



PL ■ Smart grill kontaktowy

Tłumaczenie oryginalnej instrukcji

PROSIMY PRZECZYTAĆ UWAŻNIE I ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ

- Niniejsze urządzenie mogą obsługiwać dzieci w wieku 8 lat oraz starsze lub osoby z obniżonymi fizycznymi, zmysłowymi lub psychicznymi zdolnościami lub też z niedostatecznymi doświadczeniami lub wiedzą, o ile znajdują się pod nadzorem, lub jeśli zostały pouczone o tym, jak obchodzić się z nim w bezpieczny sposób i rozumiejące potencjalne niebezpieczeństwa.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Czyszczenia i konserwacji nie mogą wykonywać dzieci poniżej 8 roku życia, o ile nie są pod nadzorem.
- Dzieci poniżej 8 roku życia należy trzymać poza zasięgiem urządzenia i jego przewodu zasilającego.
- Jeżeli przewód zasilający uległ uszkodzeniu, jego wymianę należy wykonać w specjalizowanym punkcie serwisowym, w celu uniknięcia pojawienia się niebezpiecznych sytuacji. Zabrania się używania urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym.
- Temperatura dostępnych powierzchni może być wyższa, kiedy urządzenie pracuje. Wystrzegaj się kontaktu z rozgrzaną powierzchnią obudowy lub powierzchnią do grillowania. Do otwarcia grilla używaj uchwyty. Uchwyty nie można używać do przenoszenia urządzenia.
- Przed podłączeniem urządzenia do gniazdka elektrycznego upewnij się, że napięcie znamionowe podane na tabliczce fabrycznej urządzenia jest

zgodne z napięciem elektrycznym w gniazdku, do którego urządzenie zostanie podłączone.

- Urządzenie podłączaj wyłącznie do prawidłowo uziemionego gniazdka sieciowego.
- Nie podłączaj urządzenia do gniazda elektrycznego, jeżeli nie zostało odpowiednio skompletowane.



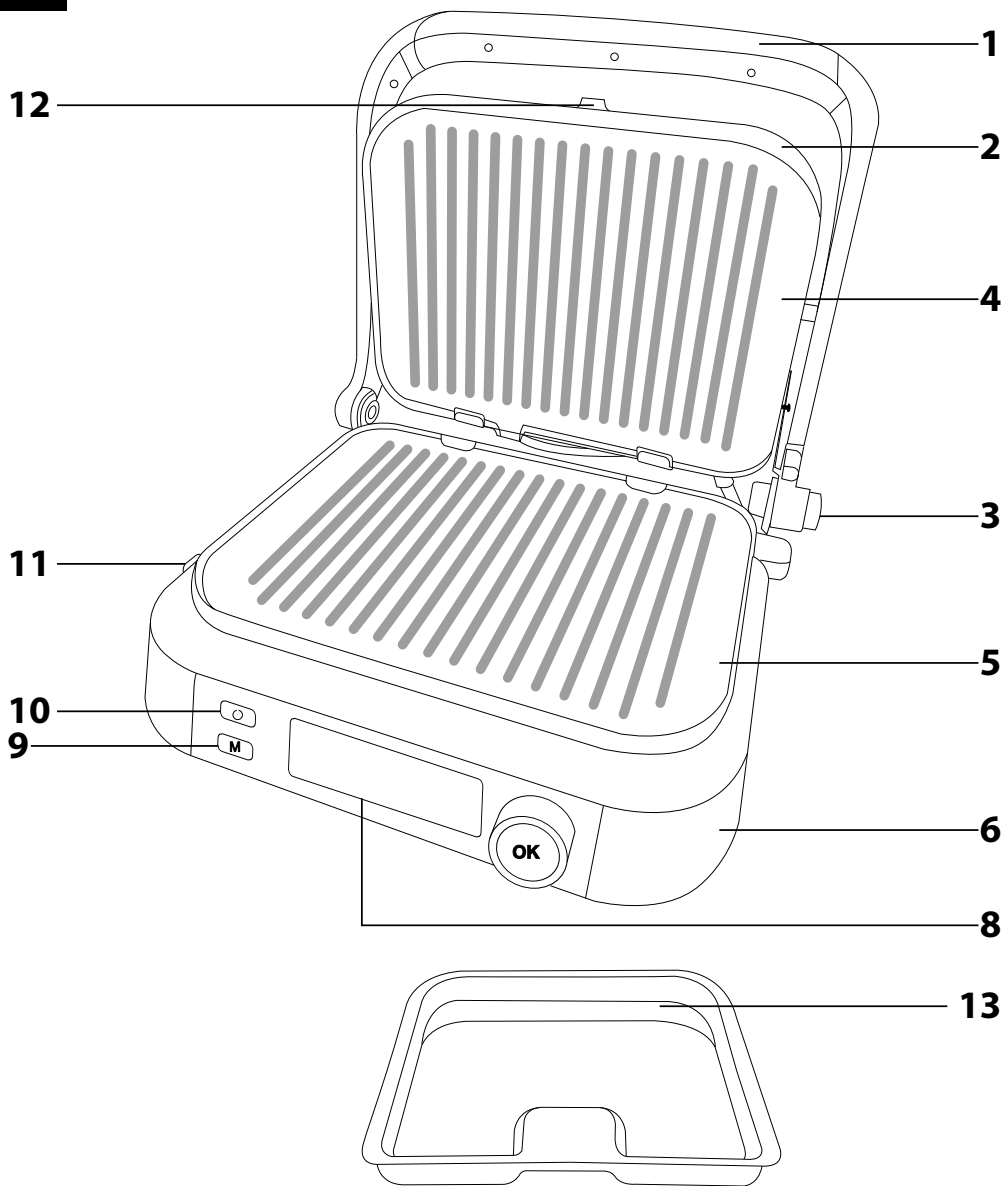
Ostrzeżenie:

Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do sterowania za pośrednictwem programatora, zewnętrznego wyłącznika czasowego lub zdalnego sterowania.

- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku w gospodarstwach domowych. Urządzenie nie jest przeznaczone do eksploatacji w:
 - aneksach kuchennych dla personelu w sklepach, biurach i innych miejscach pracy;
 - pokojach hotelowych lub motelowych i inne pomieszczenia mieszkalne;
 - farmach rolnych;
 - placówkach oferujących usługi noclegowe ze śniadaniem.
- Zabrania się eksploatacji urządzenia w środowisku przemysłowym albo na zewnątrz, lub do innych celów, niż do których jest przeznaczone.
- Nie stawiaj urządzenia na parapetach okien, zlewozmywaku z ociekaczem lub niestabilnych powierzchniach. Urządzenie zawsze stawiaj na stabilnej, równej i czystej powierzchni.
- Nie stawiaj urządzenia na kuchence elektrycznej lub gazowej ani w ich otoczeniu, nie stawiaj w pobliżu otwartego ognia lub urządzenia będącego źródłem ciepła.
- Aby zapobiec porażeniu prądem nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani w innej cieczy.
- Urządzenie może być używane wyłącznie z oryginalnymi płytami do grillowania, które są z nim dostarczane. Zanim przymocujesz płyty do grillowania do urządzenia, upewnij się, że są czyste i całkowicie suche.
- Zabrania się używania urządzenia bez należycie włożonej miski na tłuszcz lub sos, jak również bez poprawnie zainstalowanych płyt do grillowania.
- Podczas pracy, nad urządzeniem i wokół niego musi być wystarczająco dużo wolnego miejsca pozwalającego na obieg powietrza. Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów palnych, np. firany, ścierki do naczyń itp.

- Na płyty do grillowania nigdy nie umieszczać żywności zapakowanej w folię aluminiową, folię do żywności itp. Urządzenie nie służy do przygotowania flambirowanych potraw.
- Po każdym zastosowaniu, należy wyczyścić powierzchnię płyt do grillowania, zgodnie z instrukcjami podanymi w rozdziale Czyszczenie i konserwacja.
- Urządzenie trzeba zawsze wyłączyć i odłączyć z gniazda sieciowego, jeżeli jest pozostawiane bez nadzoru, po zakończeniu używania i przed wyjęciem płyt do grillowania, czyszczeniem lub przemieszczaniem.
- Przed przemieszczeniem, wyjęciem płyt do grillowania, czyszczeniem lub przechowaniem, urządzenie pozostawić schłodzić.
- Przed przemieszczeniem trzeba się upewnić, że na płycie do grillowania nie pozostała żadna żywność i że pojemnik na tłuszcz i wywar jest pusty. Pojemnik pozostawić przed opróżnieniem schłodzić.
- Przewód zasilający odłączaj od gniazdka elektrycznego wyciągając za wtyczkę, a nie za przewód. Inaczej mogłoby dojść do uszkodzenia przewodu zasilającego lub gniazdka.
- Przestrzegaj, aby przewód zasilający nie przechodził przez krawędź stołu lub nie dotykał gorącej powierzchni.
- Aby uniknąć niebezpieczeństwa porażenia prądem elektrycznym, zabrania się wykonywania we własnym zakresie napraw, dostosowań i modyfikacji urządzenia. Wszystkie naprawy należy zlecić do autoryzowanego punktu serwisowego. Ingerując w urządzenie narażasz się na ryzyko utraty ustawowego prawa rękojmi za wady lub utratę gwarancji jakości.

A



B

1



2



3



4



5



6



7



8



11 — TIME: 00 min

TEMP : 230 — 9

PRE-HEATING • START TO COOK • RARE • MEDIUM • WELL DONE — 10

- 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. Niniejszą instrukcję obsługi zachowaj do zastosowania 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 razie konieczności przewozu urządzenia, zaleca się zapakować urządzenie w oryginalny karton producenta.

OPIS URZĄDZENIA

- A1** Uchwyt
A2 Osłona górnej płyty do grillowania
A3 Przycisk do otwarcia pokrywy
A4 Wyjmowana górna płyta do grillowania
A5 Wyjmowana dolna płyta do grillowania
A6 Podstawa grilla
A7 Pokrętko sterowania z przyciskiem do potwierdzenia wyboru

- A8** Wyświetlacz
A9 Przycisk M do wyboru trybu ręcznego
A10 Przycisk włączania /wyłączenia
A11 Przycisk pro poluzowania dolnej płyty do grillowania
A12 Przycisk pro poluzowania górnej płyty do grillowania
A13 Wyjmowana miska na sos i tłuszcz

OPIS WYŚWIETLACZA

- B1** Ikona przyrządzenia zmrożonych potraw
B2 Ikona przyrządzenia bekonu
B3 Ikona przyrządzenia mięsa z kurczaka
B4 Ikona przyrządzenia szynki / wędlin
B5 Ikona przyrządzenia steaków
B6 Ikona przyrządzenia ryb
B7 Ikona przyrządzenia hamburgerów
B8 Ikona trybu ręcznego
B9 Wskaźnik ustawionej temperatury
B10 Listwa przebiegu przyrządzenia
B11 Wyświetlenie czasu przyrządzenia

POZYCJE ROBOCZE GÓRNEJ PŁYTY DO GRILLOWANIA

- Grill kontaktowy można stosować z górną płytą do grillowania **A4** w trzech różnych pozycjach roboczych: zamknięta górna płyta, górna płyta otwarta w pozycji pionowej lub otwarta w pozycji równoległej względem płyty dolnej **A5** (tzw. otwarty grill).
- Jeżeli będziesz używał grilla z płytą **A4** ustawioną w położeniu pionowym, koniecznym jest, by była odchylona w sposób maksymalny.
- Aby odchylić płytę **A4** do pozycji równoległej względem płyty dolnej **A5** kieruj się następującymi wskazówkami.
- Jeżeli górna płyta **A4** jest zamknięta lub lekko uchylona nad dolną płytą **A5**, palcem wskazującym jednej ręki nacisnij i przytrzymaj przycisk **A3** a drugą ręką odchyl płytę **A4** za pomocą rękojści **A1**, aby rękojść opara się o blat stołu lub blat roboczy kuchni. W ten sposób wytworzysz powierzchnię do grillowania o podwójnej powierzchni.
- Po odchyleniu płyty **A4** zwolnij przycisk **A3**. Odchylenie górnej płyty **A4** do jednej płaszczyzny z dolną płytą **A5** można wykonać wyłącznie po odłączeniu grilla od gniazdka elektrycznego i po jego ostygnięciu.

WYJĘCIE I PRZYMOCOWANIE PŁYT DO GRILLOWANIA

- Przed wyjęciem lub włożeniem płyt do grillowania wyłącz grill, odłącz od gniazdka elektrycznego i poczekaj do zupełnego wystygnięcia. Używając rękojści **A1** odchyl górną płytę do grillowania **A4** do jednej płaszczyzny z dolną płytą do grillowania **A5**.
- Aby wyjąć górną płytę do grillowania **A4** nacisnij i przytrzymaj palcem wskazującym przycisk **A12** a drugą ręką wyjmij płytę **A4**. Po odchyleniu płyty **A4** zwolnij przycisk **A12**. Postępując w jednakowy sposób wyjmij dolną płytę do grillowania **A5**. Aby zwolnić dolną płytę **A5** nacisnij przycisk **A11**.
- Aby przymocować, włóż górną płytę do grillowania **A4** do pokrywy górnej **A2**, ząbki w tylnej części osłony **A2** muszą dokładnie pasować do tylnej krawędzi płyty. **A4**. Następnie docisnij płytę **A4** do osłony **A2** aby zapadła i kontakty grzałki znajdujące się w dolnej części płyty **A4** pasowały do wyznaczonego miejsca w osłonie **A2**. W jednakowy sposób przymocuj dolną płytę do grillowania **A5** do podstawy **A6**.

Ostrzeżenie:

Zanim przymocujesz płyty do grillowania **A4** i **A5** do urządzenia, upewnij się, że są czyste i całkowicie suche.

Notatka:

Płyty do grillowania **A4** i **A5** można wzajemnie zamieniać.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- Wyjmij grill z materiału opakowaniowego i usuń wszelki materiał reklamowy, włącznie etykiet, które mogą znajdować się na płytach do grillowania. Płyty do grillowania **A4** i **A5**, wyczyszcz czystą, lekko nawilżoną ściereczką z dodatkiem małej ilości delikatnego płynu do mycia naczyń. Po zastosowaniu środka czyszczącego, dokładnie wytrzyj płyty **A4** i **A5** czystą, lekko nawilżoną ściereczką, po czym wytrzyj

do sucha. Wyjmowaną miskę **A13** wyjmij z podstawy **A6**. Umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń i następnie oplukaj pod bieżącą czystą wodą. Wytrzyj do sucha i postaw z powrotem na miejsce.

- Płyty do grillowania **A4** i **A5** oraz wyjmowaną miskę **A13**, można myć w zmywarce naczyń (w górnym koszu).



Ostrzeżenie:

Zanim przymocujesz płyty do grillowania **A4** i **A5** do urządzenia, upewnij się, że są czyste i całkowicie suche.

- Grill i przewodu sieciowego nie pukać pod strumieniem wody, jak również nie zanurzać w wodzie lub innych płynach.

ZASTOSOWANIE GRILLA KONTAKTOWEGO

Tryb automatycznego grillowania

- Skontroluj czy wyjmowana miska **A13** jest poprawnie umieszczona w podstawie **A6** oraz czy obie płyty do grillowania **A4** i **A5** są poprawnie umieszczone. Płyty do grillowania **A4** i **A5** zalecamy wytrzeć małą ilością oleju jadalnego, który nadaje się do obróbki cieplnej artykułów spożywczych.
- Całkowicie rozwiń przewód zasilający i podłącz do gniazdka elektrycznego. Naciśnij przycisk **A10**, wyświetlacz **A8** rozświetli się. Na wyświetlaczu **A8** pojawią się wszystkie ikony trybów grillowania.
- Przekręć pokrętkę **A7** i wybierz kategorię przygotowania potrawy. Po każdym przekręceniu pokrętki **A7** rozświetli się jedna ikona. Aby potwierdzić wybór należy nacisnąć środek pokrętki **A7**. Na wyświetlaczu **A8** pozostanie rozświetlona wyłącznie ikona wybranej kategorii i zostanie uruchomione ogrzewanie wstępne grilla. Na wyświetlaczu **A8** rozświetli się listwa pod „PRE-HEATING” i pojawi się czas oraz temperatura.
- Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury ogrzania wstępnego płyt do grillowania **A4** i **A5** zabrmi sygnał dźwiękowy a listwa pod „PRE-HEATING” na wyświetlaczu **A8** przestanie migać. Teraz możesz położyć potrawy na płycie do grillowania. Na wyświetlaczu zacznie migać listwa „START TO COOK”.
- Połóż potrawy na dolną płytę do grillowania **A5** i ostrożnie zamknij górną płytę do grillowania **A4**. Grill automatycznie ustali grubość włożonych potraw i według tej wartości automatycznie ustawi czas przygotowania potrawy. Zostanie uruchomiony czas odliczania przygotowania potrawy i rozświetli się listwa pod „RARE”.
- W miarę postępu przygotowania potraw będą kolejno świecić listwy pod MEDIUM” i „WELL DONE”.
- Po ugrillowaniu potrawy w dostatecznym stopniu, listwa pod „WELL DONE” przestanie migać i zabrmi sygnał dźwiękowy. Otwórz grill za pomocą rękojści **A1** i za pomocą odpowiedniej pomocy kuchennej z tworzywa sztucznego wyjmij potrawy z płyty do grillowania. Grill automatycznie zakończy ogrzewanie.
- Wyłącz grill naciskając przycisk **A10**, odłącz wtyczkę przewodu zasilającego od gniazdka elektrycznego i pozostaw grill do całkowitego wystygnięcia.



Notatka:

Nie używaj metalowych pomocy kuchennych i noży, ryzyko zarysowania nieprzywierającej powierzchni płyt do grillowania.

TRYB RĘCZNY

- Sprawdź, czy wyjmowana miska **A13** została poprawnie umieszczona w podstawie **A6**, i czy obie płyty do grillowania **A4** i **A5** zostały należycie osadzone na swoim miejscu. Płyty do grillowania **A4** i **A5** zalecamy przetrzeć małą ilością oleju jadalnego, który nadaje się do obróbki cieplnej artykułów spożywczych.
- Rozwinąć całą długość przewodu sieciowego i przyłączyć go do gniazdka sieciowego. Naciśnij przycisk **A10**, wyświetlacz **A8** rozświetli się. Na wyświetlaczu **A8** pojawią się wszystkie ikony trybów grillowania.
- Naciśnij przycisk **M** **A6** a na wyświetlaczu **A2** pojawi się ikona **B8**. Za pomocą pokrętki **A7** ustaw temperaturę w przedziale 70 ° - 230 ° C. Naciśnij środek pokrętki **A7**, po czym nastąpi uruchomienie ogrzewania wstępnego grilla. Na wyświetlaczu **A8** rozświetli się listwa pod „PRE-HEATING” i pojawi się czas oraz temperatura.
- Po osiągnięciu odpowiedniej temperatury ogrzania wstępnego płyt do grillowania **A4** i **A5** zabrmi sygnał dźwiękowy a listwa pod „PRE-HEATING” na wyświetlaczu **A8** przestanie migać. Teraz możesz położyć potrawy na płycie do grillowania. Na wyświetlaczu zacznie migać listwa „START TO COOK”.
- Połóż potrawy na dolną płytę do grillowania **A5** i ostrożnie zamknij górną płytę do grillowania **A4**. Grill automatycznie ustali grubość włożonych potraw i według tej wartości automatycznie ustawi czas przygotowania potrawy. Zostanie uruchomiony czas odliczania przygotowania potrawy i rozświetli się listwa pod „RARE”.
- W miarę postępu przygotowania potraw będą kolejno świecić listwy pod MEDIUM” i „WELL DONE”.
- Po ugrillowaniu potrawy w dostatecznym stopniu, listwa pod „WELL DONE” przestanie migać i zabrmi sygnał dźwiękowy. Otwórz grill za pomocą rękojści **A1** i za pomocą odpowiedniej pomocy kuchennej z tworzywa sztucznego wyjmij potrawy z płyty do grillowania. Grill automatycznie zakończy ogrzewanie.
- Wyłącz grill naciskając przycisk **A10**, odłącz wtyczkę przewodu zasilającego od gniazdka elektrycznego i pozostaw grill do całkowitego wystygnięcia.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GRILLOWANIA MIĘSA I WĘDLIN

- Aby osiągnąć optymalne wyniki, pokrój mięso na plasty o jednakowej grubości.
- Posolenie mięsa przed zastąpieniem do grillowania zabroni jego wysuszenia i mięso będzie bardziej miękkie. Osolenie do smaku lub dodanie przypraw, zaleca się wykonać dopiero po cieplnej obróbce.

- Przed przystąpieniem do grillowania marynowanego mięsa, zalec się nadmiar marynaty usunąć za pomocą ściereczki. Niektóre marynaty mogą zawierać dużą ilość cukru, który może przypalać się podczas grillowania.
- Nie przekłuwaj mięsa podczas grillowania, mięso może stać się twarde i wysuszone w wyniku utraty własnego sosu.
- Nie wysuszaj mięsa w skutek długiego grillowania.
- Mięso z kurczaka trzeba zawsze dobrze wypiec.
- Wstąpienie ugotowane parówki nie wymagają przekłucia przed przystąpieniem do grillowania.
- Nie zaleca się używania grilla kontaktowego do grillowania mięsa z grubymi kośćcami, np. schab lub bioderki z kością.

- Do czyszczenia powierzchni zewnętrznej używaj suchej lub lekko nawilżonej ściereczki z tkaniny. Następnie starannie wytrzyj do sucha.
- Nie używaj do czyszczenia druciaka, środków do utrzymywania czystości zawierających cząstki ścierne, benzyny itp.

Przechowywanie

- Jeżeli urządzenie nie będzie eksploatowane przez dłuższy okres czasu, należy odłączyć wtyczkę od gniazdka starannie wytrzyj do sucha i wyczyścić według instrukcji podanych powyżej.
- Przed schowaniem upewnij się, że urządzenie oraz wszystkie akcesoria są czyste i suche.
- Przechowuj urządzenie w suchym, czystym i dobrze wentylowanym miejscu, gdzie nie będzie ono narażone na ekstremalne temperatury i będzie poza zasięgiem dzieci lub zwierząt.

SZYBKI PRZEWODNIK GRILLOWANIA

Tryb	Zalecane potrawy
Artykuły mrożone	Artykuły mrożone
Slonina	Slonina Cienkie plastry wieprzowiny lub wołowy Schabowy z wieprzowiny
Mięso z kurczaka	Piersi z kurczaka Piersi z kurczaka Nóżki z kurczaka Medaliony z indyka
Parówki i kielbaski	Parówki i kielbaski
Steki	Steki z wołowy Plastry karkówki Medaliony z poledwicy wieprzowej
Ryby	Cała ryba Filet z ryby bez skóry Filet z ryby ze skórą Krewetki
Hamburgery	Hamburgery (mięso mielone)
Tryb ręczny	Owoce Warzywa Panini Kanapki



Notatka:

Automatyczny tryb „STEK” jest przeznaczony do grillowania mięsa pokrojonego w plastry o grubości przynajmniej 2 cm. Dla cieńszych plasterów, należy zastosować trybu „BACON”. Mięso z kurczaka i indyka zawsze należy dobrze wypiec.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Grill należy wyczyścić po każdym użyciu. Przed przystąpieniem do czyszczenia, odłącz urządzenie od gniazdka elektrycznego i poczekaj do zupełnego wystygnięcia.



Ostrzeżenie:

Aby zapobiec niebezpieczeństwu porażenia prądem elektrycznym, nie naruszaj urządzenia, przewodu zasilającego ani wtyczki sieciowej w wodzie albo innej cieczy.

- Do czyszczenia płyt do grillowania **A4** i **A5** użyj papierowych ręczników kuchennych nawilżoną, miękką szmatkę.
- W przypadku pojawienia się zanieczyszczenia w większym stopniu, płyty do grillowania **A4** i **A5** należy wyczyścić lekko zwilżoną ściereczką z dodatkiem małej ilości delikatnego płynu do mycia naczyń. Po zastosowaniu środka czyszczącego, dokładnie wytrzyj płyty **A4** i **A5** czystą, lekko nawilżoną ściereczką, po czym wytrzyj do sucha.



Notatka:

Lepszych efektów czyszczenia płyt do grillowania **A4** i **A5** osiągniesz, jeżeli płyty te będą jeszcze lekko ciepłe.

- Skontroluj, czy zawartość wyjmowanej miski **A13** jest zimny, po czym dopiero wyjmij miskę **A13** z podstawy **A6**.
- Wylej zawartość miski i umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem delikatnego płynu do mycia naczyń. Następnie opłukaj w czystej wodzie, wysusz i włóż na właściwe miejsce w urządzeniu.
- Płyty do grillowania **A4** i **A5** oraz wyjmowaną miskę **A13**, można myć w zmywarce naczyń (w górnym koszu).



Ostrzeżenie:

Zanim przymocujesz płyty do grillowania **A4** i **A5** do urządzenia, upewnij się, że są czyste i całkowicie suche. Zasada to obowiązuje zwłaszcza dla kontaktów grzałek.

DANE TECHNICZNE

Zakres znamionowy napięcia220 – 240 V-
Częstotliwość nominalna50 – 60 Hz
Znamionowy pobór mocy1800 – 2100 W

Zmiany tekstu oraz specyfikacji technicznych zastrzeżone.

WSKAZÓWKI I INFORMACJE DOTYCZĄCE POSTĘPOWANIA ZE ŻUŻYTYM OPAKOWANIEM

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

UTYLIZACJA ŻUŻYTYCH URZĄDZEŃ ELEKTRYCZNYCH I ELEKTRONICZNYCH

Niniejszy symbol na produktach lub towarzyszących dokumentach oznacza, iż zużytych produktów elektrycznych lub elektronicznych nie wolno wyrzucać do zwykłego odpadu komunalnego. Aby zagwarantować poprawny sposób utylizacji, odnowy i recyklingu produktów tego rodzaju, należy je przekazać do wyznaczonych punktów zbiórki odpadu elektrycznego. 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 szczegółowych informacji, skontaktuj się z lokalnym urzędem lub najbliższym miejscem zbiórki odpadów.

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

Dla podmiotów gospodarczych na terenie Unii Europejskiej

Przed przystąpieniem do utylizacji urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, uzyskaj potrzebne informacje od swego sprzedawcy lub dostawcy.

Utylizacja w krajach poza Unię Europejską

Symbol ten obowiązuje w Unii Europejskiej. Przed przystąpieniem do utylizacji produktu, załaduj w lokalnych urządach lub od sprzedawcy potrzebnych informacji o poprawnym sposobie utylizacji.



Niniejszy produkt spełnia wszelkie właściwe podstawowe wymagania dyrektyw UE.