN KOCHEND KIESES WASSER DIREKT IN DIE GLÄSER FÜLLEN.**
 - Verwende Handschuhe oder eine Gabel, um die Gläser aus dem kochenden Wasser zu nehmen.
 - Stelle keine heißen Gläser auf Oberflächen ab, die kalt, nass oder aus Metall sind. Sie könnten dadurch Sprünge bekommen.
 - Lasse die Gläser während der Verarbeitung oder Sterilisation nicht in direkten Kontakt zum Topfboden kommen.
- Tauche die Gläser nicht direkt in kochendes Wasser. Achte darauf, dass die Wassertemperatur allmählich ansteigt.
- Anwendungshinweise:
 - Reine Gläser und Verschlüsse vor dem Gebrauch mit warmem Seifenwasser.
 - Verwende keinen Schwamm aus Metall oder mit einer rauen Oberfläche.
 - Die Gläser sind spülmaschinentauglich.
 - Handverschlüsse waschen.
 - Ersatzdichtungen sind im Handel erhältlich.

ES Uso y Cuidado

Existen numerosos métodos de conservación y enlatado. Para lograr los mejores resultados, te sugerimos que utilices siempre una receta de confianza y sigas las instrucciones.

A continuación, enumeramos algunas reglas básicas para garantizar el éxito de la conservación y el enlatado:

- Antes de utilizar los tarros, asegúrate de que las tapas y las superficies de los tapones estén limpias y libres de arañazos / astillas. Reemplaza si encuentras alguna anomalía.
- Antes de utilizarlos para conservar, debes esterilizar los tarros y las tapas.
- Cuando rellenes un tarro, asegúrate de dejar un espacio adecuado entre el contenido conservado y el borde superior del tarro, aproximadamente 12 cm / 1 1/2".
- Retira las burbujas de aire con una espátula destinada a tal efecto.
- Asegúrate de que el borde del frasco está perfectamente limpio y la junta está correctamente cerrada.
- Cierra la tapa del tarro y empuja la pinta metálica hacia abajo.
- Esteriliza los tarros usando un método preferido o sigue las instrucciones de la receta.
- Una estanqueidad al aire se logra cuando la tapa de vidrio permanece en su posición después de cerrar las piezas metálicas. Si la tapa se mueve, significa que no se ha sellado debidamente y es necesario esterilizar el bocal nuevamente.
- Guarda los tarros herméticos en un lugar fresco y seco, lejos de la luz y en posición vertical.

ATENCIÓN:

- **NO VIERTAS AGUA hirviendo DIRECTAMENTE EN LOS TARROS.**
 - Utiliza mangos o guantes protectores, o las pinzas para tarros Kilner® al sacar los tarros del agua hirviendo.
 - No coloques los tarros calientes en superficies frías, húmedas o metálicas, ya que podrían agrietarse.
 - No dejes los tarros directamente en contacto con la base del recipiente durante el procesamiento o la esterilización.
 - No sumerjas los tarros directamente en agua hirviendo. Deja que el agua se vaya calentando gradualmente.
- Cuidados y uso:
 - Lava los tarros y las juntas de sellado con agua tibia y jabón antes de reusarlos.
 - No utilices estropajos metálicos ni abrasivos.
 - Los tarros pueden lavarse en el lavavajillas.
 - Lava las juntas de sellado a mano.
 - Hay juntas de repuesto disponibles.



