



PL ■ Garnek do pasteryzacji

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

PRZECZYTAJ UWAŻNIE I ZACHOWAJ W CELU SKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI

- Z niniejszego urządzenia mogą korzystać dzieci w wieku od 8 lat oraz osoby o obniżonych zdolnościach fizycznych, percepcyjnych i umysłowych lub niewielkim doświadczeniu i wiedzy, o ile jest nad nimi sprawowany nadzór lub zostały one pouczone o korzystaniu z urządzenia w bezpieczny sposób i zdają sobie sprawę z ewentualnego niebezpieczeństwa.
- Dzieci nie mogą się bawić urządzeniem.
- Czyszczenia i konserwacji nie mogą dokonywać dzieci, nad którymi nie jest sprawowany nadzór.
- Jeżeli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony w autoryzowanym punkcie serwisowym lub przez inną osobę posiadającą odpowiednią kwalifikację, aby zapobiec powstaniu niebezpiecznej sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Zabrania się używania niniejszego urządzenia przez dzieci. Urządzenie i jego przewód należy przechowywać poza zasięgiem dzieci.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych. Nie jest przeznaczone do użytku w takich miejscach, jak:
 - aneksy kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - pokoje hotelowe lub motelowe i inne pomieszczenia mieszkalne;
 - gospodarstwa rolne;
 - podmioty świadczące usługi noclegowe ze śniadaniem.
- Dostępne powierzchnie urządzenia podczas jego pracy są gorące, jak również po zakończeniu pracy z powodu ciepła resztkowego. Nie dotykaj rozgrzanej powierzchni. Do prac przy urządzeniu używaj izolowanych termicznie uchwytów.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani nie myj go pod strumieniem bieżącej wody.
- Powierzchnie, które są przeznaczone do kontaktu z artykułami spożywczymi należy wycierać miękką gąbką zwilżoną w ciepłej wodzie i następnie wytrzeć do sucha czystą ściereczką.



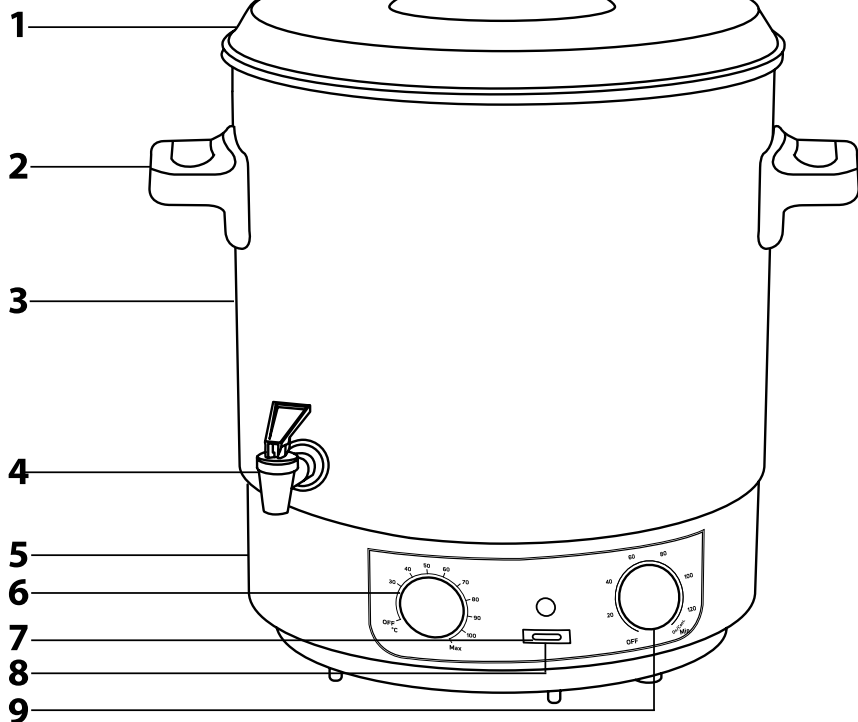
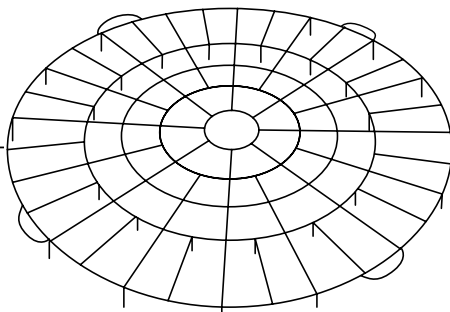
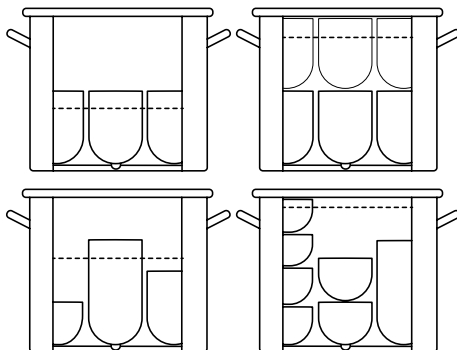
Ostrzeżenie:

Niepoprawna eksploatacja urządzenia może być przyczyną zranienia obsługi i innych osób.

- Urządzenie służy do pasteryzacji owoców, warzyw itp., oraz do przygotowywania gorących napojów, do podgrzewania zup i sosów i do blanszowania owoców, warzyw itp. Nie używaj go do innych celów, niż do których jest przeznaczone.

- Zabrania się używania urządzenia w środowisku przemysłowym lub na zewnątrz.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego upewnij się, czy napięcie znamionowe podane na jego tabliczce znamionowej jest zgodnie z napięciem w gniazdku.
- Urządzenie można podłączyć wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka elektrycznego. Nie używaj przedłużaczy ani rozgałęziaczy. W razie konieczności użyj wyłącznie przedłużacza, który jest dostosowany do mocy poborowej urządzenia.
- Nie odkładaj urządzenia na kuchenkę elektryczną lub gazową ani w jej bliskości, na ociekacz zlewozmywaka, na krawędź stołu, na niestabilne lub nierówne powierzchnie. Urządzenie instaluj zawsze na stabilnej, równej, suchej powierzchni. Nad urządzeniem musi być zachowana wystarczająca przestrzeń do jego bezpiecznego napełniania.
- Nie używaj urządzenia w bezpośredniej bliskości wanny, prysznica lub basenu itp. lub w miejscu gdzie może pojawić się pryskająca woda.
- Urządzenie można używać wyłącznie w temperaturze otoczenia od 5 °C do 35 °C.
- Używaj urządzenia tylko z oryginalnymi akcesoriami, dostarczonymi wraz z urządzeniem.
- Przed uruchomieniem urządzenia zawsze upewnij się, że jest prawidłowo złożone i napełnione cieczą..
- Minimalna ilość cieczy do napełnienia garnka wynosi w przybliżeniu 5 l. Nie napełniaj garnka po samą krawędź. Garnek należy napełnić maksymalnie do 5 cm pod górną krawędź naczynia. W przypadku przepełnienia grozi niebezpieczeństwo wyprysnięcia rozgrzanej cieczy.
- Podczas pracy z gorącymi cieczami i potrawami zachowaj szczególną ostrożność. Gorąca para lub rozpryskiwanie gorących płynów i potraw mogą spowodować oparzenia.
- Podczas używania może dojść do wydostawania się pary spod pokrywy. Zachowaj szczególną ostrożność, aby nie doszło do poparzenia.
- Nie uruchamiaj pustego urządzenia. Nieprawidłowe użytkowanie może negatywnie wpływać na jego żywotność. Urządzenie jest wyposażone w bezpiecznik cieplny, które wyłączy urządzenie w przypadku przegrzania w wyniku przypadkowego uruchomienia pustego urządzenia, dzięki czemu urządzenie jest chronione przeciwko uszkodzeniu. Przed kolejnym uruchomieniem zostaw urządzenie przynajmniej przez 30 minut do ostygnięcia. Nie wlewaj żadnej cieczy do garnka bezpośrednio po jego wyłączeniu.
- Nie wlewaj lodowatej wody do rozgrzanego urządzenia. W przeciwnym razie mogłoby dojść do pęknięcia emaliowanej powierzchni garnka.
- Zawsze wyłącz urządzenie i odłącz z gniazdka, jeśli nie będziesz go używać oraz jeśli pozostawiasz je bez nadzoru, jak również przed przemieszczeniem i czyszczeniem. Przed przemieszczeniem i czyszczeniem pozostaw urządzenie aby ostygło.

- Nie przenoś urządzenia jeśli jest rozgrzane lub jest napełnione gorącą cieczą ewentualnie słoikami.
- Utrzymuj urządzenie w czystości. Czyszczenie wykonuj zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
- Przestrzegaj, aby wtyczka przewodu zasilającego nie była w kontakcie z wodą ani wilgocią. Nie kładź ciężkich przedmiotów na kabel zasilający. Przestrzegaj, aby przewód nie zwisał przez krawędź stołu ani nie dotykał gorącej powierzchni.
- Urządzenie odłącz od gniazdka elektrycznego wyłącznie wyciągając wtyczkę przewodu zasilającego, nie za przewód. Inaczej mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Nie używaj urządzenia, jeśli nie działa prawidłowo lub ma jakiegokolwiek znaki uszkodzenia. Aby zapobiec powstaniu sytuacji niebezpiecznej, nie naprawiaj ani w żaden sposób nie modyfikuj urządzenia we własnym zakresie. Wszelkie naprawy należy zlecić autoryzowanemu centrum napraw. Ingerując w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa z tytułu wadliwego świadczenia lub gwarancji jakości.

A**10****B**

- Przed zastosowaniem tego urządzenia prosimy zapoznać się z jego instrukcją obsługi, i to nawet w wypadku, gdy jest Ci znana obsługa urządzeń podobnego typu. Używaj urządzenia zgodnie z treścią niniejszej instrukcji obsługi. Instrukcję należy zachować do użycia w przyszłości.
- Minimum przez okres ustawowej rękojmi za wady produktu lub gwarancji na jakość zalecamy przechować oryginalne opakowanie transportowe, materiał opakowaniowy, paragon oraz potwierdzenie o zakresie odpowiedzialności lub kartę gwarancyjną. W przypadku konieczności transportu, zalecamy urządzenie ponownie zapakować w oryginalny karton producenta.

OPIS URZĄDZENIA

- A1** Zdejmowana pokrywa
- A2** Uchwyty termicznie odizolowane
- A3** Pojemnik o objętości 27 l
Zmieści do 14 szst. słoików o pojemności 1 l.
- A4** Kurek spustowy
- A5** Baza wyposażona w przewód zasilający.
- A6** Regulator temperatury umożliwia płynne ustawienie temperatury w zakresie od 30 °C do 100 °C (±5 °C).
- A7** Kontrolka świetlna sygnalizuje utrzymywanie ustawionej temperatury.
- A8** Przelącznik do włączania i wyłączania sygnalizacji dźwiękowej
- A9** Timer Umożliwia ustawienie czasu automatycznego wyłączenia w zakresie od 20 do 120 min. lub ustawienie trybu ciągłej pracy.
- A10** Ruszt do pasteryzacji, Ø 31

ZASTOSOWANIE

- Garnek do pasteryzacji służy do pasteryzacji owoców, warzyw itp., do przygotowywania gorących napojów takich jak grzane wino, poncz, herbata itd. I zlewania do słoików, butelek itp., do ogrzewania zup, sosów oraz do blanszowania owoców, warzyw itp.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Usuń wszelkie materiały opakowaniowe, w tym naklejki reklamowe i etykiety, z urządzenia i jego akcesoriów.
- Wnętrze garnka **A3** wytrzyj zwilżoną ściereczką. Wlej około 5 l czystej wody i gotuj przez około 10 minut. Potem pozostaw urządzenie do wystygnięcia. Przed kurek spustowy **A4** postaw odpowiednie naczynie i wlej wodę z garnka. Szczegółowe instrukcje dotyczące obsługi urządzenia podane są w następnym rozdziale.



Notatka:

Przed pierwszym uruchomieniem może pojawić się lekki nieprzyjemny zapach. Jest to normalne zjawisko, które szybko minie.

- Teraz urządzenie jest przygotowane do eksploatacji.

EKSPLOATACJA URZĄDZENIA

- Postaw urządzenie na poziomej, suchej i stabilnej powierzchni i całkowicie rozwiń przewód zasilający.
- Garnek **A3** napełnij wymaganą ilością wody lub innej cieczy, tj. minimum 5 l, ale maksimum 5 cm pod górną krawędź naczynia **A3**.
- Jeśli chcesz używać urządzenia do pasteryzacji, na dnie garnka **A3** najpierw ułóż ruszt do pasteryzacji **A10**. Na ruszcie do pasteryzacji **A10** umieść słoiki a następnie uzupełnij potrzebną ilość wody. Nigdy nie kładź słoików bezpośrednio na dno garnka do pasteryzacji **A3**. Słoiki mogą mieć różne wysokości i kształty i powinny być zanurzone w wodzie od 2/3 do 3/4. Jeśli ustawiasz je na sobie w dwóch lub większej liczbie rzędów, to najwyższy rząd powinien być zanurzony na 3/4 swojej wysokości, zobacz rysunek B.
- Garnek **A3** zamknij pokrywą **A1** i wtyczkę przewodu zasilającego podłącz do gniazdka elektrycznego. Przelącznik **A8** ustaw w pozycji - a regulatorem termostatu **A6** wybierz wymaganą temperaturę pasteryzacji. Timer **A9** ustaw w pozycji „On/Cont.” (ciąga praca). W ten sposób rozpoczął się proces podgrzewania. Kontrolka **A7** będzie świecić. W ten sposób sygnalizowane jest ogrzewanie się urządzenia do wymaganej temperatury. Po osiągnięciu ustawionej temperatury pojawi się sygnalizacja akustyczna a kontrolka świetlna **A7** zgaśnie.
- Po zagrzaniu urządzenia do wymaganej temperatury przestaw przelącznik **A8** do pozycji oznaczonej symbolem **0** a za pomocą timera **A9** ustaw wymagany czas pasteryzacji. Kontrolka świetlna **A7** będzie się włączać i wyłączać w trakcie pracy. W ten sposób sygnalizowane jest utrzymywanie ustawionej temperatury.
- Po ustawieniu timera **A9** nie zmieniaj ustawień termostatu **A6**. W przeciwnym wypadku mogłoby dojść do błęd w odliczaniu czasu i timer **A9** będzie wymagał ponownych ustawień. Po upływie ustawionego czasu pojawi się sygnalizacja dźwiękowa, po czym nastąpi automatyczne wyłączenie urządzenia.

- Po zakończeniu pasteryzacji pozostaw garnek **A3** aby chwilę wystygł. Za pomocą kurka spustowego wlej wodę **A4**, ale nie całkowicie. Dno garnka **A3** pozostaw zatrzymane wodą aż do momentu całkowitego wystygnięcia. Wypuszczenie wody z garnka **A3** można wykonać na dwa sposoby: poprzez dociśnięcie dźwigni kurka spustowego **A4** w dół lub uniesienie dźwigni do góry. Po uniesieniu do góry dźwignia się blokuje i nie trzeba jej przytrzymywać. Woda będzie wypuszczana, dopóki będziesz przytrzymywać dźwignię dociśniętą w dół lub dopóki dźwignia będzie zablokowana w pozycji do góry. Do spuszczenia większej ilości wody zaleca się korzystanie z drugiego sposobu, tj. podniesienia dźwigni do góry. Po spuszczeniu wody ostrożnie wyjmij słoiki z a pomocą szczyptec lub rękawicy kucharskiej. Słoiki pozostaw do schłodzenia do górnym dnem na czystym ręczniku kuchennym. Puszki zanurz w zimnej wodzie.
- Urządzenia można również używać do ogrzewania zup, sosów i innych lepkich cieczy, do przygotowywania grzanego wina, ponczu, gorącej herbaty itd. W takim przypadku dopilnuj, aby z garnka do pasteryzacji **A3** wyciął ruszy do pasteryzacji **A10**.
- Aby zagzać ciecz do wymaganej temperatury ustaw przelącznik **A8** w pozycji i regulatorem termostatu **A6** wybierz temperaturę. Timer **A9** ustaw w pozycji „On/Cont.” (ciąga praca). Po osiągnięciu ustawionej temperatury pojawi się sygnalizacja akustyczna a kontrolka świetlna **A7** zgaśnie. Przelącznik **A8** przelącz do pozycji oznaczonej symbolem **0**. Timerem **A9** ustaw czas, przez jaki chcesz ogrzewać ciecz lub utrzymać ją w ciepłym stanie przy wybranej temperaturze. Jeśli w trakcie pracy potrzebujesz zmienić ustawienia temperatury, ustaw ponownie również timer **A9**. Przykładem może być sytuacja, gdy chcesz ciecz przez jakiś czas gotować a następnie utrzymać ją w ciepłym stanie. Jeśli ustawisz timer **A9** w pozycji „On/Cont.”, urządzenie będzie nieprzerwanie ogrzewać ciecz i nie będzie automatycznie wyłączone.
- Lepkie ciecz należy nieustannie mieszać w fazie ogrzewania, aby nie doszło do ich przypalenia. Regularne mieszanie jest wymagane również podczas utrzymywania ich w ciepłym stanie.
- Kurek spustowy **A4** jest odpowiedni do spuszczenia cieczy o niskiej lepkości takich jak na przykład grzane wino, poncz, gorąca herbata itd. Nie używaj go do spuszczenia zup, sosów itp. Aby nalać sos, zupę itp. z garnka do pasteryzacji **A3** należy użyć chochli.
- Po zakończeniu używania ustaw regulator termostatu **A6** i timer **A9** w pozycji OFF (wyłączone) i odłącz urządzenie z gniazdka elektrycznego. Przed następnym użyciem pozostaw urządzenie do schłodzenia.

RADY I ZALECENIA DO PASTERYZACJI I ROBNIENIA WĘKÓW

- Do pasteryzacji używaj tylko dobrej jakości, świeżych i dojrzałych surowców. Przed pasteryzacją surowce dokładnie umyj pod bieżącą wodą i pozostaw je do wyschnięcia.
- Naczynia do pasteryzacji (słoiki, puszki itd) należy wysterylizować przed napełnieniem. To samo dotyczy zakrętek. Nie dotykaj wysterylizowanych pojemników ani ich zakrętek od wewnątrz. Nie używaj uszkodzonych pojemników lub zakrętek.
- Słoiki napełnij maksymalnie do 2 cm pod górną krawędź. Do robienia węgów z zmiłkowanych surowców lub potraw, puree, ketchupy itp, należy słoiki napełnić maksymalnie od 3 do 4 cm pod górną krawędź.
- Podczas pasteryzacji mięsa i wędlin (parówki itp.) napełnij pojemniki tylko do 3/4 ich objętości. Przed pasteryzacją pozabaw mięso kości. Włóż je do słoików jeszcze ciepłe i ewentualnie zalej sosem, który puściło podczas pieczenia itp. Pasteryzowane mięso pozostaw do następnego dnia a następnie pasteryzuj je jeszcze raz przez 1 godzinę.
- Nie pasteryzuj pokarmów, które zawierają śmietaną lub mąkę. Surowce te należy dodać dopiero przy podgrzewaniu potrawy.
- Zawsze dokładnie zakręć słoiki po napełnieniu.
- Czas pasteryzacji liczy się od osiągnięcia wymaganej temperatury.
- Ekonomiczną metodą pasteryzacji jest sterylizacja w parze. Garnek **A3** napełnij wodą tylko do poziomu mniej więcej 15 cm i postaw słoiki na ruszcie do pasteryzacji **A10**. Jeśli woda częściowo się wygotuje, uzupełnij ją i jednocześnie przedłuż czas pasteryzacji o czas, który był potrzebny do ponownego osiągnięcia wymaganej temperatury.
- Zalecane jest oznaczenie słoików i puszek informacją o zawartości i dacie pasteryzacji. Pasteryzowane potrawy najlepiej przechowywać w chłodnym i ciemnym miejscu.
- Pasteryzowane potrawy mają długi okres trwałości, ale nie jest to nieoograniczone. Dlatego należy je kontrolować i na bieżąco konsumować. Jeśli otwarty słoik wykazuje jakiegokolwiek objawy zepsucia (nieprzyjemny zapach, powłoka na powierzchni itp.) nigdy nie konsumuj jego zawartości.
- Niniejsza instrukcja zawiera wyłącznie podstawowe rady i wskazówki dotyczące pasteryzacji, nie zaś dokładne procedury. Przepisy przygotowania zalewy i dokładne procedury pasteryzacji znajdziesz w literaturze fachowej.

SZYBKI PRZEWODNIK PASTERYZACJI

SUROWCE	USTAWIENIE TEMPERATURY	ZALECANY CZAS PASTERYZACJI
Owoce		
Morele	90 °C	30 min
Broszkwinie	90 °C	30 min
Gruszki (miękkie)	90 °C	30 min
Gruszki (twarde)	90 °C	50 min
Truskawki	80 °C	25 min
Jagody	85 °C	30 min
Maliny	80 °C	25 min
Warzywa		
Kalafior	100 °C	90 min
Czerwona lub biała kapusta	90 °C	120 min
Groszek	100 °C	130 min
Ogórki konserwowe	90 °C	30 min
Szparagi	100 °C	100 min
Mięso		
Mięso po obróbce termicznej w wyniku gotowania, duszenia lub pieczenia	100 °C	90 + 60 min (pasteryzacja 1. + 2. dzień)
Gotowy gulasz	100 °C	60 min
Parówki	100 °C	120 min



Uwaga:

Podane powyżej czasy są tylko orientacyjne i nie obejmują czasu potrzebnego do osiągnięcia wymaganej temperatury. Rzeczywisty czas pasteryzacji może się różnić w zależności od wielkości surowców. Zawsze przestrzegaj czasu podanego w konkretnych przepisach.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. BIEŻĄCE CZYSZCZENIE

- Przed czyszczeniem wyłącz urządzenie, odłącz z gniazdka i pozostaw do wystygnięcia.
- Pozostała zawartość garnka **A3** wylej lub wypuść kurkiem **A4** do odpowiedniego naczynia. Wnętrze garnka **A3** wypłucz czystą, ciepłą wodą. W razie potrzeby, wewnątrz wytrzyj zwilżoną ściereczką z niewielką ilością neutralnego płynu do naczyń. Po zastosowaniu płynu dokładnie wypłucz go czystą wodą.
- Kurek spustowy **A4** można usunąć do łatwiejszego czyszczenia. Z kurka **A4** odkręć dźwignię i dokładnie opłucz ją pod czystą bieżącą wodą z niewielką ilością neutralnego płynu do mycia naczyń. Zanieczyszczenia znajdujące się wewnątrz kurka spustowego **A4** możesz wyczyścić za pomocą wody i małej szceteczki z delikatnym włosiem. Po wyczyszczeniu przykręć dźwignię z powrotem. Na zakończenie procesu czyszczenia kurek spustowy **A4** przepłucz, napełniając garnek **A3** czystą wodą, którą następnie należy spuścić przez kurek **A4** do odpowiedniego naczynia.
- Do czyszczenia zewnętrznej powierzchni urządzenia użyj szmatki delikatnie zwilżonej słabym roztworem środka do mycia naczyń. Po zastosowaniu środka do utrzymania czystości, wytrzyj powierzchnię szmatką delikatnie zwilżoną w czystej wodzie i następnie wytrzyj ją do sucha.
- Urządzenia ani przewodu zasilającego nie myj pod bieżącą wodą ani nie zanurzaj w wodzie lub innej cieczy. Do czyszczenia urządzenia nie stosuj rozcieńczonek, ściernych środków czyszczących itp. w odwrotnym przypadku może dojść do uszkodzenia powierzchni urządzenia.

2. USUWANIE KAMIENIA

- Do usuwania kamienia można użyć roztworu przygotowanego z wody i octu lub kwasu cytrynowego. Zalecany stosunek rozcieńczenia wody i octu wynosi 1:1. Zalecane rozcieńczenie kwasu cytrynowego to mniej więcej dwie łyżeczki na pół litra wody. Do garnka **A3** wlej roztwór do odwapnienia, zagrzewaj na około 80 °C i pozostaw do działania na około od 30 do 60 minut. Roztwór następnie wylej przez kurek spustowy **A4** lub wylej bezpośrednio z garnka. Garnek **A3** dokładnie wypłucz a przed następnym użyciem przegotuj w nim czystą wodę.

PRZECHOWYWANIE

- Jeśli nie będziesz używać urządzenia, odłóż je w czyste suche miejsce, poza zasięgiem dzieci. Przewód zasilający można owinąć wokół bazy **A5**.

DANE TECHNICZNE

Znamionowy zakres napięcia220–240 V ~
Częstotliwość nominalna50/60 Hz
Nominalny pobór mocy1 800 W

Zmiany tekstu i parametrów technicznych zastrzeżone.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ZUŻYTYM OPAKOWANIEM

Wykorzystany materiał opakowaniowy odłóż w miejsce przeznaczone lokalnie do odładowania odpadów.

UTYLIZACJA WYKORZYSTANYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH



Symbol ten, umieszczony na produkcie lub w załączonej dokumentacji oznacza, iż użytych produktów elektrycznych i elektronicznych nie można wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami z gospodarstw domowych. Aby zagwarantować poprawny sposób utylizacji, odnowy i recyklingu produktów tego rodzaju, należy je przekazać do wyznaczonych punktów zbiórki elektroodpadu. W niektórych krajach Unii Europejskiej lub w innych krajach europejskich możesz zwrócić swoje produkty lokalnemu sprzedawcy w przypadku zakupu podobnego nowego produktu.

Poprawną utylizacją produktu pomagasz zachować cenne źródła naturalne i przyczyniasz się do zapobiegania potencjalnym negatywnym wpływom na środowisko naturalne i zdrowie człowieka, które mogłyby być następstwem niewłaściwej utylizacji odpadów. Aby uzyskać więcej informacji, skontaktuj się z lokalnymi władzami lub punktem zbioru surowców wtórnych.

W przypadku niedotrzymania postępowania utylizacji tego rodzaju odpadów, zgodnie z krajowymi przepisami, mogą zostać nałożone kary.

Dla jednostek gospodarczych w krajach Unii Europejskiej Jeżeli chcesz poddać utylizacji urządzenia elektryczne i elektroniczne, zażądaj potrzebnych informacji od swojego sprzedawcy lub dostawcy.

Utylizacja w pozostałych krajach poza obszarem Unii Europejskiej Symbol obowiązuje w Unii Europejskiej. Przed przystąpieniem do utylizacji produktu, zażądaj w lokalnych urzędach lub od sprzedawcy potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji.



Niniejszy wyrób spełnia wszelkie podstawowe właściwe wymagania dyrektyw UE.