

LAKELAND

INSTRUKCJA OBSŁUGI

6 LITRÓW
WOLNOWARKA



Model: 17168

LAKELAND 6 LITROWY WOLNOWAR

Dziękujemy za wybranie wolnowaru Lakeland o pojemności 6 litrów.

Przed rozpoczęciem korzystania z usługi prosimy o poświęcenie chwili na przeczytanie tej broszury i zachowanie jej w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości.

Idealny do gotowania dla czterech do sześciu osób, nasz kompaktowy wolnowar jest ekonomiczny pod względem mocy i miejsca, a także oszczędza czas i wysiłek w kuchni. Przekształcając tańsze kawałki mięsa w rozpylające się w ustach przysmaki dzięki długiemu, powolnemu gotowaniu, produkuje najbardziej soczyste zupy, gulasze i zapiekanki.

W Lakeland nasza wielokrotnie nagradzana firma rodzinna w dalszym ciągu oferuje tę samą doskonałą jakość, stosunek jakości do ceny i wyjątkową obsługę klienta, co w latach 60., gdy zakładaliśmy firmę.

Nasze produkty są starannie wybierane i dokładnie testowane, dzięki czemu możesz mieć pewność, że wszystko, co kupisz, będzie sprawiało przyjemność w użytkowaniu przez wiele lat.

ZAWARTOŚĆ

Cechy produktu	3
Środki ostrożności	4-5
Pierwsze użycie wolnowaru	6
Pokrętko sterujące i czasy gotowania	6
Instrukcja użytkowania.....	7
Przewodnik po składnikach oraz wskazówki i porady	8
Dostosowywanie przepisów na dania z chmielem do powolnego gotowania	8
Przepisy	9-12
Często zadawane pytania	13
Pielęgnacja i czyszczenie	14
Informacje techniczne	15
Połączenia elektryczne	15
Recykling urządzeń elektrycznych	15

CECHY PRODUKTU

1. Pokrywka ze szkła hartowanego z uchwytem 2.

Ceramiczny garnek do gotowania z uchwytyami

3. Jednostka podstawowa z uchwytyami

4. Kontrolka zasilania

5. Pokrętko sterujące



UWAGI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości. Zawsze przestrzegaj tych środków ostrożności podczas korzystania z urządzenia, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia. To urządzenie powinno być używane wyłącznie zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji.

- Z urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia lub wiedzy, jeśli znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie bezpiecznego korzystania z urządzenia i rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczenie i konserwacja użytkownika nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że mają więcej niż 8 lat i są nadzorowane.
- Upewnij się, że napięcie w Twojej sieci elektrycznej jest zgodne z napięciem podanym na urządzeniu.
- Przed pierwszym użyciem należy upewnić się, że z urządzenia usunięto wszystkie materiały opakowaniowe oraz wszelkie etykiety i naklejki promocyjne.
- Zawsze sprawdzaj urządzenie przed użyciem pod kątem widocznych oznak uszkodzenia. Nie używaj, jeśli jest uszkodzone lub zostało upuszczone. W przypadku uszkodzenia lub awarii urządzenia skontaktuj się z zespołem obsługi klienta Lakeland pod numerem 015394 88100.
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. Skontaktuj się z działem obsługi klienta Lakeland pod numerem 015394 88100.
- Zawsze używaj urządzenia na suchej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Odłączaj od sieci, gdy nie jest używane i przed czyszczeniem. Pozostaw do ostygnięcia przed czyszczeniem urządzenia. Aby odłączyć, ustaw gniazdo w pozycji „wyłączone” i wyjmij wtyczkę z gniazda sieciowego.
- Nie należy używać żadnych akcesoriów ani przystawek z tym urządzeniem poza tymi, które zostały polecane przez Lakeland.
- Aby zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym lub obrażeniom ciała, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani jednostki zewnętrznej w wodzie lub innych płynach.
- Nie pozostawiaj przewodu zwisającego z krawędzi stołu kuchennego lub blatu roboczego. Unikaj kontakt ołowiu z gorącymi powierzchniami.
- Tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Tylko do użytku domowego.
- Urządzenie należy stosować do przygotowywania żywności zgodnie z instrukcją obsługi dołączonej do urządzenia.
- Zawsze upewnij się, że masz suche ręce przed odłączeniem wtyczki od sieci. Nigdy nie wyciągaj wtyczki z gniazda sieciowego za przewód.

- Aby uniknąć obrażeń ciała lub ewentualnego pożaru, nie przykrywaj urządzenia podczas użytkowania.
- Nie podłączaj tego urządzenia do zewnętrznego timera ani systemu zdalnego sterowania.
- Przewód przedłużający można stosować ostrożnie. Parametry elektryczne przewodu powinny być co najmniej tak wysokie jak urządzenia. Nie należy pozwalać, aby przewód wisiał z krawędzi blatu roboczego ani dotykał gorących powierzchni.
- To urządzenie jest zgodne z podstawowymi wymaganiami dyrektyw 2014/30/UE (dyrektywa w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej) i 2014/35/UE (dyrektywa niskonapięciowa).
- OSTRZEŻENIE: Odcięta wtyczka włożona do gniazda 13 A stanowi poważne zagrożenie bezpieczeństwa (porażenie prądem). Upewnij się, że odcięta wtyczka zostanie bezpiecznie zutylizowana.
-  UWAGA: Plastikowe torby używane do owijania tego urządzenia lub opakowania mogą być niebezpieczne. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, trzymaj te torby poza zasięgiem niemowląt i dzieci. Torby te nie są zabawkami.
- Aby wyłączyć wolnowar, ustaw pokrętko na OFF i odłącz od gniazda. Zawsze odłączaj przed podniesieniem garnka do gotowania i gdy nie jest używany. Przed przenoszeniem lub czyszczeniem wolnowaru należy odczekać, aż ostygnie.
- Przed napełnieniem lub opróżnieniem garnka wolnowar należy odłączyć go od zasilania. Nie podgrzewaj wolnowaru, gdy garnek jest pusty.
- Nie należy umieszczać wolnowaru ani garnka bezpośrednio na kuchence gazowej lub elektrycznej, ani na innym źródle ciepła.
- Aby uniknąć porażenia prądem lub uszkodzenia, nigdy nie wkładaj jedzenia bezpośrednio do naczynia wolnowaru. Zawsze używaj garnka do gotowania.
- Należy zachować ostrożność podczas stawiania garnka na powierzchniach roboczych, ponieważ dno garnka może porysować i uszkodzić stoły i blaty. Zawsze stawiaj garnek na macie odpornej na ciepło.

OSTRZEŻENIE – GORĄCE POWIERZCHNIE



Powierzchnie oznaczone tym symbolem będą bardzo gorące podczas użytkowania.

Aby zapobiec obrażeniom, NIE DOTYKAJ. Przed dotknięciem tych powierzchni odczekaj, aż produkt całkowicie ostygnie, i zawsze używaj uchwytów do przenoszenia urządzenia lub podnoszenia pokrywy.

Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania pokrywy, odchyl ją od siebie, aby uniknąć poparzenia gorącą parą.

Zawsze używaj rękawic kuchennych. Zachowaj ostrożność podczas wyjmowania garnka z wolnowaru z gorącym jedzeniem w środku.



PIERWSZE UŻYCIE WOLNOWARA

- Po pierwszym uruchomieniu wolnowaru może pojawić się delikatny zapach spalenizny. Jest to normalne zjawisko w przypadku nowego elementu grzejnego i ustąpi po kilku użyciach.
- Rozpakuj wolnowar, usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- Przed pierwszym użyciem przetrzyj zewnętrzną część wolnowaru czystą, wilgotną ściereczką. Umyj Umyj pokrywę i garnek w gorącej wodzie z mydłem, dokładnie wypłucz i osusz.
- Przed włożeniem garnka do naczynia upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche. wolnowar.

POKRĘTŁO STERUJĄCE I CZASY GOTOWANIA

- Wolnowar posiada trzy ustawienia temperatury, dzięki czemu można dostosować czas gotowania. Posiłki można powoli gotować przez cały dzień lub można je przygotować w ciągu kilku godzin. Z czasem wyczujesz, ile czasu zajmują Twoje ulubione przepisy.
- Końcowa temperatura jedzenia wynosi około 120°C, niezależnie od tego, czy zostało ugotowane na niskim, czy wysokim ustawieniu. Jedyną różnicą między tymi ustawieniami jest czas trwania procesu gotowania.
- Użyj „LOW”: jeśli chcesz wydłużyć czas gotowania.
- Użyj opcji „WYSOKA”: jeśli chcesz skrócić czas gotowania.
- AUTO: Jest to ustawienie standardowe, ze średnim czasem gotowania 6-8 godzin. To ustawienie podgrzewa jedzenie na WYSOKIM poziomie, aż do osiągnięcia odpowiedniej temperatury, a następnie utrzymuje je w cieple do momentu podania.

Wszystkie czasy gotowania są przybliżone i mogą się różnić w zależności od przepisu i wybranych składników.

	GOTOWAĆ NA MAŁO	GOTOWANIE NA WYSOKIM POZIOMIE	GOTOWANIE NA AUTO
Temperatura	77°C	84°C	69°C
Moc	90 W	120 W	120 W, następnie do 60 W
Czas gotowania przepisu	6-8 godzin	3-4 godziny	4-6 godzin
	8-10 godzin	5-6 godzin	6-8 godzin
	10-12 godzin	7-8 godzin	8-10 godzin

UWAGA: Podnoszenie pokrywki wolnowaru podczas gotowania powoduje utratę temperatury i wydłuża czas gotowania o około 25 minut. Unikaj podnoszenia pokrywki.

INSTRUKCJA UŻYCIA

- Ten wolnowar ma pojemność roboczą 4,3 litra, co pozwala na bulgotanie i

gotowanie na wolnym ogniu.

- Przygotuj składniki. Włóż je do garnka i załóż pokrywę.
- Naczynie do gotowania powinno być wypełnione przynajmniej w 1/3.
- Podłącz wolnowar do gniazdka i włącz go.
- Wybierz ustawienie temperatury zgodne z przepisem.
- Należy ostrożnie obchodzić się z garnkiem i pokrywką oraz unikać skrajnych temperatur.
Gdy garnek do gotowania jest już ciepły, nie dodawaj więcej schłodzonych składników. Może to spowodować pęknięcie garnka.
- Po zakończeniu gotowania ustaw pokrętkę sterującą na „OFF”, wyłącz urządzenie w gniazdku i odłącz je od zasilania. Zawsze zakładaj rękawice kuchenne przed podniesieniem garnka. Możesz od razu zanieść garnek na stół i podawać. Zawsze używaj maty, stawiając garnek, aby chronić stół i powierzchnie robocze przed ciepłem i oparzeniami. Uważaj, zdejmując pokrywkę, odchyl ją od siebie, aby uniknąć poparzenia gorącą parą.
- Przed przeniesieniem jednostki bazowej należy odczekać, aż całkowicie ostygnie.

OSTRZEŻENIE: Garnek nadaje się do użytku w piekarniku do temperatury 150°C. Szklana pokrywka NIE nadaje się do użytku w piekarniku.

NIE WOLNO wkładać garnka ani szklanej pokrywki do kuchenki mikrofalowej, ani stawiać ich bezpośrednio na kuchenie gazowej lub elektrycznej, ani na innym źródle ciepła.

PRZEWODNIK PO SKŁADNIKACH I WSKAZÓWKACH

- Aby zapewnić równomierne ugotowanie, pokrój mięso i warzywa na kawałki podobnej wielkości, aby gotować równomiernie. Warzywa korzeniowe często wymagają dłuższego gotowania niż mięso, dlatego należy je pokroić w kostkę lub drobniej posiekać.
- Zrumień mięso przed dodaniem go do wolnowaru. To doda smaku końcowemu danu.
- W przypadku stosowania mrożonego mięsa, należy je dokładnie rozmrozić przed dodaniem do wolnowaru. Nigdy gotować z zamrożonego.
- Przed gotowaniem należy dodać tyle płynu, np. bulionu, aby przykryć składniki w garnku. włączenie wolnowaru.
- Podczas powolnego gotowania nie trzeba mieszać, ale możesz od czasu do czasu podgrzać potrawę.
Zamieszaj jeśli gotujesz na WYSOKIM poziomie.
- Umieść jedzenie, które może wymagać dłuższego gotowania, na dnie garnka. Będzie ono bliżej źródła ciepła i pozostanie w płynie, co pomoże mu się ugotować.
- Ryby i owoce morza mają tendencję do szybkiego wysychania, dlatego najlepiej dodawać je do potraw pod koniec posiłku. czasu gotowania.
- Jeśli pod koniec gotowania okaże się, że jest za dużo płynu, zdejmij pokrywkę i gotuj dalej. na dużym ogniu przez około 30 minut, aż płyn odparuje.
- Świeże zioła najlepiej dodawać pod koniec gotowania; suszone zioła można dodawać razem z głównymi składnikami.

DOSTOSOWANIE PŁYTY GŁÓWNEJ PRZEPISY NA POWOLNE GOTOWANIE

- Przepisy wymagają znacznie mniej płynu niż ich odpowiedniki przygotowywane na kuchence: w przepisach przygotowywanych na kuchence ilość płynu zmniejsz o połowę; zawsze możesz uzupełnić go w trakcie gotowania, jeśli okaże się zbyt suchy.
- Zmniejsz ilość soli w przepisach, ponieważ długie gotowanie i mniejsza ilość płynu oznaczają, że smaki są bardziej wyraziste. ulepszone i wymaga mniej soli.
- Przepisy często mówią: „Doprowadź do wrzenia, a następnie zmniejsz temperaturę”. W przypadku wolnowarów nie jest to konieczne. Po prostu ustaw kuchenkę na niską temperaturę.

HARMONOGRAM

- Jeśli przepis zaleca gotowanie przez 15–30 minut, w wolnowarze gotowanie będzie trwało do 2 godzin przy ustawieniu wysokiej temperatury.
- Jeśli przepis zaleca gotowanie przez 30–45 minut, w wolnowarze gotowanie będzie trwało do 4 godzin przy ustawieniu wysokiej temperatury.
- Jeśli przepis sugeruje gotowanie przez 2–3 godziny, w przypadku ustawienia wysokiego czasu gotowania wyniesie do 6 godzin. wolnowar.

PRZEPISY

UWAGA: Wszystkie pomiary łyżkowe są standardowymi pomiarami metrycznymi, więc 1 łyżeczka to 5 ml, a 1 łyżka to 15 ml. Zalecamy używanie łyżek pomiarowych, aby uzyskać dokładne wyniki.

FRANCUSKA ZUPA CEBULOWA – 4 porcje

Składniki	Ilość
Maśło	50g
Oliwa z oliwek	2 łyżki stołowe
Cebula	500 g, przekrojone na pół i pokrojone w cienkie plasterki
Ząbki czosnku	4, obrane i posiekane
Cukier granulowany	½ łyżeczki
Bulion wołowy	800ml
Wino białe wytrawne	200ml
Sól i świeżo zmielony czarny pieprz	

TOST Z FRANCUSKĄ BAGIETKĄ

Składniki	Ilość
Kawałek francuskiej bagietki	pokroić na cztery krawki o grubości 1 cm
Ser Gruyère	75g, startego

NISKI: 3-4 godziny.

CO ROBISZ

Na patelni rozgrzej masło i olej. Następnie dodaj cebulę, czosnek i cukier i smaż delikatnie przez 15 minut.

Przenieś to do wolnowaru. Dodaj bulion i wino i gotuj na niskim poziomie przez 3-4 godziny.

Doprawić do smaku i podawać z tostami z bagietki.

Aby przygotować tosty na gorącym grillu, podpiecz chleb z jednej strony, zdejmij go z patelni i obróć, przykryj nieopieczoną stroną serem i umieść pod gorącym grillem, aż ser się rozpuści.

Podawać na wierzchu każdej miski zupy.

ZAPIEKANKA Z KIEŁBASAMI I FASOLĄ – 4 porcje

Składniki	Ilość
Kiełbasy	8 ogniw, około 600g
Cebula	2 średnie, obrane i drobno posiekane
Pieczarki małe	150g
Fasola konserwowa, np. cannellini, kidney, black eye 400g, wypłukana i odsączona	
Magazyn	150ml
Wino czerwone lub dodatkowy zapas	150ml
Mąka kukurydziana	1 łyżka stołowa, wymieszana z odrobiną wina na gładką pastę
Galaretka z czerwonej porzeczki	1-2 łyżeczki

NISKI: 4-6 godzin.

CO ROBISZ

Smażyć kiełbaski na patelni przez 4–5 minut, aż zbrązowieją ze wszystkich stron.

Dodaj cebulę i smaż przez kolejne 5–6 minut, aż cebula zmięknie.

Przenieś do wolnowaru, a następnie dodaj grzyby, fasolę, wino, bulion, mąkę kukurydzianą i galaretkę z czerwonej porzeczki. Delikatnie wymieszaj.

Gotować na małym ogniu przez 4–6 godzin.

KORMA Z KURCZAKIEM I CHLEBKIEM NAAN – 4 porcje

Składniki	Ilość
Piersi z kurczaka lub kawałki piersi z kurczaka	4, około 600g
Jogurt naturalny	2 łyżki stołowe
Świeżo zmielony czarny pieprz	
Olej roślinny	1 łyżka stołowa
Cebula	2 średnie, obrane i pokrojone w cienkie plasterki
Ząbki czosnku	3, obrane i posiekane
Świeży korzeń imbiru	4cm kawałek, grubo starty
Średnio ziarnisty proszek chili	duża szczypta
Kurkuma	1 łyżeczka
Kminek mielony	1 łyżeczka
Kolendra mielona	1 łyżeczka
Mąka zwykła	1 łyżka stołowa
Cukier granulowany	1 łyżeczka
Sól	½ łyżeczki
Śmietana podwójna	50ml
Chleb Naan	2 średniej wielkości

NISKI: 6 godzin.

CO ROBISZ

W czystym worku foliowym umieść kurczaka, jogurt i zmielony czarny pieprz. Zawiąż luźno i delikatnie potrząśnij, aby wymieszać, umieść w lodówce do czasu użycia.

Rozgrzej olej na patelni, a następnie dodaj cebulę i czosnek. Wyciśnij sok ze startego imbiru na patelnię, wyrzuć imbir.

Dodaj chili w proszku, kurkumę, kminek i kolendrę i gotuj na małym ogniu przez 10 minut.

Przenieś do wolnowaru, dodaj przygotowanego kurczaka, mąkę, cukier, sól i śmietanę.

Delikatnie wymieszaj, a następnie gotuj na małym ogniu przez 6 godzin.

Podgrzej chlebki naan zgodnie z instrukcją na opakowaniu, podawaj z kormą.

GRUSZKI GOTOWANE W CZERWONYM WINNIE – 4 porcje

Składniki	Ilość
Gruszki odjazd	4, obrane i przekrojone wzdłuż łodygi na pół
Strąk wanilii	1, rozciąć wzdłuż
Laska cynamonu	1
Wino czerwone	500ml
Cukier puder	175g
Lody lub crème fraîche do podania	

NISKI: 3-4 godziny.

CO ROBISZ

Włóż gruszki do wolnowaru przekrojoną stroną do dołu, dodaj pozostałe składniki.

Gotować na małym ogniu przez 3–4 godziny, aż gruszki będą miękkie, gdy sprawdzi się je nożem.

Podawać na ciepło lub całkowicie schłodzić przed podaniem (można je przechowywać w lodówce przez 2 dni).

Podawać osobno lub z lodami lub crème fraîche.

NAJCZĘŚCIEJ ZADAWANE PYTANIA

Pytanie: Dlaczego gotowy przepis zawiera tak dużo płynu?

Odpowiedź: Wolne gotowanie utrzymuje płyn. Zdejmij pokrywkę z wolnowaru i gotuj na wysokim ustawieniu przez 30 minut. Następnie razem zmniejsz ilość płynu w przepisie o połowę.

Pytanie: Dlaczego warzywa wydają się chrupiące, a mięso jest dobrze ugotowane?

Odpowiedź: Kawałki warzyw są za duże. Następnie razem pokrój warzywa na mniejsze kawałki. Umieść je na dnie wolnowaru, a mięso na górze.

Pytanie: Dlaczego mięso wydaje się bezbarwne?

Odpowiedź: Mięso zostało ugotowane na surowo z innymi składnikami w wolnowarze. Zrumień mięso przed dodaniem do wolnowaru, aby poprawić wygląd i smak.

Pytanie: Dlaczego ulubiony przepis na danie przygotowywane na kuchence wydaje się bardzo słony, gdy jest gotowany w wolnowar?

Odpowiedź: Zmniejszona ilość płynu i długi, powolny czas gotowania mogą sprawić, że smaki potraw rozwiną się bardziej i będą wydawać się bardziej słone. Zmniejsz ilość soli użytej w przepisie.

Pytanie: Dlaczego w przepisie nie wyczuwa się smaku ziół?

Odpowiedź: Świeże zioła mogą się przegotować z powodu długiego czasu gotowania. Użyj suszonych ziół na początku procesu gotowania. Pod koniec dodaj świeże zioła, aby zachować smak.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE

• Odłącz wolnowar od zasilania i pozwól mu całkowicie ostygnąć przed czyszczeniem. • Dokładnie

wyczyść przed pierwszym użyciem oraz po każdym użyciu.

• Po każdym użyciu należy sprawdzić, czy części nie są zużyte lub uszkodzone.

• Nie należy używać środków czyszczących o właściwościach ściernych ani wełny stalowej.

• Nigdy nie zanurzaj podstawy w wodzie ani innym płynie.

• Aby wyczyścić powierzchnie zewnętrzne, przetrzyj je czystą, wilgotną ściereczką i dokładnie osusz przed ponownym użyciem.

przechowywanie.

• Umyj garnek i pokrywkę w gorącej wodzie z mydłem. Dokładnie opłucz i osusz. • Garnek i pokrywkę można myć w

zmywarce.

• Przechowuj wolnowar z luźno zwiniętym kablem zasilającym. Nigdy nie owijaj go ciasno wokół jednostki.

INFORMACJE TECHNICZNE

- Moc: 290W.
- Napięcie: 220-240V.
- Częstotliwość: ~50/60Hz.
- Pojemność: 6 litrów.
- Pojemność robocza: 4,3 litra.

POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

Urządzenie wyposażone jest we wtyczkę z bezpiecznikiem i trzema bolcami zgodną z normą BS1363, która nadaje się do stosowania we wszystkich domach wyposażonych w gniazdka zgodne z obowiązującymi normami.

WYMIANA BEZPIECZNIKA 3 A

Użyj bezpiecznika BS1362 3 A. Należy używać wyłącznie bezpieczników zatwierdzonych przez BSI lub ASTA. Jeśli nie masz pewności, jakiej wtyczki lub bezpiecznika użyć, zawsze skonsultuj się z wykwalifikowanym elektrykiem.

Uwaga: Po wymianie bezpiecznika w wtyczce formowanej wyposażonej w osłonę bezpiecznika, osłonę należy ponownie założyć na wtyczkę. Nie wolno używać urządzenia bez osłony bezpiecznika.

W przypadku zgubienia, zamienne osłony bezpieczników można uzyskać w sklepie elektrycznym. To urządzenie jest zgodne z następującymi dyrektywami UE: 2014/35/UE (dyrektywa niskonapięciowa) i 2014/30/UE (dyrektywa EMC).



RECYKLING SPRZĘTU ELEKTRYCZNEGO

Dyrektywa w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (ZSEE) nakłada na dystrybutorów w Wielkiej Brytanii obowiązek maksymalizacji selektywnej zbiórki i przyjaznego dla środowiska przetwarzania ZSEE.

Dystrybutorzy w Wielkiej Brytanii (w tym sprzedawcy detaliczni) są zobowiązani do stworzenia systemu, który umożliwi wszystkim klientom kupującym nowy sprzęt elektryczny bezpłatne poddanie starego sprzętu recyklingowi.

Jako odpowiedzialny sprzedawca detaliczny spełniliśmy te wymagania, oferując wszystkim klientom kupującym nowy sprzęt elektryczny i elektroniczny bezpłatny odbiór starego sprzętu na zasadzie zwrotu takiego samego sprzętu.



Lakeland

Alexandra Buildings, Windermere, Cumbria, Wielka Brytania LA23 1BQ

Tel: +44 (0)15394 88100 lakeland.co.uk