



**ZUT BORNIAC Dawid Szurlej**  
ul. Bolesława Chrobrego 31E  
78-449 Borne Sulinowo  
NIP: PL 899-234-30-25

puh: (+48) 94 373 00 02  
puh: (+48) 94 716 22 29  
sähköposti: info@borniak.pl

---

**SÄHKÖSAVUSTINVALMISTAJA**  
WWW.BORNIAC.PL

---

## KOTIKÄYTTÖÖN TARKOITETUN SÄHKÖSAVUSTIMEN KÄYTTÖOHJE

- Savustin: UW-70, UW-150
- Savustuskammio: SW-150, SW-70
- Savuyksikkö: GD-01

- I. TEKNISET TIEDOT
- II. KUVAUS JA KÄYTTÖ
- III. KOKOAMINEN JA ASENNUS
- IV. TURVALLISUUSVAATIMUKSET
- V. TURVALLISUUSVAROITUKSET
- VI. TÄRKEÄT VAROKEINOT JA KÄYTTÖVINKIT
- VII. ALOITTAMINEN
- VIII. PUHDISTUSOHJEET
- IX. SAVUYKSIKÖN ASENTAMINEN TOISEEN KAMMIOON
- X. ONGELMANRATKONTA
- XI. RUOKAOHJEITA
- XII. YHTEYSTIEDOT

Maahantuoja/Importör:  
S.T.R. Trading, 84100 Ylivieska, Finland



## I. I. TEKNISET TIEDOT

### Kammion tiedot

Malli/tyyppi	UW-70,SW-70	UW-150,SW-150	GD-01
Jännite	230 V	230 V	230
Polttimen/lämmittimen teho	500 W	1400 W	110 W
Sulake	3,15 A	8 A	1,25 A
Kammion tilavuus	70 l (~10 kg)	150 l (~20 kg)	2 l
Palno	16 kg	20 kg	2 kg

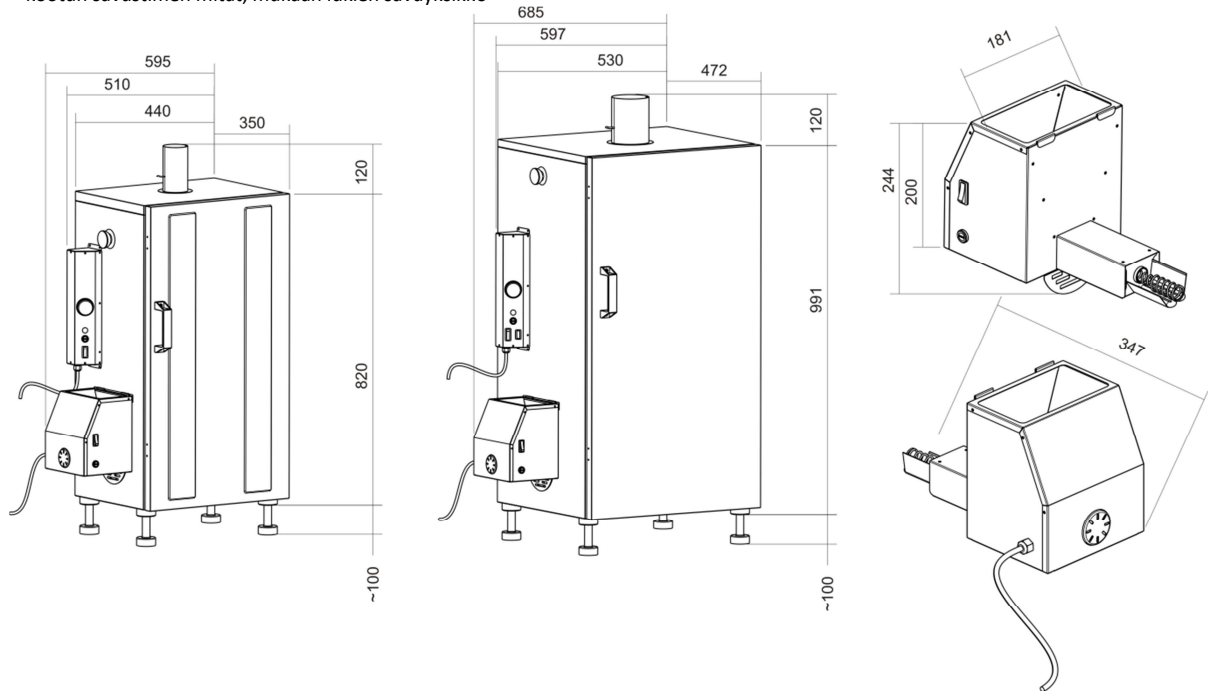
### Ulkomitat:

Leveys	440 (510) (595*)	530 (597) (685)	350
Syvyys	350 (400)	472 (520)	181
Korkeus	820 (1040)	991 (1211)	200 (244)

### Sisämitat:

Leveys	400	490	
Syvyys	300	420	
Korkeus	580	755	

\* kootun savustimen mitat, mukaan lukien savuysikkö



Sarjaan sisältyy :

#### SAVUSTIN UW-70/UW-150:

- savustuskammio SW-70/SW-150
- savuysikkö GD-01
- piippu savupellillä
- tippakaukalo
- savustuslastut (10 l)
- 4 säädettävää jalkaa
- 2 sivukahvaa
- 3 riippuvaa hyllyä

#### SAVUSTUSKAMMIO SW-70/SW-150:

- savustuskammio SW-70/SW-150
- piippu savupellillä
- tippakaukalo
- 4 säädettävää jalkaa
- 2 sivukahvaa
- 3 riippuvaa hyllyä

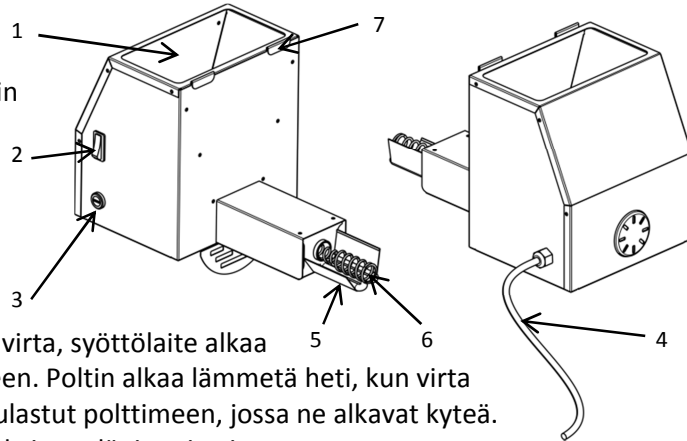
#### SAVUYSIKKÖ GD-01:

- savuysikkö GD-01
- savustuslastut (4 l)

## II. KUVAUS JA KÄYTTÖ

### Savuyksikkö GD-01

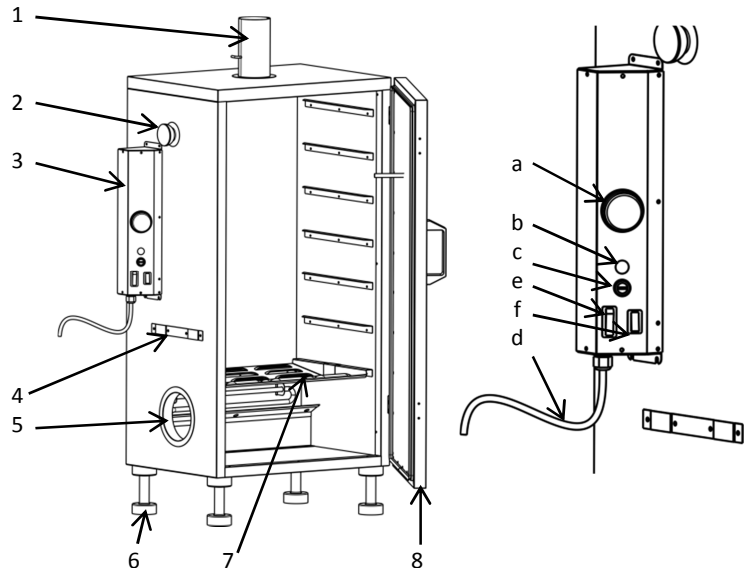
1. Sahanpurun syöttölokero
2. Syöttölaitteen ja polttimen kytkin
3. Sulake
4. Virtajohto
5. Poltin (lämmitin)
6. Sahanpurun syöttölaite
7. Savuyksikön kiinnitys



Kun savuyksikköön on kytketty virta, syöttölaite alkaa pyöriä vetäen puulastuja polttimeen. Poltin alkaa lämmitä heti, kun virta on kytketty. Syöttölaite siirtää puulastut polttimeen, jossa ne alkavat kytteä. Palaneet puulastut työnnetään polttimen läpi vesiastian.

### Savustuskammio

1. Savuhormi
2. Sivukahva
3. Sähköpaneeli
- a. Termostaatti
- b. Polttimen tarkastusvalo
- c. Sulake
- d. Virtajohto
- e. Pääkatkaisin
- f. (SW-150) Tehonsäädin
4. Savuyksikön kiinnitys
5. Savuyksikön syöttöaukko
6. Säädetävät jalat
7. Polttimen erottava pelti
8. Ovi



Savustimen käyttö ei vaadi erityisiä taitoja. Voit saada loistavia tuloksia lähes vaivatta.

Savuyksikkö syöttää jatkuvasti puulastuja polttimeen luoden vakaasti ja rauhallisesti savua. Hormin savupellillä voidaan säätää kammion savuisuutta. Poltin on pääkammiossa. Sähköpaneelissa oleva termostaatti säätää kammion lämpötilan oikeaksi. Poltin syttyy ja sammuu tarpeen mukaan.

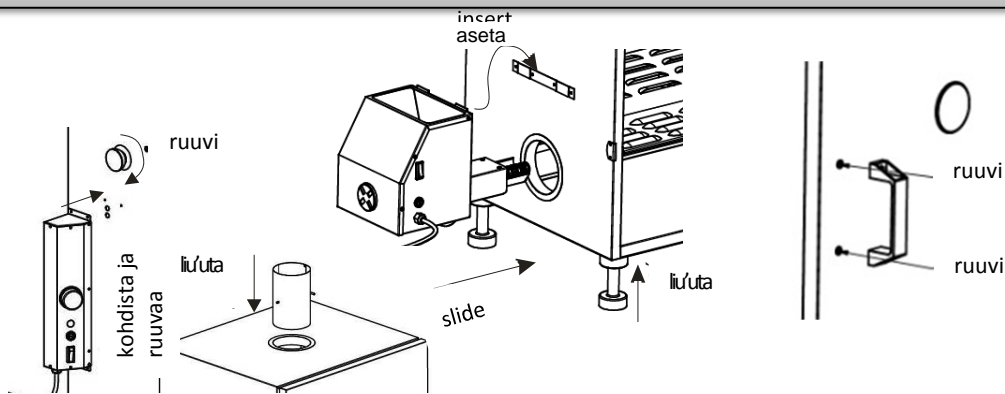
Kammioon, savuyksikön polttimen alle asetetaan puoliksi täynnä oleva vesiastia. Astian tarkoitus on tasoittaa kammion lämpötilaa ja sammuttaa putoava tuhka. Ovesa olevasta lämpötilamittarista voidaan tarkastella savustimen sisällä vallitseva lämpötila.

**HUOMAA!** Kammiossa oleva lämpötila voi poiketa mittarissa osoitetusta lämpötilasta esimerkiksi polttimen läheisyydessä. Ympäristölämpötila ja tuuli vaikuttavat suuresti savustimen toimintaan. Epäsuotuisat sääolosuhteet voivat pidentää kammion lämmittämiseen kuluva aikaa.

On suositeltavaa käyttää lihalämpömittaria savustettujen tuotteiden sisälämpötilan selvittämiseksi.

Savun tuottoon ei kulu paljon materiaalia – noin 250 ml puulastua tunnissa. Yksi savuyksikön täyttökerta riittää noin 6–8 tunnin savustamiseen.

### III. KOKOAMINEN JA ASENNUS



1. Poista savustin pakkauksesta. Hävitä pakkausmateriaali asianmukaisesti. Lue käyttöohje.
2. Kiinnitä kahvat savustimen nostamista ja oven avaamista varten.
3. Siirrä laite sen sijaintiin, kallista sitä varoen, liitä ja säädä jalat.
4. Kiinnitä sähköpaneeli kammion vasemmalle puolelle. Kierrä ja kiinnitä johdot kunnolla sisäpuolella.
5. Kiinnitä savuysikkö savustuskammioon asettamalla putki sivuseinässä olevaan aukkoon, kallista kammiota ja kiinnitä savuysikkö.
6. Kiinnitä savupiippu savustimen yläosaan.

### IV. TURVALLISUUSVAATIMUKSET

1. Sekä savustuskammio että savuysikkö tulee liittää maadoitettuun pistorasiaan.
2. Vain ulkokäyttöön. Jos laitetta käytetään katoksessa, jossa on avoimet seinät, varmista riittävä ilmanvaihto.
3. Tietyt ulkopinnat savustimesta voivat lämmentä jopa 120 °C:n lämpötilaan. VAROITUS! Palovammariski, jos laitetta käsitellään väärin.
4. Savustimen ei tule olla kosketuksessa kuumuutta kestävämmien materiaalien kanssa.
5. Älä aseta laitetta syttyvien esineiden lähetyville.
6. Ennen savustimen ja savuysikön puhdistamista irrota kummankin laitteen pistokkeet ja odota niiden jäähtymistä.
7. Älä käytä laitetta bensalla, parafiiniöljyllä, talousspriillä tai muilla palavilla aineilla.
8. Älä upota laitetta veteen esimerkiksi puhdistuessa. Älä altista laitetta vedelle.
9. Aseta savustimen ja savuysikön virtajohdot niin, etteivät ne joudu kosketukseen savustimen kuumien pintojen kanssa.
10. Käytä savuysikköä vain valmistajan suosittelemien savustuskammioiden kanssa.
11. Älä kytke savuysikköön virtaa ennen kuin se on kytketty savustuskammioon tai muuhun vastaavaan laitteeseen.
12. Jos virtajohto tai -pistoke vaurioituu, tulee valtuutetun huoltoliikkeen tai sähkömiehen vaihtaa se.
13. Laitteeseen kuulumattomien tai muiden valmistajien tekemien lisälaitteiden käyttö voi vaurioittaa laitetta. Valmistaja ei ota vastuuta näiden lisälaitteiden käytöstä.
14. Irrota laitteen sähköjohto ja anna sen jäähtyä ennen laitteen kokoamista, purkamista tai siirtämistä. Ennen kuin siirrät laitteen toiseen paikkaan, irrota kaikki liikkuvat osat savustimesta ja savuysiköstä.

## V. TURVALLISUUSVAROITUKSET

1. Älä koske kuumiin pintoihin. Käytä suojakintaita.
2. Älä jätä laitetta päälle, kun et käytä sitä.
3. Jos joudut käyttämään jatkojohtoa, varmista, että se on hyväksytty ja maadoitettu.
4. Käytä tilassa, johon lemmikeillä ei ole pääsyä.
5. Ole tarkka käyttäessäsi laitetta lasten lähettyvillä.
6. Ihmisten (mukaan lukien lapset), joilla on fyysisiä, sensorisia tai henkisiä rajoitteita tai joilla ei ole riittävää tietotaitoa, ei tule käyttää laitetta.
7. Älä käytä laitetta muuhun kuin sen varsinaiseen käyttötarkoitukseen.

## VI. TÄRKEÄT VAROKEINOT JA KÄYTTÖVINKIT

- Älä jätä laitetta valvomatta sen ollessa käytössä.
- Älä kytke laitetta savupiippuun, tuuletusaukkoon tai muuhun venttiiliin, jossa on pakkoveto.
- Älä ylitä 120 °C:n lämpötilaa.
- Älä käytä vaurioituneita sähköjohtoja.
- Älä käytä savustinta myrskyn tai kovan tuulen aikana.
- Älä käytä savustinta palavien aineiden lähettyvillä.
- Älä käytä löysiä vaatteita tai hiuksia savustimen lähettyvillä.
- Älä siirrä käytössä olevaa laitetta.
- Vain ulkokäyttöön, älä käytä suljetussa tilassa.
- Käytä tilassa, johon lapsilla ja lemmikeillä ei ole pääsyä.
- Käytä suojakintaita välttyäksesi palovammoilta.
- HUOMAA! Kytke laite aina maadoitettuun pistorasiaan (tai jatkojohtoon)
- Suojaa laitetta sateelta tai muilta veden lähteiltä.
- Irrota pistoke, kun et käytä laitetta.
- Puhdista savustin jokaisen käytön jälkeen.
- Älä peitä laitetta tai aseta jotain sen päälle sen ollessa käytössä.

## VII. ALOITTAMINEN

Täytä vesiasia puolilleen ja aseta se keskelle laitetta, savuyksikön polttimen alle.

Täytä savuyksikön syöttölaite puulastuilla, avaa savustimen yläpäässä olevaa savupeltiä hieman.

Kytke savustin ja savuyksikkö 230 V:n verkkovirtaan, jossa on suojamaadoitus. Kytke savustimeen ja savuyksikköön virta. Säädä termostaatti noin 80 °C:n lämpötilaan. Esilämmitä savustinta noin 2 tuntia poistaaksesi laitteiden hajut ja aloittaaksesi laitteen aromatisoinnin. Esilämmityksen jälkeen laite on käyttövalmis.

**Huomaa!** Käytä vain valmistajan suosittelemia puulastuja.

**Kylmäsavustus (30–60 °C)** Kylmäsavustukseen käytetään vain savuyksikköä. Jos vallitseva sää on epäsuotuisa, voit kytkeä myös savustuskammion päälle. Aseta lämpötila termostaatista.

**Kuumasavustus (60–90 °C)** Kytke savuyksikköön ja savustuskammioon virta. Aseta lämpötila termostaatista.

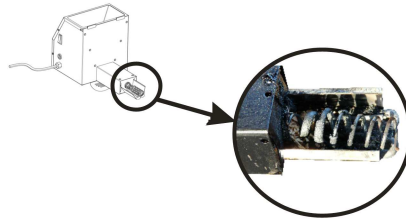
## VIII. PUHDISTAMINEN

Puhdista savustin jokaisen käytön jälkeen. Irrota sekä savustimen että savuyksikön pistoke seinästä. Puhdista savustin vedellä ja astianpesuaineella. Savustimen sisäseinämiin jää mustia jäännöksiä. Älä yritä poistaa sitä hankaamalla tai käyttämällä syövyttäviä kemikaaleja. Jos laitteen pinnassa on rasvajäämiä, pyyhi ne pois kostealla kankaalla. Savuyksikön erottava levy ja valuvaa rasvaa keräävä astia tulee pitää puhtaana. Ylimääräinen rasva voi syttyä tuleen.

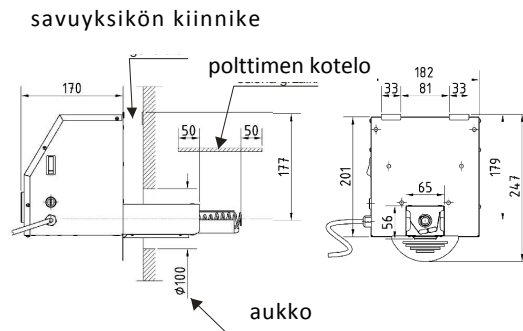
**Huomaa!** Savustaessasi erittäin rasvaisia tuotteita valvo peltiin kerääntyvän rasvan määrää.

Ylimääräinen rasva on poistettava välittömästi.

**Huomaa!** Syöttölaite kerää hiilijäämiä savustimen ollessa käytössä. Ne on poistettava 8 tunnin käytön jälkeen hankausharjalla, hohtimilla tai muulla tylpällä esineellä.



## IX. SAVUYKSIKÖN ASENTAMINEN TOISEEN KAMMIOON



- Aukon halkaisijan on oltava 100 mm.
- Yksikkö on kiinnitettävä kammioon pysyvästi ja niin, ettei se pääse liikkumaan.
- Suurin sallittu etäisyys aukon ja akselin välillä on 177 mm.
- Kammion savunpoiston on oltava savuyksikön yläpuolella.
- Kammion on suojeltava savuyksikön lämmitysyksikköä (poltinta) vedeltä, rasvalta ja muilta valuvilta aineilta.
- Kammion on oltava paloturvallinen kytevien puulastujen pudotessa polttimesta.

## X. ONGELMANRATKONTA

*Laitteen ovessa oleva lämpötilamittari osoittaa korkeampaa lukemaa kuin termostaattiin säädetty lämpötila.*

Tyhjässä kammiossa ilmavirtaus liikkuu suoraan ylös kohtaan, jossa lämpötilamittarin kärki on. Kun kammiota on täytetty, termostaatti ja lämpötilamittari osoittavat samaa lukemaa, koska lämpö jakautuu tasaisesti ympäri kammiota. Lukemaerot voivat johtua sääolosuhteista. Epäsuotuisat sääolosuhteet voivat johtaa eri lukemiin.

*Termostaatti on poissa päältä, mutta kammion lämpötila nousee edelleen.*

Kammion lämpötila nousee inertian vuoksi myös kytkettyäsi termostaatin pois päältä. Poiskytkemisen jälkeen lämpöelementti säteilee edelleen lämpöä. Vakaan toiminnan varmistamiseksi on suositeltavaa, että asetat vesiastian polttimen alle. Tämä auttaa vakauttamaan kammion lämpötilaa.

*Puulastut syttyvät savuyksikön polttimessa.*

Älä kytke laitteen savupiippua toiseen savupiippuun, ilmanvaihtoon tai muuhun venttiiliin. Ne voivat aiheuttaa vetoa, joka voi sytyttää puulastut. Ainoa sallittu tapa pidentää savupiippua on käyttää kupua savustimen yllä, jotta savu tulee vapaasti omalla tahdillaan pois kammioista.

Puulastujen syttyminen voi johtua hiilijäännösten kertymisestä polttimeen tai epäsuotuisista sääolosuhteista (esim. tuulenpuuskat). Poista yllä mainitut olosuhteet kaapimalla pois hiilijäänteet ja suojaamalla savustinta tuulelta.

*Savu tulee ulos savuyksiköstä tai savustimen pohjasta.*

Savupelti on liian pienellä. Avaa peltiä enemmän niin, että savua tulee ainoastaan piipusta.

*Savustimesta ei tule lainkaan savua.*

Savun puuttuminen on merkki siitä, että savuyksikössä on tulipalo. Kytke savuyksikkö välittömästi pois päältä ja sammuta tulipalo. Syttyminen voi johtua hormiin kytkemisestä tai tuulesta.

## XI. RUOKAOHJEITA

### **Savustettu taimen**

Ainesosat:  
2 kg taimenta  
2 litraa vettä  
100 g suolaa

Valmistelu:

Puhdista ja pese taimen. Aseta kala 5 %:n suolaliuokseen ja kylmään tilaan (esim. jääkaappiin) noin 8–10 tunniksi. Ota kala pois liuksesta, huuhtelee ja kuivaa talouspaperilla. Laita se koukkuihin roikkumaan ja jätä ilmavaan paikkaan kuivumaan. Aseta kuivattu kala koukkuineen savustimeen ja kytke savuyksikkö päälle.

**Kylmäsavustus**

Aseta termostaatti 50–60 °C:n lämpötilaan ja savusta noin 3 tuntia (kunnes kala on oikean värinen). Aseta sitten termostaatti 90 °C:n lämpötilaan ja jatka savustamista 20–30 minuuttia.

**Kuumasavustus**

Aseta termostaatti 90–100 °C:n lämpötilaan ja savusta 35–50 minuuttia (riippuen kalan koosta).

### **Savustettu siika**

Valmistele kala puhdistamalla ja suomustamalla. Pese se huolellisesti ja aseta suolaliuokseen. Valmistele suolavesi seuraavasti: 1 litra vettä ja 90 grammaa suolaa kalakiloa kohden. Aseta viileään 3 tunniksi. Tänä aikana suola imeytyy lihaan. Huuhtelee kala puhtaalla vedellä, pyyhi kankaalla tai talouspaperilla ja laita koukkuihin roikkumaan tai telineelle. Siirrä kala ilmavaan ja varjoisaan paikkaan kuivumaan.

**Savustus:**

Kala voidaan oman mieltymyksen mukaan valmistella kahdella tavalla.

I. Kuumasavustus

Kytke savuyksikkö päälle, esilämmitä savustin 90 °C:n lämpötilaan ja savusta kalaa 15–25 minuuttia.

Laske lämpötila tämän jälkeen 60 °C:n lämpötilaan ja odota 30–45 minuuttia.

Sammuta savustin ja jatka savustamista pelkän savuyksikön avulla. Sammuta savuyksikkö 20 minuutin kuluttua ja anna kalan jäähtyä.

II. Kylmäsavustus

Aseta kala savustuskammioon, kytke savuyksikkö ja savustuskammio päälle (säädä lämpötilaksi 50 °C). Kolmen tunnin kuluttua, kun kala on oikean värinen, nosta lämpötila 90 °C:seen, kunnes kalan sisälämpötila nousee 68–70 °C:n lämpötilaan. Sammuta tämän jälkeen savuyksikkö ja kammio, ja anna kalan jäähtyä.



## Villisikamakkara

Ainesosat:

- 4 kg villisianlihaa (lapa, reisi, kylki, voit myös käyttää naudanlihaa)
- 1,5 kg porsaan lapaa
- 1,5 kg porsaan kylkeä
- 110 g kuivatussuolaa
- 8 kynttä valkosipulia
- 30 mustapippuria
- 20 maustepippuria
- 14 kuivatettua katajanmarjaa
- 4 neilikkaa
- hyppysellinen muskottipähkinää
- meiramia
- 10 metriä porsaankuorta
- leppä- tai pyökkilastuja.

Valmistelu:

Murskaa kaikki mausteet morttelissa. Jauha liha (kylki hienoksi, loput karkeammaksi). Sekoita liha ja mausteet sekä murskattu valkosipuli. Täytä porsaankuoret, kiinnitä kummatkin päät narulla. Täyttäessäsi tee kuoreen reikiä ohuella neulalla ilmataskujen poistamiseksi.

Aseta valmiit makkarat (30–40 cm pituiset) telineelle tai hyllylle kuivumaan ilmavaan, viileään paikkaan 12–15 tunniksi. Aseta kuivatut makkarat savustimeen (55 °C) ja kytke savuysikkö päälle. Savusta noin 3 tuntia. Jos makkarat ovat hyllyllä, ne tulee kääntää 1,5 tunnin jälkeen. Jos ne ripustetaan telineille, niitä tulee siirrellä. Kun makkarat ovat oikean väriset, nosta lämpötila 90 °C:n lämpötilaan ja savusta noin tunnin, kunnes makkaran sisälämpötila on 67 °C. Sammuta savuysikkö ja savustuskammio. Anna makkaroiden jäähtyä.

## Pikaiset porsaan ulkofileet

Ainesosat:

- 1 kg porsan ulkofileetä
- 100 g suolaa (9 rkl)
- 1 l vettä

Valmistelu

Poista lihasta ylimääräinen rasva, poista kalvot ja mausta jauhetulla pippurilla. Valmistele suolaliuos sekoittamalla vesi ja suola. Tee lihan kummallekin puolelle reikä haarukalla ja upota suolaliuokseen. Aseta jääkaappiin noin 8–9 tunniksi. Tee puolessävälissä lihaan uudet reiät ja käännä se toisinpäin. Poista liha suolaliuoksesta, solmi nauha sen ympärille, kuivaa talouspaperilla ja jätä kuivumaan 10–12 tunniksi.

Savustaminen

Aseta ulkofilee savustuskammioon, kytke savuysikkö ja savustuskammio päälle (sääda lämpötilaksi 55 °C). 5–6 tunnin kuluttua porsas on oikean sävyinen. Nosta lämpötila 80 °C:seen. Savusta, kunnes lihan sisälämpötila on 67–70 °C. Sammuta savuysikkö ja savustuskammio. Anna lihan jäähtyä.

Hyvää ruokahalua!

## XII. YHTEYSTIEDOT

Valmistaja:

### **ZUT BORNIAK**

ul. Bolesława Chrobrego 31E Puh: (+48) 94 373 00 02  
78-449 Borne Sulinowo Puh: (+48) 94 716 2 2 29 Avoinna: Ma-pe 7<sup>00</sup>-15<sup>00</sup>  
NIP: PL899-234-30-25 Sähköposti: info@borniak.pl

Jälleenmyyjät:

Ajantasaisen jälleenmyyjäluettelon löydät osoitteesta [www.borniak.pl](http://www.borniak.pl) tai soittamalla, puh: (+48) 94 716 22 29.

### **Belgia, Alankomaat**

#### **Hunter Handelsonderneming**

Koeveenweg 1  
7441 AS Nijverdal, Netherlands  
Puh (+31) 06-43768480  
Sähköposti: info@hunterdeals.nl  
Internet: [http:// www.hunterdeals.nl/](http://www.hunterdeals.nl/)

### **Tanska**

#### **TBSgrillshop.dk**

Søndergade 56  
6650 Brørup  
Puh (+45) 75 38 11 22  
Sähköposti: kundeser-vice@tbs.dk  
Internet: [http:// www.tbsgrillshop.dk](http://www.tbsgrillshop.dk)

### **Saksa**

#### **Beeketal**

Gewerbering 11  
26901 Rastdorf  
Puh (+49) 5956 9892844  
Sähköposti: klaus.helmer@ewetel.net

## SAVUSTIMEN TAKUU

Savustimella on 12 kuukauden takuu ostopäivästä. Alla kuvaillut takuehdot koskevat vain Puolaa.

### TAKUUEHDOT

1. ZUT BORNIAK takaa laitteen tehokkaan toiminnan, kun laite on asennettu ja sitä on huollettu ja käytetty tämän ohjeen mukaisesti.
2. ZUT BORNIAK vastaa laitteen valmistajan virheistä (eli materiaali- tai valmistusvirheistä) 12 kuukauden ajan myyntipäivästä lähtien.
3. Takuuajana ilmenneet tuoteviat korjataan enintään kuukauden kuluessa siitä päivästä, kun tuote on palautettu valmistajalle.
4. Takuuta sovelletaan vain ostajalle (luonnolliselle henkilölle), joka ostaa tuotteen muuta kuin liiketoimintaa tai ammatillista toimintaa varten.
5. Virheellinen tuote on palautettava tarvikkeineen ja alkuperäisine pakkauksineen.
6. Lähettäessäsi virheellistä tuotetta tulee voimassa oleva takuukortti olla liitteenä, jossa ei ole merkkejä korjauksista tai muutoksista.
7. Vahingot, jotka johtuvat esimerkiksi salamaniskusta, virtapiikistä, mekaanisista iskuista, tulipaloista, tulvista tai muista myyjän hallitsemattomissa olevista syistä, eivät kuulu takuun piiriin.
8. Käyttäjän tulee toimittaa viallinen tuote huollettavaksi omalla kustannuksellaan. Korjauksen jälkeen tuote palautetaan omistajalleen valmistajan kustannuksella.
9. On suositeltavaa ottaa yhteyttä valmistajaan ennen viallisen tuotteen lähettämistä.
10. Lähettäessään tuotetta valmistajalle käyttäjän tulee liittää yhteystietonsa, palautusosoitteen ja kuvauksen viasta.
11. Valmistajan vastuu rajoittuu viallisen tuotteen myyntihintaan.
12. Vauriot ja kadonneet tavarat, jotka Poczta Polska tai kuriiriliikkeet ovat toimittaneet, käsitellään kuljettavan kuriirin laatiman kertomuksen perusteella.

TUOTTEEN NIMI SARJANUMERO:
Savuyksikkö GD-01
Savustuskammio SW-70
Savustuskammio SW-150

SARJANUMERO:.....
.....

Myyntipäivämäärä:	Ostokuitin numero:	Leima:
Myyjän allekirjoitus:		

Muistiinpanot:

.....

.....

.....

.....

.....