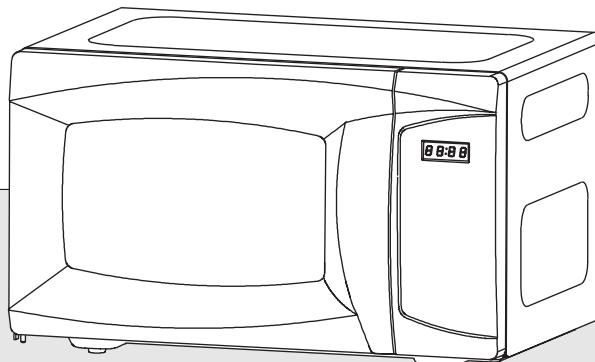


**DAEWOO** DC  
ELECTRONICS

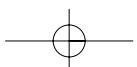
# MIKROVLNNÁ TROUBA

**KOR-6L1B**

NÁVOD K OBSLUZE &  
KUCHAŘKA



Před instalací a nastavováním trouby se prosím seznamte s tímto návodem.

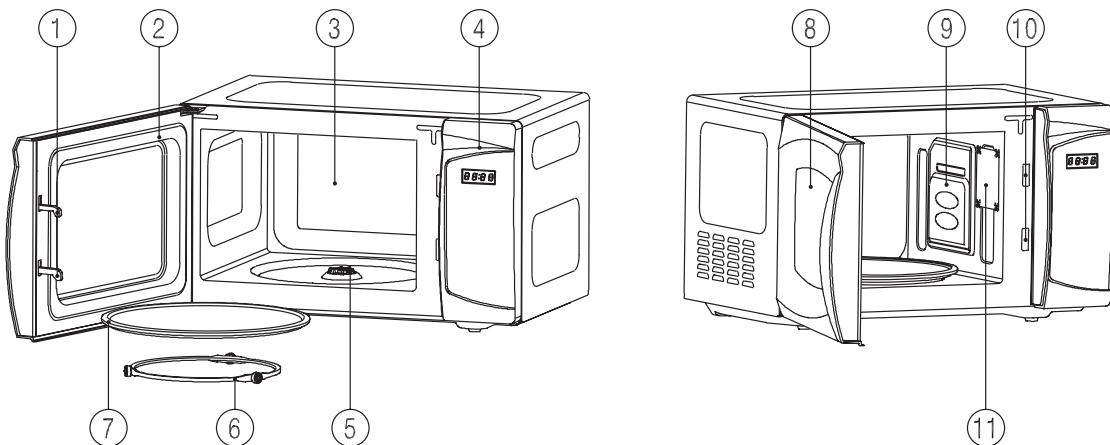




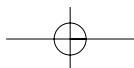




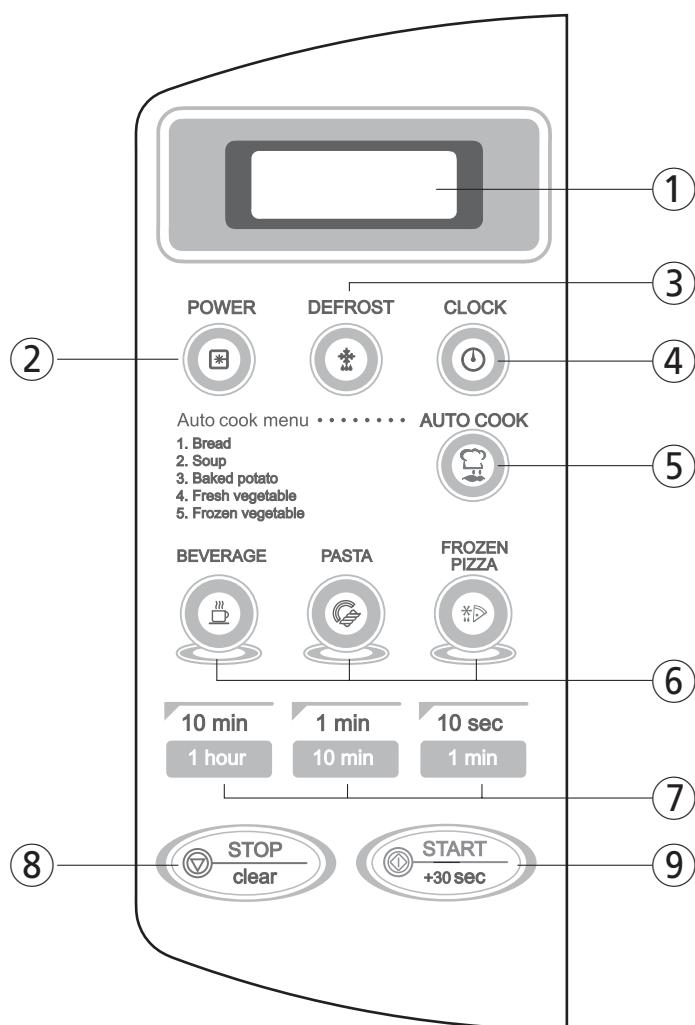
# JEDNOTLIVÉ ČÁSTI TROUBY



- ① Západky dvírek** - po uzavření dvírek zajišťují dvírka proti jejich otevření. Otevřením dvírek za provozu trouby bude automaticky vypnuto magnetron.
- ② Těsnění dvírek** - brání úniku mikrovln z vnitřního prostoru trouby.
- ③ Vnitřní prostor trouby**
- ④ Ovládací panel trouby**
- ⑤ Spojovací díl** - je upevněn na hřídeli umístěném uprostřed dna vnitřního prostoru trouby. Zůstává trvale v troubě bez ohledu na způsob jejího používání.
- ⑥ Vodítka otočného talíře** - spolu se skleněným talířem musí být vždy použito pro přípravu potravin v troubě.
- ⑦ Skleněný talíř** - ze speciálního ohnivzdorného skla. Před zapnutím trouby musí být talíř správně umístěn v troubě. Nepřipravujte potraviny položené přímo na talíři.
- ⑧ Okénko dvírek** - umožňuje kontrolu připravovaných potravin. Je konstruováno tak, že propouští pouze světlo - mikrovlny okénkem neprocházejí.
- ⑨ Kryt vlnovodu** - chrání výstup mikrovln před znečištěním potravinami připravovanými v troubě.
- ⑩ Bezpečnostní uzavírací systém**
- ⑪ Svítidla osvětlení vnitřního prostoru trouby** - rozsvítí se automaticky po zapnutí trouby.

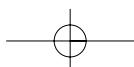


## JEDNOTLIVÉ ČÁSTI TROUBY (pokračování)

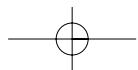


- ① **DISPLAY** - na displeji jsou zobrazovány čas přípravy potravin v troubě, úroveň výkonu, ikony režimu trouby a údaj hodin.
- ② **POWER** - tlačítko pro nastavení úrovně výkonu.
- ③ **DEFROST** - tlačítko pro rozmrazení potravin podle času a hmotnosti.
- ④ **CLOCK** - tlačítko pro nastavení hodin.
- ⑤ **AUTO COOK** - tlačítko pro přípravu potravin v troubě nebo jejich ohřev.

- ⑥ **ONE TOUCH COOK** - tlačítka pro přípravu nebo ohřev specifického množství jídla.
- ⑦ **TIME SET PAD** - tlačítko pro nastavení doby přípravy a hodin.
- ⑧ **STOP / CLEAR** - tlačítko je používáno pro ukončení provozu trouby a pro vymazání programu.
- ⑨ **START / +30 SEC** - tlačítko pro spuštění trouby a také pro nastavení doby ohřevu o 30 sekund.







# OBSLUHA TROUBY

## NASTAVENÍ HODIN

Po připojení trouby k elektrické síti, popř. po obnovení přerušené dodávky elektřiny, bude na displeji trouby blikat údaj „:0“.

CLOCK



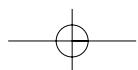
1. Stiskněte tlačítko CLOCK. Bude používán 12hod režim indikace času.
2. Dalším stisknutím tlačítka budou hodiny přepnuty do 24hod režimu indikace času.
3. Nastavte správný čas pomocí tlačítka TIME SET postupně.
4. Stiskněte tlačítko CLOCK.

CLOCK



Displej přestane blikat a dvojčka se rozblíká. Pokud vyberete 12hod režim indikace času, budou na displeji zobrazovány údaje 1:00 do 12:59. Pokud vyberte 24hod režim indikace času, budou zobrazovány údaje 0:00 – 23:59.

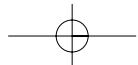
**POZNÁMKA:** Jestliže se pokuse vložit nesprávný čas, nesprávné hodiny nebudou nastaveny a režim hodin se vrátí do původního stavu. Stiskněte tlačítko CLOCK a znova nastavte čas.











PASTA



1. Stiskněte tlačítko PASTA jednou pro 1 porci těstovin nebo dvakrát pro 2 porce těstovin.

Jestliže stisknete tlačítko PASTA jednou, na displeji se zobrazí „1“. Po přibližně 1,5 sekundě se displej změní na dobu ohřevu a trouba začne ohřívat.

**\* PASTA \***

- 1 porce: Stiskněte tlačítko PASTA jednou.  
 2 porce: Stiskněte tlačítko PASTA dvakrát do 1,5 sekundy.

## AUTOMATICKÁ PŘÍPRAVA POTRAVIN

Automatická příprava potravin umožňuje přípravu nebo ohřev oblíbených jídel opakováním stisknutím tlačítka AUTO COOK.

Jestliže stisknete tlačítko AUTO COOK jednou, na displeji se zobrazí „AC-1“. Opakováním stisknutím můžete vybrat jiné kategorie potravin – viz níže.

AUTO COOK



1. Stiskněte tlačítko AUTO COOK jednou pro 4 kusy chleba. Na displeji se zobrazí AC-1.

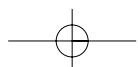
2. Stiskněte tlačítko AUTO COOK dvakrát pro 350 g polévky. Na displeji se zobrazí AC-2.

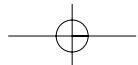
3. Stiskněte tlačítko AUTO COOK třikrát pro brambory. Na displeji se zobrazí AC-3.

4. Stiskněte tlačítko AUTO COOK čtyřikrát pro 200 g čerstvé zeleniny. Na displeji se zobrazí AC-4.

5. Stiskněte tlačítko AUTO COOK pětkrát pro 200 g mražené zeleniny. Na displeji se zobrazí AC-5.

Poté stiskněte tlačítko START. Displej zobrazí dobu přípravy zvoleného množství a trouba se spustí.





## ZABLOKOVÁNÍ OVLÁDACÍCH PRVKŮ TROUBY

Tato funkce je určena pro zabránění nežádoucímu používání trouby, např. malými dětmi. Pro zablokování ovládacích prvků trouby stlačte a přidržte 3 sekundy stlačeno tlačítko STOP / Clear, odblokování ovládacích prvků trouby opakováním postupu jejich zablokování.

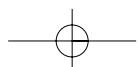
## AKTIVOVÁNÍ / VYPNUTÍ ÚSPORNÉHO REŽIMU TROUBY

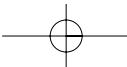
1. Po zobrazení údaje ":0" na displeji trouby stlačte tlačítko STOP / Clear.  
Zhasne displej trouby a trouba pípne.
2. Zrušení úsporného režimu trouby stlačením libovolného tlačítka, otevřením dvířek trouby nebo pootočením voliče. Poté budete moci troubu normálně používat.

## UKONČENÍ PROVOZU TROUBY

1. Stlačte tlačítko STOP / Clear.  
Pro pokračování v programu stlačte tlačítko START.  
Dalším stlačením tlačítka STOP / Clear výmaz programu z paměti trouby.  
Pro další použití trouby je troubu nutno naprogramovat.
2. Otevřete dvířka trouby.  
Pro pokračování v programu uzavřete dvířka trouby a potom stlačte tlačítko START.

**POZNÁMKA:** Otevřením dvířek trouby bude program přerušen.



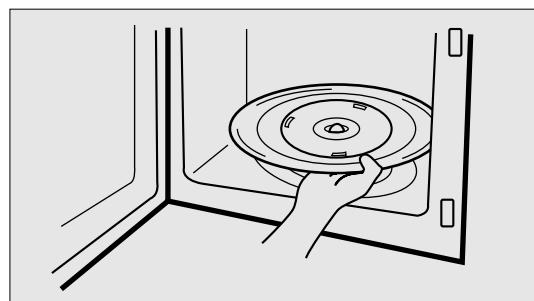


# PÉČE O MIKROVLNNOU TROUBU

**Mikrovlnnou troubu pravidelně čistěte a z trouby odstraňujte zbytky potravin.**

**Neudržováním trouby v čistotě riziko poškození povrchu trouby, majícím za následek výrazné zkrácení její životnosti a možný vznik rizik.**

- 1 Před čištěním troubu vypněte.
- 2 Udržujte vnitřní prostor trouby v čistotě. Pro odstranění částeček v troubě připravovaných potravin a šťávy ze stěn vnitřního prostoru trouby použijte vlhký hadřík, v případě velkého znečištění trouby zvlhčený v roztoku mírného saponátového čisticího přípravku.  
Není doporučeno použití agresivních čisticích prostředků nebo čisticích prostředků způsobujících otěr.
- 3 Vnější povrch trouby vyčistěte otřením utěrkou namočenou ve zředěném roztoku vhodného saponátového čisticího přípravku a následným otřením nejdříve vlhkou a potom suchou utěrkou. Pro zabránění poškození dílů pod krytem trouby zabraňte vniknutí vody do větracích otvorů skřínky trouby.
- 4 Pro vyčištění ovládacího panelu trouby použijte čistý, suchý, měkký hadřík. Pro čištění panelu nepoužívejte agresivní čisticí prostředky.
- 5 Pro odstranění zkondenzované páry z vnitřní části dvírek trouby nebo z okolí vnější části dvírek použijte měkký hadřík. Ke kondenzaci páry na
- dvířkách trouby a v jejich blízkosti dochází při přípravě potravin s vysokým obsahem vlhkosti – uvedený jev neindikuje poruchu trouby.
- 6 Příležitostně vyjměte z trouby pro jeho vyčištění skleněný otočný talíř - můžete jej umýt v horké vodě spolu s ostatním nádobím popř. v automatické myčce nádobí .
- 7 Pro zabránění nadmernému hluku při používání trouby je nutné pravidelně čištění vodítka otočného talíře a dna vnitřního prostoru trouby. Dno vnitřního prostoru trouby vyčistěte utěrkou zvlhčenou ve zředěném roztoku mírného saponátového čisticího přípravku nebo prostředku na čištění oken, vodítko talíře můžete umýt v horké vodě spolu s nádobím.

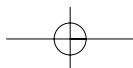
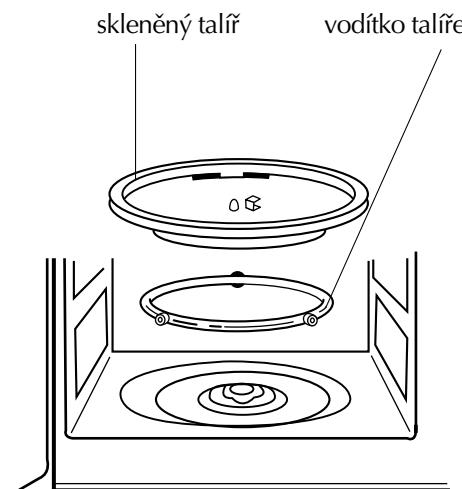


## VODÍTKO TALÍŘE

- 1 Pro zabránění hluku za provozu trouby musí být vodítka talíře a dna vnitřního prostoru trouby pravidelně čištěny.
- 2 Za provozu trouby musí být v troubě vždy vloženo vodítka talíře a skleněný talíř.

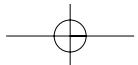
## SKLENĚNÝ TALÍŘ

- 1 Nepoužívejte troubu bez rádně vloženého skleněného talíře.
- 2 V troubě používejte pouze skleněný talíř z příslušenství trouby.
- 3 Horký talíř ponechejte před ponořením do vody (pro jeho umytí) vychladnout.
- 4 Nepřipravujte potraviny položené přímo na skleněném talíři (s výjimkou pražení kukuřice).









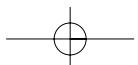
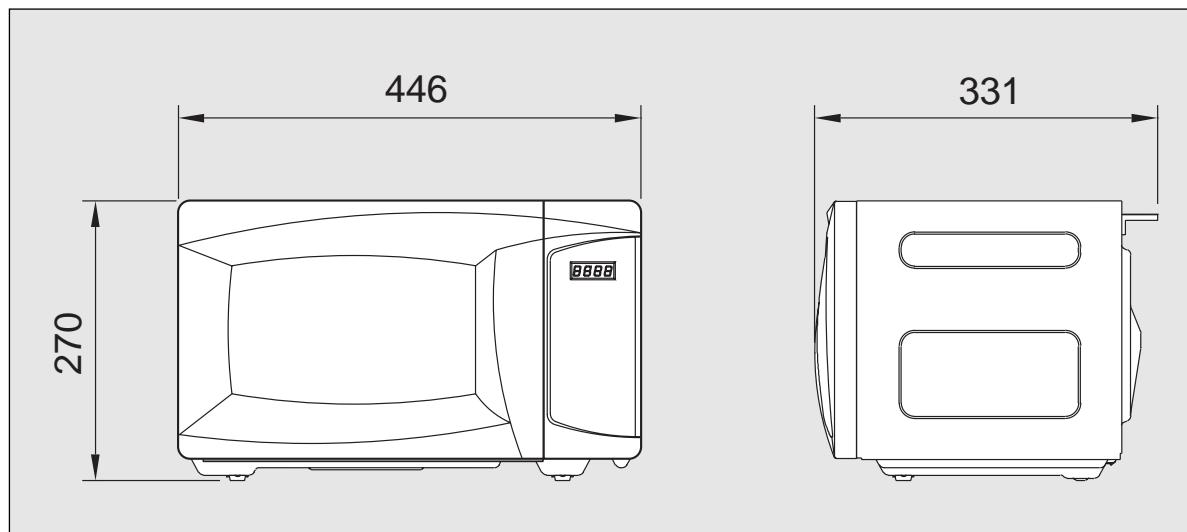
## TECHNICKÉ ÚDAJE

NAPÁJENÍ		jednofázovým stříd. napětím 230 V / 50 Hz s uzemněním
MIKROVLNY	PŘÍKON	1 000 W
	VÝKON	700 W
	KMITOČET	2 450 MHz
VNĚJŠÍ ROZMĚRY (Š x V x HL.)		446 x 270 x 331 mm
VNITŘNÍ ROZMĚRY (Š x V x HL.)		295 x 219 x 303 mm
VNITŘNÍ OBJEM TROUBY		20 l
ČISTÁ HMOTNOST TROUBY		cca 10.2 kg
ČASOVÁČ		59 min 90 sek
NASTAVENÍ VÝKONU TROUBY		10 ÚROVNÍ

\* Změny designu a technických údajů vyhrazeny bez předchozího oznámení.

**Model**
**Akustická hladina hluku [dB(A)/1pW]**

Mikrovlnné trouby – všechny modely: 48dB (53dB při náběhu)



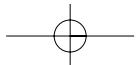






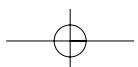






# POSTUPY PŘÍPRAVY NĚKTERÝCH POTRAVIN V TROUBĚ

Druh potravin	Úroveň výkonu	čas přípravy pro 1 libru (450 g)	Speciální pokyny
<b>MASO</b> Hovězí pečeně - málo propečená - středně propečená - dobře propečená Vepřová pečeně Pečená slanina	střední střední střední vysoká vysoká	8 - 10 minut 9 - 11 minut 11 - 13 minut 12 - 14 minut 8 - 10 minut	- Chlazené maso a drůbež vyjměte nejméně 30 minut před zahájením jejich přípravy zchladničky.
<b>DRŮBEŽ</b> Celé kuře Porcované kuře Prsíčka (s kostí)	vysoká střední střední	6 - 8 minut 5 - 7 minut 6 - 8 minut	- Po ukončení přípravy ponechejte maso a drůbež zakryté několik minut v klidu.
<b>RYBY</b> Rybí filé Celá makrela vycištěná a připravená Celý pstruh, vycištěný a připravený Steaky z lososa	vysoká vysoká vysoká vysoká	4 - 6 minut 4 - 6 minut 5 - 7 minut 4 - 6 minut	- Ryby potřete malým množstvím oleje nebo rozpustěným máslem nebo přidejte 15 - 30 ml (1 - 2 pol. lžíce) citrónové šťávy, vína, bujónu, mléka nebo vody. - Po ukončení přípravy vždy ponechejte zakryté ryby několik minut v klidu.
<b>POZNÁMKA:</b> Výše uvedené časy je nutno považovat za směrné hodnoty -v závislosti na požadavcích jsou možné rozdíly. Správné časy přípravy závisejí na velikosti, tloušťce porcí a složení potravin. Mražené maso, drůbež a ryby musí být před zahájením jejich přípravy zcela rozmraženy.			





# PŘEHLED PŘÍPRAVY ZELENINY

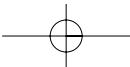
Pro přípravu zeleniny v troubě použijte nádobu z ohnivzdorného skla. Pokud není uvedeno jinak, přidejte na každých 250 g zeleniny 30 - 45 ml (2 - 3 polévkové lžíce) vody. Zeleninu přípravujte v zakryté nádobě po v tabulce uvedený minimální čas, pro dosažení požadovaného stupně přípravy čas prodlužte. V průběhu přípravy a po jejím ukončení promíchejte. Sůl, koření popř. máslo přidejte po ukončení přípravy. Po ukončení přípravy ponechejte zeleninu v zakryté nádobě 3 minuty v klidu. Tip: čerstvou zeleninu nakrájejte na kousky o stejně velikosti - čím menší kousky tím rychleji bude zelenina připravena. Zeleninu přípravujte při max. výkonu trouby.

## Časy pro přípravu čerstvé zeleniny

Zelenina	Hmotnost	Čas	Komentář
Brokolice	250 g 450 g	3 - 4 minuty 5 - 7 minut	Připravte okvětí stejné velikosti. Uspořádejte stonky do středu nádoby.
Růžičková kapusta	250 g	4 - 5 minuty	Přidejte 60 - 75 ml (4 - 5) polévkových lžic vody.
Karotka	250 g	3 - 4 minuty	Karotku nakrájejte na kousky o stejně velikosti.
Květák	250 g 500 g	3 - 4 minuty 5 - 7 minut	Připravte okvětí stejné velikosti. Uspořádejte stonky do středu nádoby.
Baklažán	250 g	3 - 4 minuty	Nakrájejte na malé kousky a přidejte polévkovou lžíci citrónové šťávy.
Pórek	250 g	3 - 4 minuty	Nakrájejte na tenké plátky.
čampiony	125 g 250 g	2 - 3 minuty 3 - 5 minut	Připravte malé celé nebo nakrájené žampiony, nepřidávejte vodu, polijte citrónovou šťávou, osolte a opepřete. Před podáváním slijte.
Cibule	250 g	3 - 4 minuty	Rozkrájejte na plátky nebo na poloviny, přidejte pouze 15 ml (polévkovou lžíci) vody.
Paprika	250 g	3 - 5 minuty	Nakrájejte na malé kousky.
Brambory	250 g 500 g	3 - 5 minut 8 - 10 minut	Oškrábané brambory odvažte a nakrájejte na poloviny nebo čtvrtiny o stejně velikosti.
Tuřín	250 g	5 - 7 minut	Nakrájejte na malé kousky.

## Časy pro přípravu mražené zeleniny

Zelenina	Hmotnost	Čas	Komentář
Špenát	125 g	2 - 3 minuty	Přidejte 15 ml (polévkovou lžíci) studené vody.
Brokolice	250 g	3 - 4 minuty	Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody.
Hrášek	250 g	3 - 4 minuty	Přidejte 15 ml (polévkovou lžíci) studené vody.
Zelené lusky	250 g	4 - 5 minut	Přidejte 30 ml (2 polévkové lžíce) studené vody.
Zeleninová směs (karotka / hrášek)	250 g	3 - 5 minut	Přidejte 15 ml (polévkovou lžíci) studené vody.
Směs zeleniny (pro čínskou kuchyni)	250 g	4 - 6 minut	Přidejte 15 ml (polévkovou lžíci) studené vody.



# PŘEDPISY

## RAJČATOVÁ A POMERANČOVÁ POLÉVKA

25 g másla  
1 středně velká nakrájená cibule  
po 1 velké karotce a bramboře, nakrájet  
800 g plechovka nakrájených rajčat  
štáva a dřeň z jednoho malého pomeranče  
900 ml horkého zeleninového bujónu  
sůl a pepř podle chuti

1. Ve velké nádobě rozpuštěte máslo (P-HI po dobu 1 minuty).
2. Přidejte cibuli, karotku a bramboru, smažte 6 minut při P-HI. Po 1/2 času zamíchejte.
3. Přidejte rajčata, pomerančový džus a dřeň, zalijte bujónem a dokonale promíchejte. Podle chuti osolte a opepřete. Potom v zakryté nádobě povařte (P-HI, 15 minut), během přípravy (do změknutí zeleniny 2 – 3-krát zamíchejte).
4. Po zamíchání podávejte.

## FRANCOUZSKÁ CIBULOVÁ POLÉVKA

1 velká nakrájená cibule  
1 polévková lžíce kukuřičného oleje  
50 g mouky  
1,2 litru hovězího nebo zeleninového bujónu  
sůl a pepř podle chuti  
30 ml nakrájené petrželové natě  
4 tenké plátky francouzského chleba  
50 g strouhaného sýra

1. Do nádoby přidejte olej a cibuli, dokonale promíchejte a cca 2 minuty osmažte (P-HI).
2. Přidáním mouky vytvořte pastu a potom postupně přidávejte bujón. Podle potřeby osolte a opepřete, přidejte petrželovou nať.
3. Zakryjte nádobu a 16 minut povařte (P-80).
4. Připravenou polévku nalijte do šálků, do polévkové přidejte chleba a posypte jej strouhaným sýrem.
5. Povařte 2 minuty (P-80) nebo do roztavení sýra, potom podávejte.

## MÍCHANÁ SMAŽENÁ ZELENINA

15 ml slunečnicového oleje  
30 ml sójové omáčky  
15 ml sherry  
2,5 cm kořene zázvoru, oloupat a nakrájet  
2 středně velké jemně nakrájené karotky  
100 g nakrájených hlaviček žampionů  
50 g fazolových lusků  
100 g mange-tout  
1 červená tence nakrájená paprika bez semen  
4 jarní nakrájené cibulky  
100 g nakrájených konzervovaných vodních kaštanů  
1/4 hlavy jemně nakrájeného česneku

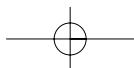
1. Do velké nádoby přidejte olej, sójovou omáčku, šery, zázvor, česnek a karotku, dokonale promíchejte.
2. Zakryjte nádobu víkem a 4 - 5 minut osmažte (P-HI).
3. Přidejte žampiony, fazolové lusky, mange-tout, papriku, vodní kaštany a česnek. Dokonale promíchejte.
4. Povaře 4 - 5 minut (P-HI) nebo do změknutí zeleniny. Během přípravy 2 – 3-krát zamíchejte.

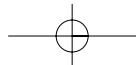
**Míchaná smażená zelenina je ideální přílohou k masu nebo k rybě.**

## KUŘE NA MEDU

4 odkostěná kuřecí prsíčka  
2 polévkové lžíce průzračného medu  
1 polévková lžíce hořčičných zrnek  
1/2 čajové lžičky estragonu  
1 polévková lžíce rajského protlaku  
150 ml slepičího vývaru

1. Do středně velké nádoby vložte kuřecí prsíčka.
2. Smíchejte zbývající ingredience a směsi polijte kuře. Podle chuti osolte a opepřete.
3. Připravujte 11 - 12 minut při P-HI.
4. V průběhu přípravy dvakrát změňte rozmístění kuřete a polijte je omáčkou.





## BRAMBORY V ŽUPANU Z PLÍŠNOVÉHO SYRA S PAŽITKOU

2 brambory na pečení po cca 250 g  
50 g másla  
100 g strouhaného plíšnového sýra  
1 polévková lžíce žerstvé nakrájené pažitky  
50 g nakrájených žampionů  
sůl a pepř podle chuti

1. Brambory na několika místech propíchněte a připravte je (10 - 11 minut při P-HI).
2. Potom brambory rozkrojte na poloviny, vložte do nádoby, přidejte máslo, sůr, pažitku, žampiony, sůl a pepř a dokonale promíchejte.
3. Připravenou směsí namažte brambory, umístěte je na plochý talíř a upečte je (10 minut při P-80).

## BÍLÁ OMÁČKA

25 g másla  
25 g mouky  
300 ml mléka  
sůl a pepř podle chuti

1. Ve střední nádobě rozpustěte máslo (1 minuta při P-HI).
2. Přidejte mouku a za stálého míchání přilijte mléko. 3 - 4 minuty povařte (P-HI), každé 2 minuty promíchejte tak, aby bylo dosaženo požadované konzistence.

## JAHODOVÝ DŽEM

675 g jahod (bez kalíšků)  
3 polévkové lžíce citrónového džusu  
675 g cukru (krupice)

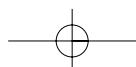
1. Do velké nádoby vložte jahody a citrónový džus. Ohřejte (5 minut nebo do změknutí jahod při P-HI). Přidejte cukr a dokonale promíchejte.
2. Povařte (25 - 30 minut při P-80) až do dosažení požadované konzistence. Každých 4 - 5 minut dokonale promíchejte.
3. Nalijte do předeňších čistých sklenic, sklenice uzavřete a opatřete štítky.

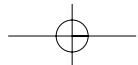
*\* Pro kontrolu požadované konzistence džemu nalijte cca 1 čajovou lžičku džemu na studený talířek a ponechejte cca 1 minutu v klidu. Potom prstem přejedte přes povrch džemu - pokud budou na povrchu džemu vznikat vrásky bylo dosaženo jeho požadované konzistence*

## KOLÁČ Z MIKROVLNNÉ TROUBY

100 g margarinu  
100 g moučkového cukru  
1 vejce  
100 g mouky (přesít)

1. Vyložte dno kulaté formy (o průměru cca 21 cm) pergamenovým papírem.
2. Dokonale rozmíchejte margarin a cukr tak, abyste získali hladký krém. Přidejte vejce a potom střídavě přidávejte mouku a mléko.
3. Získané těsto přemístěte do připravené formy, peče 3 - 4 minuty (P-HI) - kontrola špejlí nebo jehlicí.
4. Před vyklopením formy ponechejte 5 minut v klidu.





## OMELETY

15 g másla  
4 vejce  
90 ml mléka  
sůl a pepř podle chuti

1. Smíchejte vejce a mléko, podle chuti osolte a opepřete.
2. Do dortové formy o průměru 26 cm vložte máslo a rozpusťte je (cca 1 minuta při P-HI). Potom formu vymažte rozpuštěným máslem.
3. Do formy nalijte část připravené směsi vajec a mléka a naprogramujte 2 minuty ohřevu (při P-HI). Přidejte zbytek směsi a ukončete (1 minuta při P-HI).

## MÍCHANÁ VEJCE

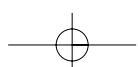
15 g másla  
2 vejce  
30 ml mléka  
sůl a pepř podle chuti

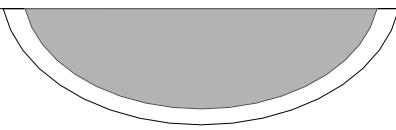
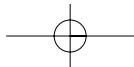
1. Ve vhodné nádobě rozpusťte máslo (1 minuta při P-HI).
2. Přidejte vejce, mléko, sůl a pepř, dokonale promíchejte.
3. Naprogramujte 3 minuty ohřevu při P-HI, po každých 30 sekundách promíchejte.

## CHUTNÁ SEKANÁ PEČENĚ

1 malá nastrouhaná cibule  
1 oloupaný a nastrouhaný stroužek česneku  
1 čajová lžička oleje  
200 g nakrájených konzervovaných rajčat  
1 polévková lžíce rajského protlaku  
1 čajová lžička bylinkové směsi  
225 g mletého hovězího masa  
sůl a pepř podle chuti

1. Do vhodné nádoby vložte cibuli a česnek, přidejte olej a osmažte (P-Hi po dobu 2 minut nebo do změknutí cibule).
2. Přidejte zbývající ingredience a dokonale promíchejte.
3. Peče v zakryté nádobě (4 minuty při P-HI) a potom 8 – 12 minut při P-80 nebo do upečení masa.





# ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.

서울 종로구 통의동  
6번지 이룸빌딩 4층

담당	최금실 님		
F.MODEL	KOR-6L1B3S	브랜드	DAEWOO
B.MODEL	KOR-6L1B	언어	체코
BUYER	FAST향	COUNTRY	
일정	1차 2차 3차 4차 5차		
제판	한	인쇄	
MEMO	총 28p 10.03.19-전체신규 28p 10.03.26-9p, 16p, 20p, 22p 수정_ 신규 4p		

연락처

VISION 담당 방문수

TEL: 730-0660 FAX: 730-3788

