

LAKELAND

WOLNOWAR 1,5 LITRA

INSTRUKCJA OBSŁUGI



Model: 13662

WOLNOWAR LAKELAND 1,5 LITRA

Dziękujemy za wybranie wolnowaru Lakeland o pojemności 1,5 litra.

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

Nasz kompaktowy wolnowar idealnie nadaje się do gotowania dla jednej lub dwóch osób. Jest ekonomiczny pod względem mocy i miejsca, a także oszczędza czas i wysiłek w kuchni. Dzięki długiemu, powolnemu gotowaniu, tańsze kawałki mięsa zamieniają się w przepyszne przysmaki, a zupy, gulasze i zapiekanki są w nim najsmaczniejsze.

W Lakeland nasza wielokrotnie nagradzana firma rodzinna nadal 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 czas gotowania	6
Instrukcja użytkowania.....	7
Przewodnik po składnikach oraz wskazówki i porady	8
Dostosowywanie przepisów na dania z chmielem do gotowania na wolnym ogniu	8
Przepisy	9-12
Najczęściej 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




ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Przed użyciem urządzenia należy uważnie przeczytać wszystkie instrukcje i zachować je w bezpiecznym miejscu do wykorzystania w przyszłości. Podczas korzystania z urządzenia należy zawsze przestrzegać poniższych środków ostrożności, aby uniknąć obrażeń ciała lub uszkodzenia urządzenia. Urządzenie należy używać wyłącznie zgodnie z opisem w niniejszej instrukcji obsługi.

- Dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, a także osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia i wiedzy mogą używać tego urządzenia wyłącznie pod nadzorem lub po otrzymaniu instrukcji dotyczących bezpiecznego korzystania z urządzenia i pod warunkiem, że rozumieją związane z tym zagrożenia. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Czyszczeniem i konserwacją urządzenia nie mogą zajmować się dzieci, chyba że mają ukończone 8 lat i są pod nadzorem.
- Upewnij się, że napięcie w 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 śladów uszkodzeń. Nie używaj go, jeśli jest uszkodzony lub został upuszczony. W przypadku uszkodzenia lub usterki urządzenia skontaktuj się z działem obsługi klienta Lakeland pod numerem 015394 88100 lub adresem e-mail info@lakeland.co.uk
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli przewód jest uszkodzony. Skontaktuj się z Działem Obsługi Klienta Lakeland. Zespół ds. usług pod numerem 015394 88100 lub adresem e-mail info@lakeland.co.uk
- Zawsze używaj urządzenia na suchej, równej i odpornej na ciepło powierzchni.
- Odłącz urządzenie od sieci, gdy nie jest używane oraz przed czyszczeniem. Przed czyszczeniem odczekaj, aż urządzenie ostygnie. Aby odłączyć, wyłącz urządzenie i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Nie należy używać żadnych akcesoriów ani przystawek do tego urządzenia poza tymi, które zostały wymienione polecane przez Lakeland.
- Aby zapobiec pożarowi, porażeniu prądem elektrycznym lub obrażeniom ciała, nie zanurzaj przewodu, wtyczki ani jednostki zewnętrznej w wodzie lub innym płynie.
- Nie pozostawiaj przewodu zwisającego z krawędzi stołu kuchennego lub blatu roboczego. Unikaj kontakt ołowi z gorącymi powierzchniami.
- Tylko do użytku wewnątrz pomieszczeń.
- Tylko do użytku domowego.
- Urządzenie należy wykorzystywać do przygotowywania żywności zgodnie z instrukcją obsługi dołączonej do urządzenia.
- Zawsze upewnij się, że masz suche ręce przed wyjęciem wtyczki z gniazdka. Nigdy nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieciowego za przewód.

- Aby uniknąć obrażeń ciała lub ewentualnego pożaru, nie należy przykrywać urządzenia podczas użytkowania.
- Nie zaleca się stosowania z wtykowym wyłącznikiem czasowym.
- Przedłużacza można używać ostrożnie. Parametry elektryczne przewodu powinny być co najmniej tak wysokie, jak parametry urządzenia. Przewód nie powinien zwiisać z krawędzi blatu ani dotykać gorących powierzchni.
-  **OSTRZEŻENIE:** Odcięta wtyczka włożona do gniazdka 13 A stanowi poważne zagrożenie bezpieczeństwa (porażenie prądem). Należy upewnić się, że odcięta wtyczka zostanie bezpiecznie zutylizowana.
-  **UWAGA:** Plastikowe torby używane do pakowania tego urządzenia lub opakowania mogą być niebezpieczne. Aby uniknąć ryzyka uduszenia, należy przechowywać je poza zasięgiem dzieci i niemowląt. Torby te nie są zabawkami.
- Aby wyłączyć wolnowar, ustaw pokrętło w pozycji OFF i wyjmij wtyczkę z gniazdka. Zawsze odłączaj urządzenie od zasilania przed wyjęciem garnka i gdy nie jest używane. 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 elektrycznym lub uszkodzenia, nigdy nie wkładaj jedzenia bezpośrednio do naczynia wolnowaru. Zawsze używaj garnka.
- Zachowaj ostrożność, stawiając garnek na powierzchniach roboczych – dno garnka może porysować i uszkodzić stoły i blaty. Zawsze stawiaj garnek na żaroodpornej macie.

 **OSTRZEŻENIE – GORĄCE POWIERZCHNIE** 

- Powierzchnie oznaczone tym symbolem będą  bardzo nagrzewać podczas użytkowania. Aby uniknąć obrażeń, **NIE DOTYKAĆ**.
Przed dotknięciem tych powierzchni należy odczekać, aż produkt całkowicie ostygnie, a do przenoszenia urządzenia lub podnoszenia pokrywy zawsze należy używać uchwytów.
- Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania pokrywy, odchyl ją od siebie. zapobiega poparzeniom gorącą parą.
- Zawsze używaj rękawic kuchennych. Zachowaj ostrożność podczas podnoszenia garnka z gorącym jedzeniem wyjęty z wolnowaru.



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 należy przetrzeć zewnętrzną część wolnowaru czystą, wilgotną ściereczką. Umyj pokrywkę i garnek w gorącej wodzie z mydłem, dokładnie wypłucz i wysusz.
- 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 przygotować w ciągu zaledwie kilku godzin. Z czasem wyczujesz, ile czasu zajmują Twoje ulubione przepisy.
- Temperatura końcowa potrawy wynosi około 100°C, niezależnie od tego, czy została ugotowana na niskiej, czy wysokiej temperaturze. Jedyną różnicą między tymi ustawieniami jest czas trwania procesu gotowania.
- Użyj opcji „NISKI”: jeśli chcesz wydłużyć czas gotowania.
- Użyj opcji „WYSOKA”: jeśli chcesz skrócić czas gotowania.
- AUTO: 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 ciepłe do momentu podania.

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

	GOTOWAĆ NA MAŁYM MOCY	GOTOWANIE NA WYSOKIM POZIOMIE	GOTOWANIE NA AUTOMATYCZNYM POZIOMIE
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 pokrywy wolnowaru podczas gotowania powoduje spadek temperatury i wydłuża czas gotowania o około 25 minut. Unikaj podnoszenia pokrywy.

INSTRUKCJA UŻYCIA

- Ten wolnowar ma pojemność roboczą 1,1 litra, co pozwala na bulgotanie i

gotowanie na wolnym ogniu.

- Przygotuj składniki. Włóż je do garnka i zamknij pokrywkę.
- Naczynie do gotowania powinno być wypełnione przynajmniej w 1/3.
- Podłącz wolnowar do gniazdka i włącz go.
- Wybierz ustawienie temperatury zgodne z przepisem.
- Należy obchodzić się ostrożnie z garnkiem i pokrywką oraz unikać skrajnych temperatur.
Gdy garnek się nagrzeje, nie dodawaj już schłodzonych składników. Może to spowodować pęknięcie garnka.
- Po zakończeniu gotowania ustaw pokrętko sterujące na „OFF”, wyłącz urządzenie z gniazdka i wyjmij wtyczkę z gniazdka.
Zawsze zakładaj rękawice kuchenne przed podniesieniem garnka. Możesz od razu postawić garnek na stole i podawać.
Zawsze używaj maty do odstawiania garnka, aby chronić stół i blaty robocze przed gorącem i oparzeniami. Zachowaj ostrożność podczas zdejmowania pokrywki, odchylając ją od siebie, aby uniknąć oparzenia 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 jest przeznaczona do użytku w piekarniku.

- NIE wkładać garnka ani szklanej pokrywki do kuchenki mikrofalowej ani nie stawiać bezpośrednio na kuchence gazowej lub płycie elektrycznej lub innym źródle ciepła.

PRZEWODNIK PO SKŁADNIKACH, WSKAZÓWKACH I PORADACH

- Aby zapewnić równomierne ugotowanie, pokrój mięso i warzywa na kawałki o podobnej wielkości, aby gotuj równomiernie. Warzywa korzeniowe często gotują się dłużej niż mięso, dlatego należy je pokroić w kostkę lub drobniej.
- Zrumień mięso przed włożeniem go do wolnowaru. To nada potrawie smaku. danie.
- W przypadku używania mrożonego mięsa, przed włożeniem do wolnowaru należy je dokładnie rozmrozić. Nigdy gotować z zamrożonego stanu.
- Przed gotowaniem należy dodać wystarczającą ilość płynu, np. bulionu, aby przykryć składniki w garnku. włączenie wolnowaru.
- Podczas powolnego gotowania nie trzeba mieszać potrawy, ale możesz od czasu do czasu ją podsmażyć. zamieszaj, jeśli gotujesz na WYSOKIM poziomie.
- Potrawy, które wymagają dłuższego gotowania, należy umieścić na dnie garnka. Będą one bliżej źródła ciepła i będą zanurzone w płynie, co ułatwi ich gotowanie.
- Ryby i owoce morza mają tendencję do szybkiego wysychania, dlatego najlepiej dodawać je do potraw pod koniec 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 dodać pod koniec gotowania; suszone zioła można dodać razem z głównymi składnikami.

DOSTOSOWANIE PŁYTY GRZEWCZEJ PRZEPISY NA

POWOLNE GOTOWANIE

- Przepisy wymagają znacznie mniej płynu niż ich odpowiedniki przygotowywane na płycie kuchennej: w przepisach przygotowywanych na płycie kuchennej zmniejsz ilość płynu 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 potrzeba mniej soli.
- Przepisy często mówią: „Doprowadź do wrzenia, a następnie zmniejsz ogień”. W wolnowarach nie jest to konieczne. Wystarczy ustawić kuchenkę na niską temperaturę.

GODZINY

- Jeśli przepis zaleca gotowanie przez 15–30 minut, w wolnowarze gotowanie na najwyższym ustawieniu zajmie do 2 godzin.
- Jeśli przepis zaleca gotowanie przez 30–45 minut, w wolnowarze gotowanie będzie trwało do 4 godzin przy ustawieniu najwyższej mocy.
- Jeśli przepis zaleca gotowanie przez 2-3 godziny, w przypadku ustawienia wysokiej temperatury będzie to konieczne do 6 godzin. wolnowar.

PRZEPISY

UWAGA: Wszystkie miary łyżkowe są standardowe i metryczne, więc 1 łyżeczka to 5 ml, a 1 łyżka stołowa to 15 ml. Aby uzyskać dokładne wyniki, zalecamy używanie łyżek miarowych.

KLASYCZNA ZAPIEKANKA WOŁOWA – 2 porcje

Składniki	Ilość
Olej roślinny	1 łyżka stołowa
Duszenie wołowiny	ok. 350 - 400 g, grubo posiekane
Średnia cebula	1, cienko pokrojony
Marchewka średniej wielkości	1, cienko pokrojony
Duży ząbek czosnku	1, zmiądzony
Świeża pietruszka	1 łyżka, drobno posiekana
Przecier pomidorowy	35g
Musztarda francuska	1 łyżeczka
Wino czerwone	125 ml
Rosół wołowy	65 ml

NISKI: 7-8 godzin.

CO ROBISZ

Rozgrzej olej na patelni i zrumień kawałki wołowiny. Przelóż mięso na talerz.

Dodaj cebulę, marchewkę i czosnek do patelni. Mieszaj i smaż, aż cebula zmięknie i nabierze jasnożółtego koloru. Przelóż warzywa do garnka wolnowaru.

Dodaj wołowinę do garnka. Dodaj pietruszkę, przecier pomidorowy, musztardę, wino i bulion.

Założ pokrywkę. Włącz wolnowar i ustaw niską temperaturę.

Gotować przez 7-8 godzin lub do miękkości wołowiny. Podawać z kremowym puree ziemniaczanym.

GULASZ Z CHORIZO, CHILLI I FASOLI – Porcja dla 2-3 osób

Składniki	Ilość
Oliwa z oliwek	2 łyżeczki
Średnia czerwona cebula	100 g, grubo posiekane
Kiełbasa chorizo	165 g, grubo posiekane
Czosnek	2 goździki, zmiążdżone
Suszone płatki chili	½ łyżeczki
Średniej wielkości czerwona papryka	½ (65 g), grubo posiekane
Drobna zielona fasolka	50 g, przekrojone na pół
Fasola cannellini w puszcze	270 g, wypłukane, odsączone
Pomidory krojone w puszcze	270g
Rosół z kurczaka	30 ml
Liść laurowy	1
Świeża natka pietruszki	2 łyżki grubo posiekanej

NISKI: 3 godziny.

CO ROBISZ

Rozgrzej olej na dużej patelni; smaż cebulę i chorizo, mieszając, aż lekko się zrumienią. Dodaj czosnek i płatki chili; smaż, mieszając, aż będą aromatyczne.

W wolnowarze połącz paprykę, obie fasole, pomidory, bulion, liść laurowy i mieszanekę chorizo. Gotuj pod przykryciem przez 3 godziny.

Wymij liść laurowy. Dopraw do smaku i posyp natką pietruszki.

CANNELLONI ZE SZPINAKIEM I TRZEMA SERAMI – Porcje dla 2-3 osób

Składniki	Ilość
Mrożony szpinak	250 g, rozmrożone
Ser ricotta	280g
Jajko	1
Ser parmezan	20 g, drobno startego
Bakłażan grillowany w oliwie z oliwek w butelkach	75 g, odsączone, drobno posiekane
Czosnek	1 ząbek, zmiażdżony
Passata	330 ml
Pojedyncza śmietanka	60 ml
Świeża bazylia	2 łyżki grubo posiekanej
Suszone rurki cannelloni	135g
ser Mozzarella	60 g, startego

NISKI: 4 godziny.

CO ROBISZ

Wyciśnij nadmiar wody ze szpinaku. Umieść szpinak, ricottę, jajko, parmezan, bakłażana i czosnek w dużej misce; wymieszaj. Dopraw.

W dużym dzbanku wymieszaj passatę, śmietankę i bazylię; dopraw.

Lekko natłuść wolnowar. Wlej połowę mieszanki passaty na dno wolnowaru.

Nałóż łyżką lub wyciśnij masę szpinakową do rurek cannelloni; ułóż cannelloni pionowo w garnku. Na wierzchu polej pozostałą mieszanką passaty; posyp mozzarellą. Gotuj pod przykryciem na małym ogniu przez 4 godziny. Odstaw na 10 minut przed podaniem.

PUDDING CYTRYNOWO-LIMONKOWY – 1 porcja

Składniki	Ilość
Masło	25 g, roztopione
Skórka cytryny	½ łyżeczki, drobno startej
Skórka limonki	¼ łyżeczki, drobno startej
Cukier puder	40g
Jajko	1, mały, oddzielony
Mąka samorosnąca	15g
Sok z cytryny	2 łyżeczki
Sok z limonki	1 łyżeczka
Mleko	65 ml

WYSOKI: 1 godzina.

CO ROBISZ

Nasmaruj tłuszczem głębokie, żaroodporne naczynie o pojemności 180 ml.

W średniej misce połącz masło, skórkę, cukier i żółtko. Wmieszaj przesianą mąkę, a następnie soki. Stopniowo dolewaj mleko, ubijając miksturę; mieszanina powinna być gładka i płynna.

Ubij białka w małej misce mikserem, aż powstaną lekkie szczyty; wymieszaj z masą cytrynową.

Umieść naczynie w wolnowarze; wlej do niego wrzącą wodę w ilości wystarczającej do połowy wysokości naczynia. Gotuj pod przykryciem na dużej mocy przez około 1 godzinę lub do momentu, aż pudding będzie gotowy. Wyjmij naczynie z wolnowaru. Odstaw pudding na 10 minut przed podaniem.

CZĘSTO ZADAWANE PYTANIA

Pytanie: Dlaczego gotowy przepis zawiera tak dużo płynu?

Odpowiedź: Wolne gotowanie utrzymuje płyn. Zdejmij pokrywkę z wolnowaru i gotuj na wysokiej mocy przez 30 minut. Następnym 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. Następnym razem pokrój warzywa na mniejsze kawałki. Umieść je na dnie wolnowaru, a mięso na wierzchu.

Pytanie: Dlaczego mięso wydaje się bezbarwne?

Odpowiedź: Mięso zostało ugotowane na surowo wraz z pozostałymi składnikami w wolnowarze. Przed dodaniem do wolnowaru należy je zrumienić, aby poprawić wygląd i smak.

Pytanie: Dlaczego ulubiony przepis przygotowywany na płycie kuchennej wydaje się bardzo słony, gdy jest przygotowywany w wolnowar?

Odpowiedź: Mniejsza ilość płynu i długi, powolny czas gotowania mogą sprawić, że smaki potraw będą bardziej wyraziste i słone. Zmniejsz ilość soli w przepisie.

Pytanie: Dlaczego w przepisie nie można wyczuć smaku ziół?

Odpowiedź: Świeże zioła mogą się przypalić ze względu na długi czas gotowania. Suszone zioła należy stosować na początku 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 kolejnym użyciu.
- Po każdym użyciu sprawdź, 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 oczyścić 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 jednostka.

INFORMACJE TECHNICZNE

- Pojemność: 1,5 litra.
- Pojemność robocza: 1,1 litra.
- Moc: 120W.
- Napięcie: 220-240V.
- Częstotliwość: - 50/60Hz.

POŁĄCZENIA ELEKTRYCZNE

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

WYMIANA BEZPIECZNIKA 3 A

Użyj bezpiecznika BS1362 o natężeniu 3 A. Należy używać wyłącznie bezpieczników zatwierdzonych przez BSI lub ASTA. W razie wątpliwości, 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. Urządzenia nie wolno używać bez osłony bezpiecznika.

W przypadku zgubienia osłony bezpieczników można ją nabyć w sklepie elektrycznym.



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 recyklingowi starych urządzeń.

Jako odpowiedzialny sprzedawca, sprostałiśmy tym wymaganiom, oferując wszystkim klientom kupującym nowy sprzęt elektryczny i elektroniczny bezpłatny odbiór starego sprzętu elektrycznego na zasadzie odbioru takiego samego sprzętu.



Lakeland

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

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