POSTA

EBZÁRLAT ÉS LEGELTETÉSI TILALOM

2006. október 1. és október 22. között

Felhívom a lakosság figyelmét, hogy a rókák veszettség elleni immunizálása miatt, a kerületi főállatorvos Nagymaros közigazgatási területén ebzárlatot és legeltetési tilalmat rendelt el.

Az ebzárlat ideje alatt minden kutyát és macskát a tartási helyén elzárva kell tartani úgy, hogy onnan ki ne szökhessen. A kutyát tartási helyéről csak pórázon vezetve és szájkosárral szabad kivinni.

Nagymaros, 2006. október

Hutter Jánosné s.k.
jegyző

TISZTELT LAKÓK!

Értesítjük Önöket, hogy ***március 23-án a vízszolgáltatás 14órától 16 óráig szünetel*** műszaki hibák elhárítása miatt.
Kérjük önöket, hogy ***vízvételről előre gondoskodjanak***. Az ivóvíz ellátást a Vízművek a Vízesés utca végében álló kocsikról, palackos vízellátással biztosítja.

2007. 03. 18. Gondnok

Kérjük, a sikeres kézbesítés érdekében fogadja meg tanácsainkat!

- Ügyeljen a helyes címzésre, melynek sorrendje a következő:
  - címzett neve
  - helységnév
  - utca, házszám, emelet, ajtó
  - irányítószám
- A címzett adatait a boríték alsó harmadában, a boríték jobb oldalán helyezze el úgy, hogy a boríték alsó, üres sávját szabadon hagyja a postai kód nyomtatására!
- Postafiókos cím esetén utca, házszám helyett a postafiókszámot szerepeltesse!
- A borítékot jól zárja le!
- Kérjük, a boríték bal felső sarkában tüntesse fel a feladó adatait, így amennyiben levele nem kézbesíthető, visszaküldjük Önnek.

Posta

A szolgáltatónál a Magyar Posta Zrt. Üzletszabályzata az irányadó címzésre
(A bekeretezett, sötétített részt a feladó tölti ki.)

KÖNYVELT KÜLDEMÉNY FELADÓVEVÉNYE

A feladó neve és címe:		Különleges szolgáltatások* sk PRI PL légi
		Érték: (csak értéknyilvánítás esetén)
Ajánlott ☐ Csomag ☐	Tértivevény ☐	Értéknyilvánítás ☐
A címzett neve és címe:		Utánvétel:
Súly: (csak értéknyilvánítás esetén)	Feladási díj:	Felvételi idő:
Küldeményazonosító:	Felvevő aláírása:	

*Tájékoztatás a hátoldalon

Újrafelhasznált papír

A feladó (meghatalmazottja) felszólalt:

Tud...../..... év ..... hó ..... nap

.....
aláírás

*A küldemény típusának, valamint a különszolgáltatások és a különleges szolgáltatások igénybevételének jelölése a megfelelő ☐-be tett „X"-el történik: (Pl.: ☒)

- PL postai lezárás
- sk saját kézbe
- PRI Prioritaire – elsőbbségi
- légi légi

3000227. sz. ny. Könyvelt küldemény feladóvevénye. – MP Zrt. BEK Nyomdaüzem

Feladó:
MAGYARORSZÁG
BELFÖLDRE
A boríték ára a szolgáltatás díját is tartalmazza.
Magyar Posta

Feladó:
AJÁNLOTT
MAGYARORSZÁG
AJÁNLOTT
BELFÖLDRE
A boríték ára a szolgáltatás díját is tartalmazza.
Magyar Posta

Feladó:
A boríték ára a szolgáltatás díját is tartalmazza.
Kizárólag belföldi forgalomban használható!
Magyarország
PRIORITAIRE
ELSŐBBSÉGI

EGYSZERŰSÍTETT SZÁMLA

A számla 2 példányban készült

Kibocsátó:
Magyar Posta Zrt.
Budapest, 1122 Krisztina Krt. 6-8,
Budapest - Pálus center POSTA

Megnevezés/besorolás
mennyiség egységár Fizetendő Gy

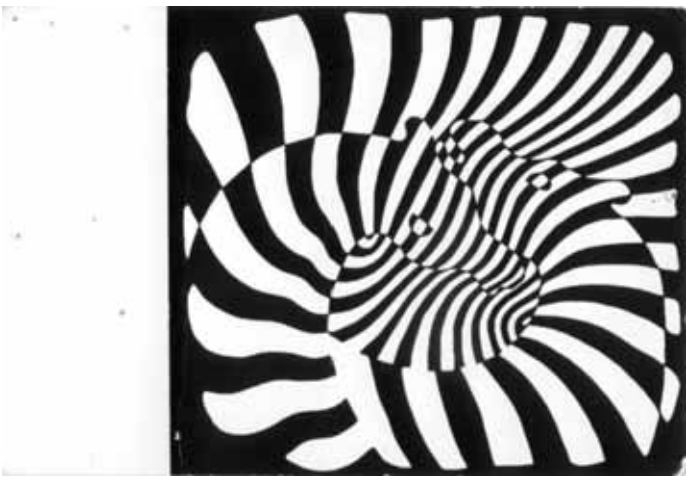
PRE-PAID LA/4 BORÍTÉK,,SZJ:6411140
1.00 db 72.00 72.00 E
PRE-PAID AJÁNLOTT LA/4 BORÍTÉK,,SZJ:
6411140
1.00 db 252.00 252.00 E
PRE-PAID ELSŐBBSÉGI BORÍTÉK LA/4,,SZJ:
6411140
1.00 db 110.00 110.00 E
Levél,vszlt:B,szabv.,30g-ig,SZJ:6411120
1.00 db 62.00 62.00 E

ÁFA gyűjtők
E-TAM 496.00
E: Mentes az adó alól

Tételszám: 000004
ÖSSZESEN: 496.00 Ft
Készpénz 496.00

Továbbértékesítés esetén
a jövedéki termék származásának
igazolására nem alkalmas

Köszönjük, hogy a
Magyar Posta Zrt.
szolgáltatásait vette igénybe.



Victor Vasarely (1908-)
Zebrák (szőnyeg)
Zebras (Teppich — carpet)
Vasarely Múzeum, Pécs
Vasarely Museum
Виктор Вазарели (1908-)
Зебры (ковер)
Музей Вазарели, Пэч

Foto: Nádor Katalin
M-1133 022

© Képzőművészeti Alap Kiadóvállalata, Budapest

TÁVIRAT
FAX

Magyar Posta

Szöveg:

TÁJÉKOZTATÓ

1. Fontos tudnivalók!

Távirat szolgáltatás esetén a túloldalt teljes egészében továbbítják és kézbesítik.

A kézbesítés időtartama belföldi forgalomban:

– közönséges magántávirat	6 órán belül,
– sürgős távirat	4 órán belül,
– leveltávirat	24 órán belül,
– disztávirat	6 órán belül.

Ebbe az időtartamba nem számít bele: – a kézbesítő posták zárva tartási ideje,
– a szolgáltatás szüneteltetése esetén eltelt idő.

A MAGYAR POSTA Rt. a szolgáltatás nem, vagy nem megfelelő teljesítéséből eredő károkért kártérítést ad, amelynek mértéke a távirat ért beszedett díj kétszerese.

2. Kérhető különszolgáltatások belföldi forgalomban

SÜRGŐS

jelzésű táviratát soron kívül elsőbbséggel kézbesítik.

A sürgős távirat díjáról és várható időpontjáról a felvevő ad tájékoztatást.

KÉZBESÍTÉS DÍSZ (GYÁSZ) LAPON

Névnap, születésnap, évfordulók, ünnepek alkalmából köszöntse szeretteit díszlapon.

Részvétnyilvánítását gyászlapon fejezze ki.

Az alkalomhoz illő disz-, illetve gyászlapot a postákon kifüggesztett minták alapján szíveskedjék kiválasztani, és jelzését a lap „Különleges jelzés" rovatába beírni.

Az előre feladott disztáviratot **„H"** jelzéssel az Ön által meghatározott napon kézbesítik.

A felvevőtől szíveskedjék további tájékoztatást kérni.

ÉRTESÍTÉS A KÉZBESÍTÉSRŐL

Ha Ön tudni szeretné, hogy táviratát mikor kézbesítették, kézbesítési értesítést kérhet.

Díjáról a felvevő ad tájékoztatást.

HÉTVÉGI KÉZBESÍTÉS

Szombaton és vasárnap – munkaszüneti napok kivételével – a posta csak a különszolgáltatással feladott táviratát kézbesíti. Jelzése: **„MSZ"**.

3081118. sz. ny. Távirat- és levelap. – MP BEK Nyomvállalat

DÍSZNÖVÉNYEK

A növény elviseli a tűző, akár déli napsütést is.

A növény a világos, ablakközeli, ám nem napos tenyészhelyet kedveli.

A növény félárnyékban is jól fejlődik.

A növény elviseli, vagy egyenesen kedveli az árnyékot.

A növény bőséges mennyiségű vizet igényel. Annyit öntsünk rá, hogy bőven maradjon felesleges víz a cserépalátétben.

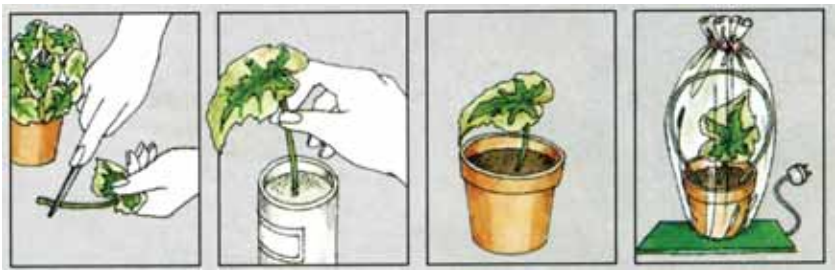
A növényt tartsuk mérsékelten nedvesen. Az alátétben csak egy-két csepp víz maradhat öntözés után.

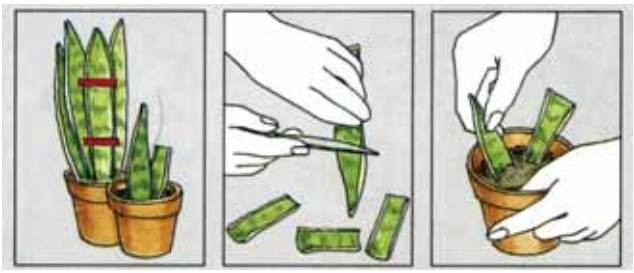
A növény kevés öntözést igényel. Az alátét mindig maradjon száraz.

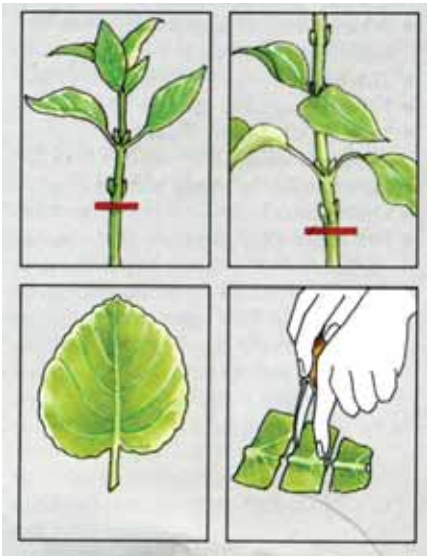
A növényt gyakran permetezzük meg vízzel.

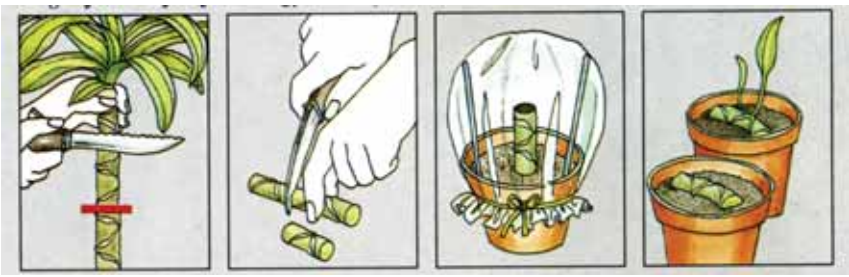
A növényt vízkultúrában is nevelhetjük.

A növény mérgező.









ÉLELMISZEREK, RECEPTEK

LÉLEKMELEGÍTŐK

Tárkonyos pulykaragu leves	540 Ft
Sajtkrém leves	540 Ft
Francia hagymakrém leves	520 Ft
Erőleves tojással	520 Ft
Erőleves csigatésztával	520 Ft
Húsleves gazdagon	540 Ft
Daragaluska leves	540 Ft
Marhahús leves	560 Ft

POCAKTANYA ÉTTEREM & PIZZERIA

HASTÖMŐK

Juhtúróval töltött gombafejek rántva	910 Ft
Rokforttal töltött gombafejek rántva	1090 Ft
Csirkemájjal töltött gombafejek rántva	1090 Ft
Rántott sajt tartárral, párolt rizzsel	1090 Ft
Camambert sajt mandulás budában párolt rizzsel	1150 Ft
Camambert sajt rántva párolt rizzsel, áfonya lekvárral	1090 Ft
Grillezett mozzarella sajt fűszersóval	1250 Ft
Tatár beefsteak, pirítóssal	1590 Ft

REPKEDŐK

POCAKTANYA ÉTTEREM & PIZZERIA

Natúr jércemell	990 Ft
Párizsi csirkemell	1010 Ft
Bekecs csirkemell mandulás bundában	1080 Ft
Pulyka cordon bleu	1190 Ft
Kijevi pulykamell	1160 Ft
Jércemell sajtmártásban	1250 Ft
Csirke brassói	1150 Ft
Rántott csirkemell	1030 Ft
Bugaci csirkemáj zöldborsóval, steak burgonyával, kicsit csípős	1190 Ft
Vesztes csőrike grill jércemell vegyes salival, almával, tartárral, dióval	1350 Ft
Csőrike drámája füstölt sajttal, sonkával, gombával töltött jércemell, salára ágyon tálalva	1490 Ft
Bánatos kukori öröme csirkemell párizsiasan, tzatziki öntetes fejessalátával	1290 Ft
Vasparipa vasalt csirke rozmaringgal grillezve	1120 Ft
Csirkemell sajtbudában kemencében sült	1290 Ft
Missipipi rozmaringos pácban érlelt csirkemell grillezve	1220 Ft
Fokhagymás pácban érlelt pulykamell roston	1220 Ft
"Bivaly madár" mézes, csípős pácban érlelt csirkemell roston	1220 Ft
Magyaros pácban érlelt jércemell vaslapon sütve	1220 Ft
Roston csirke, juhtúros mártásban	1150 Ft
Pulykamell merészeknek pfefferonival, sonkával töltve, alufoliában sütve	1190 Ft
Páncélos lovag göngyölt csirkemell tarjával,sajttal töltve, alufóliában sütve	1220 Ft

RÖFIKÉK

Milánói sertésborda	1210 Ft
Natúr sertésborda	1010 Ft
Rántott sertésborda	1050 Ft
Sertésjava párizsiasan	1030 Ft
Rántott sertésborda mandulás bundában	1150 Ft
Sertséborda kapros-juhtúróval töltve	1190 Ft
Szűzérmék fokhagyma mártásban	1250 Ft
Szűzérmék zöldborsmártásban	1250 Ft
Cigánypecsenye	1190 Ft
Csirkemájjal töltött borda	1210 Ft
Baconnel, gombával rófi, héjas burgonyával	1250 Ft
Sajttal, sonkával töltött sertésborda	1250 Ft
Finombatyu füstölt sajttal, sonkával, gombával töltött sertéskaraj	1290 Ft
Lángoló borda natúr sertés csípős, paradicsomos mártásban	1090 Ft
Aranyásók kedvence szűzsült pecsenyeszósszal	1250 Ft
Big boss fokhagymás pácban érlelt sertéskaraj vaslapon sütve	1220 Ft
Magyaros pácban érlelt sertéskaraj vaslapon sütve	1220 Ft

ÉDES PERCEK

Somlói galuska	490 Ft
Túrós-meggyes derelye vanília öntettel	490 Ft
Gesztenye püre	450 Ft
Gesztenye püre meggyel, csokiöntettel	490 Ft
Somlóival töltött palacsinta	520 Ft
Gundel palacsinta	500 Ft
Palacsinták 2 db/adag fahéjas, lekváros, kakaós, áfonyás, nutellás…	390 Ft
Túrógombóc	500 Ft
Szép heléna palacsinta (túrós, őszibarackos)	580 Ft
Profiterol	540 Ft
Túró puding	490 Ft

SAVANYÍTOTT ZÖLDELŐK

Tejfölös uborka saláta	360 Ft
Csemege uborka	360 Ft
Kovászos uborka	360 Ft
Csalamádé	360 Ft
Káposzta saláta	360 Ft
Paradicsom saláta	360 Ft
Cézár saláta	890 Ft
Sopszka saláta	890 Ft
Görög saláta	890 Ft
Csőrike salija	890 Ft
Vegyes saláta 1000 sziget öntettel	890 Ft
Pocak Saláta csirkével, steak burgonyával és joghurtos öntettel	890 Ft

POCAKTANYA ÉTTEREM & PIZZERIA
Rendelés felvétel:

A ROSTOT A GYÜMÖLCSTARTALOM MIATT LÁTHATOD!
NARANCS SZÉNSAVAS ÜDÍTŐITAL:
MINŐSÉGET MEGŐRZI: LÁSD A PALACK NYAKÁN.

MEGÚJULT
500ml
light
CUKORMENTES

JÉGHIDEGEN A LEGJOBB!
500ml
NEM VISSZAVÁLTHATÓ!
4082 2938
100 ml TARTALMAZ:
FOGYASZTÓI INFO VONAL:
06-24-201-201

COLAÍZŰ ENERGIAMENTES SZÉNSAVAS ÜDÍTŐITAL ÉDESÍTŐSZEREL. MINŐSÉGET MEGŐRZI: LÁSD A PALACK NYAKÁN.
100 ml TARTALMAZ:
FOGYASZTÓI INFO VONAL:
AZ ÜRES PALACKOT ÖSSZEPRÉSELVE ÉS VISSZAZÁRVA HELYEZZE A MŰANYAG HULLADÉK GYŰJTŐBE, KÖSZÖNJÜK!

Alma szénsavas gyümölcsital
A gyümölcsök zamata jól érvényesül ebben az elsősorban gyermekek számára összeállított gyöngyöző italban. A kicsik is „felnőttként" koccinthatnak az ünnepi asztalnál.
0,75 l
2008.12.19
11:56 T3

Nettó tömeg:
1000 g e
TÉSZTA- ÉS ÉDESIPARI KFT.
Fogyasztható:
Febr. 14
Tárolás: 0-5 °C
4 x
Házias jellegű
nokedli
friss körettészta
HU 491 EK
Elkészítés: a terméket enyhén sós, forrásban lévő vízben 2-3 percig főzzük, utána egy kevés étolajban megforgatjuk és tálaljuk.
Gyártja:
Tel.:
E-mail:
Összetevők:
búzaliszt, víz, tojáslé, só.
csomagológázok: N_2, CO_2
Védőgázas csomagolásban.
5 997273 380111

JAN.10.L01021 16:32

Fogyasztható (hónap, nap):

ITT NYÍLIK

magas hőmérsékleten hőkezelt,
homogénezett, zsírszegény tej
1,5% zsírtartalom

0-5°C között tárolva
fogyasztható (hónap, nap)
a doboz tetején jelzett időpontig.

1 liter

TEJ

1,5%

Átlagos tápérték 100 g termékben:	
energia:	186 kJ (44 kcal)
fehérje:	3,0 g
szénhidrát:	4,7 g
zsír:	1,5 g

80/82-82-82
INGYEN HÍVHATÓ

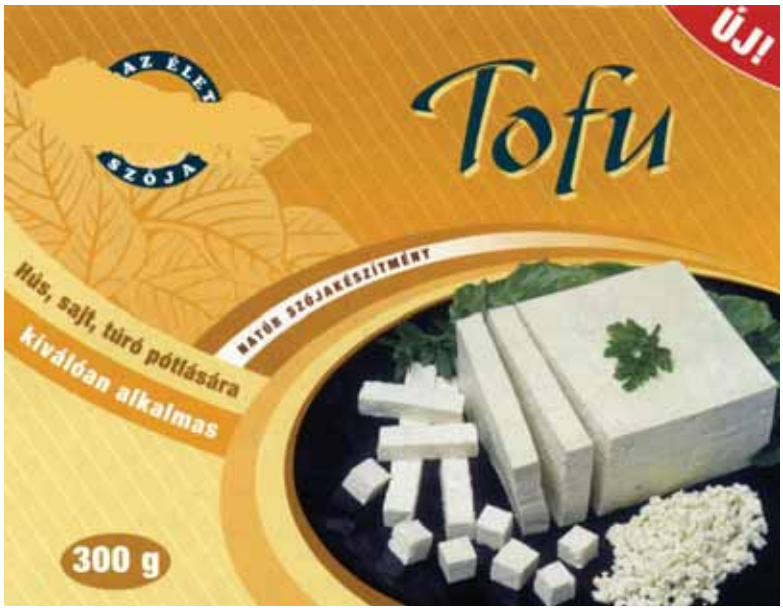
HU 292 EK

Gyártja:

5 999039 321031

1 liter

(H) Tejcsokoládé egész mogyoróval
Nettó tömeg: 100g
Kakaó szárazanyag legalább 30 %
Összetevők: Készült cukor, mogyoró (23%), kakaóvaj, kakaómassza, tejszínpor, soványtejpor, édes tejsavópor, tejcukor, tiszta vajzsír, emulgeátor: szójalecitin, aroma: vanillin, felhasználásával. Földimogyorót, búza származékot nyomokban tartalmazhat. Energiatartalom: 554 kcal 2 308 kJ
Hűvös és száraz helyen tárolandó!
Minőségét megőrzi: (hó/év, a jelzett hónap végéig) lásd a csomagoláson
Gyártja:
Származási hely: Németország.
Forgalmazza:
Nettó tömeg: 100g
V42 H 190 02 C



Ételízesítő

Összetevők: konyhasó, zöldségszárítmányok 15,5% (sárgarépa, pasternák, zeller, vöröshagyma, petrezselyemzöld), ízfokozók (nátrium glutamát, dinátrium inozinát), cukor, kukoricakeményítő, fűszerek, színezék (riboflavin).

Használati javaslat : egy adag leves elkészítéséhez adjunk 1 kávéskanál (kb. 3 g) [redacted] ételízesítőt 1/4 l forró vízhez és főzzük 5 percig. Tetszés szerint sózzuk. A [redacted] használhatjuk hús, zöldség és más ételek ízesítésére.

A tasak tartalma 83 adag étel ízesítéséhez elegendő.

Nettó tömeg: 250 g e

	100 g termék átlagosan tartalmaz
Energiatartalom	137 kcal/580 kJ
Fehérje	4,5 g
Szénhidrát	24,5 g
Zsír	0,6 g

Miért javasolt a *tofu* fogyasztása?

A tofu a friss szójatermékek közül az egyik legismertebb. Számtalan felhasználási lehetősége segíti a kevés idővel rendelkező háziasszonyokat, a vegetáriánusokat, a nemzetközi és reformkonyha iránt nyitott ínyenceket. Változatossabbá és egészségesebbé tehetjük vele étkezésünket.

A hús valódi alternatívája az egyik legfontosabb növényi eredetű fehérjeforrás. A tofuból bármely „húsétel" elkészíthető; kockázható, szeletelhető és darálható. Erősebb fűszerezést igényel, mint a húsok.

Sajtként fogyasztható fűszerezve, pácolva; villával összetörve **túrókként** körözött és édes töltelék készíthető belőle.

Rántott tofu és tofufasírt párolt szójacsírával

Receptek a doboz belső oldalán!

A tofu a keleti konyha egyik fő alapanyaga, amely sajtkészítési eljárással készült friss szójatermék.

Kaukázusi kefir

Élőflórás, natúr savanyú tej
Zsírtartalom: legalább 3,0m/m%

Összetevők: magas hőmérsékleten pasztőrözött, homogénezett tej, tejfehérjék, kultúrák.

Átlagos tápérték 100g termékben:

Energiatartalom:	245kJ/58kcal
Fehérje:	3,35 g
Szénhidrát:	4,6 g
Zsír:	3,0 g

Fogyasztás előtt felrázandó!
Felbontás után hűtve tárolandó!
Fogyasztható (év, hónap, nap) a doboz tetején jelölt időpontig 2 - 6 °C között tárolva.

A termék szénsavas ízét az éréskor képződő széndioxid adja, amely a tárolás során a dobozban enyhe nyomásnövekedést okozhat.

Mi is az a kaukázusi kefir?

A kaukázusi hegyekben élő törzsek évszázadok óta ismerték és fogyasztották a kefirt, melyet a legenda szerint Mohamed adományozott az ott élő embereknek, hogy megvédje őket a betegségektől.

A "Próféta kefir gombát" a törzsek félzve őrzött titokként adták tovább generációról generációra. Ez a legenda, mely szerint a kefir fogyasztásának kedvező hatása van, arra ösztönözte a más tájakon élő embereket, hogy megpróbálják szerezni a különleges kaukázusi kefir gombákból. Ekkor kezdett a kaukázusi kefir szélesebb körben is elterjedni és mára már nem csak a kaukázusi népek élvezhetik ezt a különleges terméket.

A magyarországi piacon a , kaukázusi kefir volt az első, mely az eredeti kaukázusi kefir receptje szerint készült. A termék rendkívül friss ízét az élőflórának, a kultúráknak és az érési folyamatok során keletkező széndioxidnak köszönheti.

Fagylalt készítése

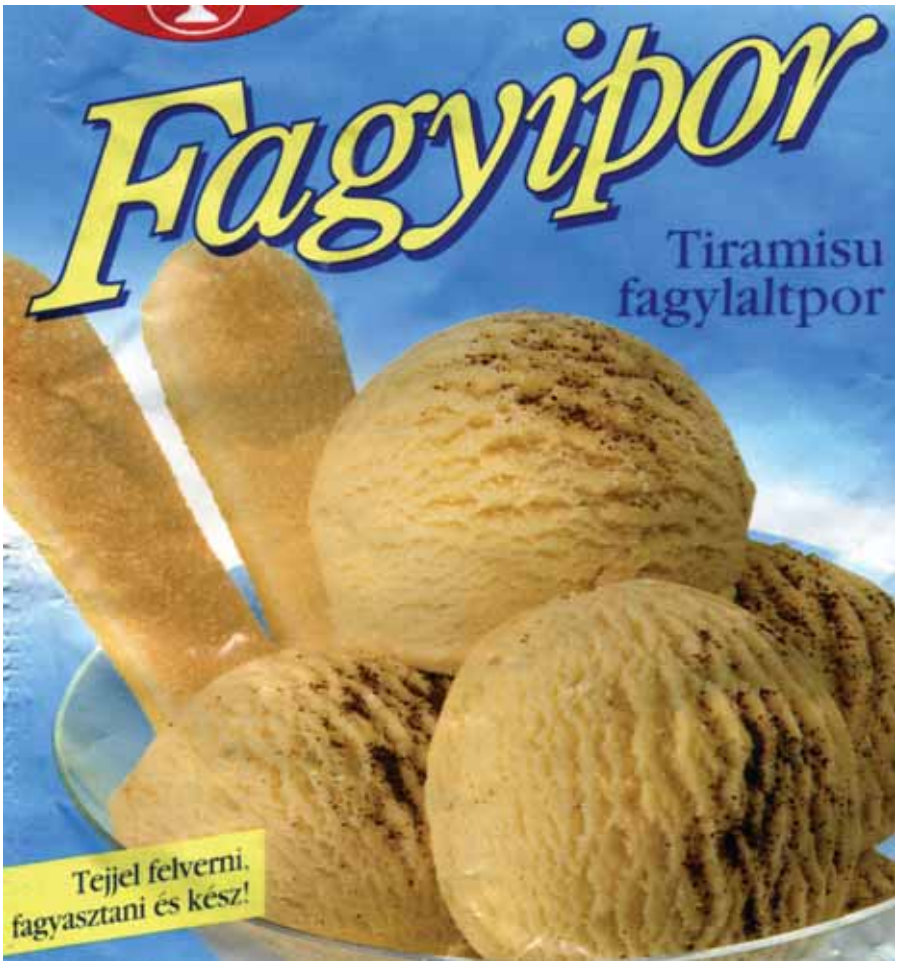
Hozzávalók: 0,2 liter hideg tej, 1 tasak fagylaltpor

A tasak tartalmát 0,2 liter hideg tejben csomómentesen elkeverjük, majd gépi habverővel (esetleg kézi habverővel) a sima állag eléréséig gyors fordulattal (2-3 percig) habosra verjük. A krémállagú fagylaltmasszát fagylaltcsészébe (műanyag-, vagy üvegcsésze) töltjük és a hűtőszekrény mélyfagyasztó rekeszében a megkívánt szilárdságúra fagyasztjuk. Pasztőrözött és hűtőszekrényben lehűtött tejet használjunk.

Készült: cukor, sovány tejpor, dextróz, keményített növényi zsír, glükózszirup, emulgeálószer E472a, sűrítőanyag E407, természetazonos aroma, színezékek E150a, E102, E124, E132 felhasználásával.

Fagylaltgéppel is elkészíthető!

70 g

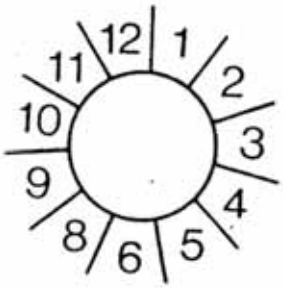


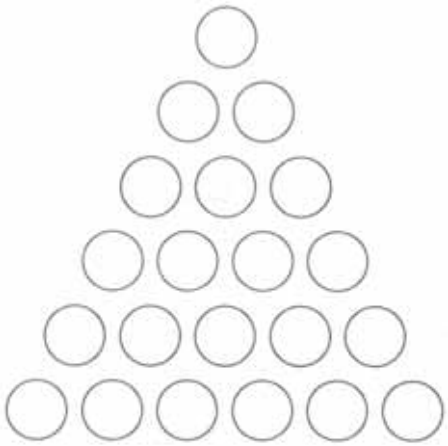
Tejszínes málnatorta

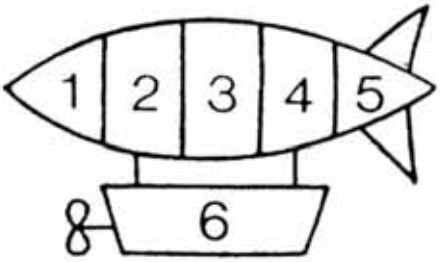
Hozzávalók:
1 kész piskótalap, 10 levél zselatin, 20 dkg málna, 10 dkg cukor, 25 dkg [illegible] málnás joghurt, 6 dl habtejszín

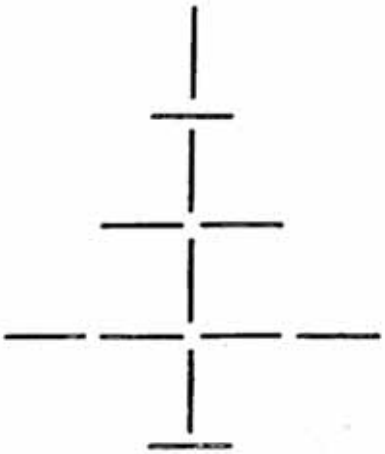
Elkészítés:
A krémhez a zselatint 5 percre beáztatjuk annyi vízbe, ami éppen ellepi. A málnát felmelegítjük, hozzáadjuk a cukrot, olvadásig keverjük, majd belekeverjük a kinyomkodott zselatint is. A tűzről levéve hozzáadjuk a hideg málnás joghurtot, majd a kemény habbá vert tejszínt. A piskótát félbevágjuk, egyik felére ráöntjük a málnás krémet, majd befedjük a másik felével és 3 órán keresztül hűtőszekrényben dermedni hagyjuk.

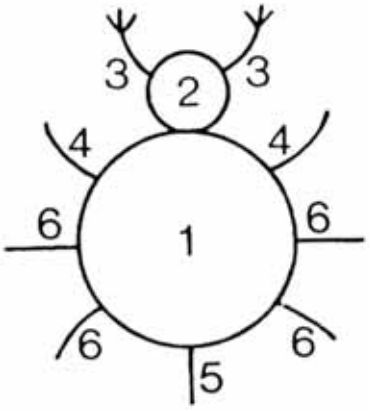
JÁTÉKOK

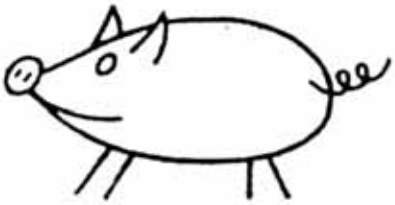


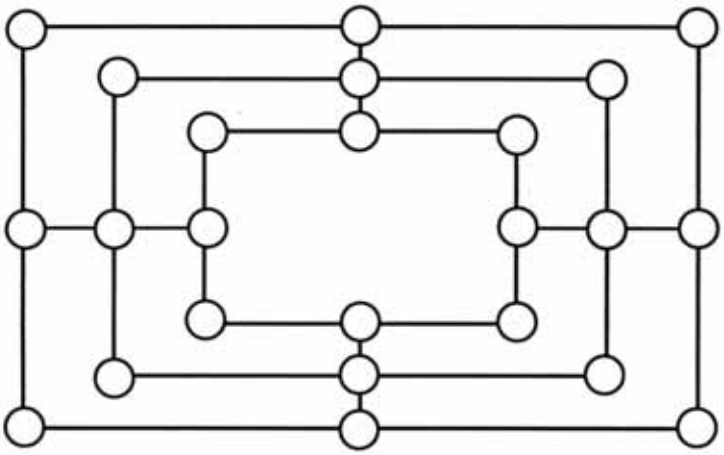


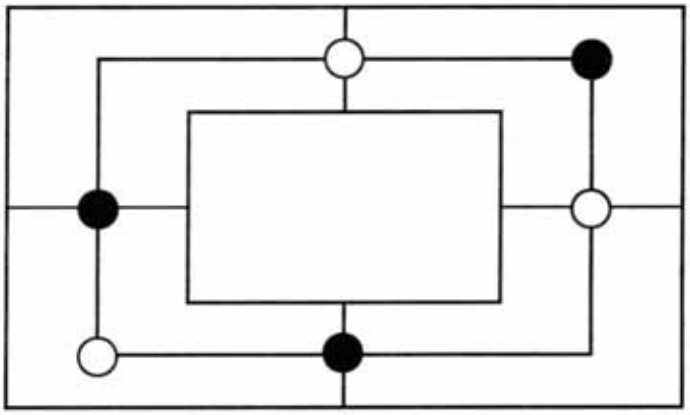


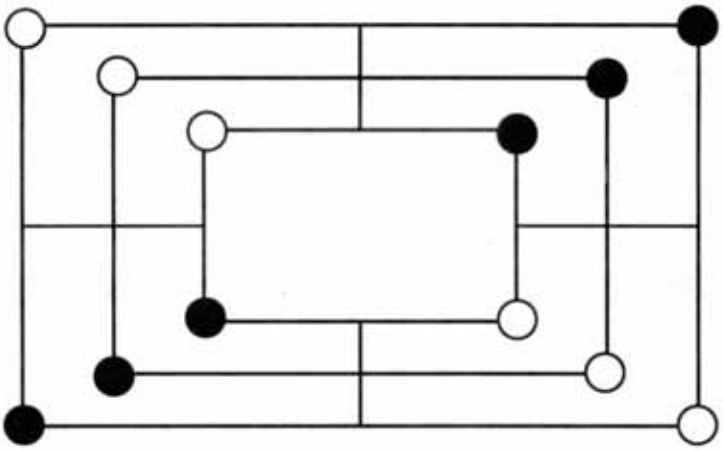


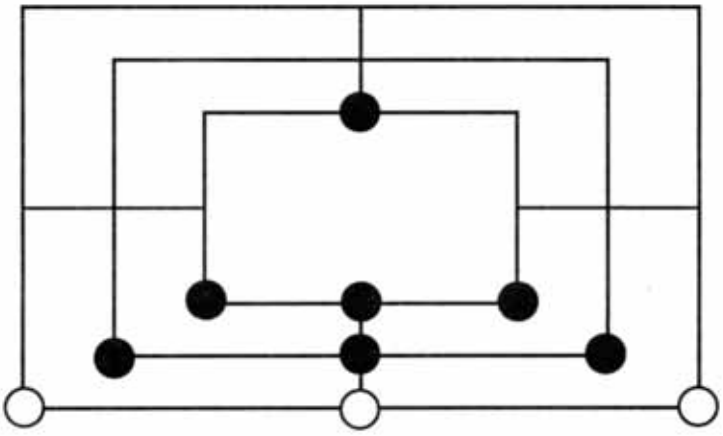


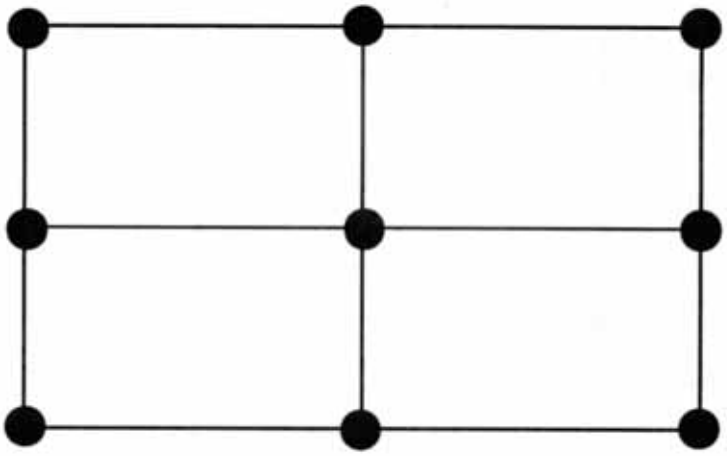


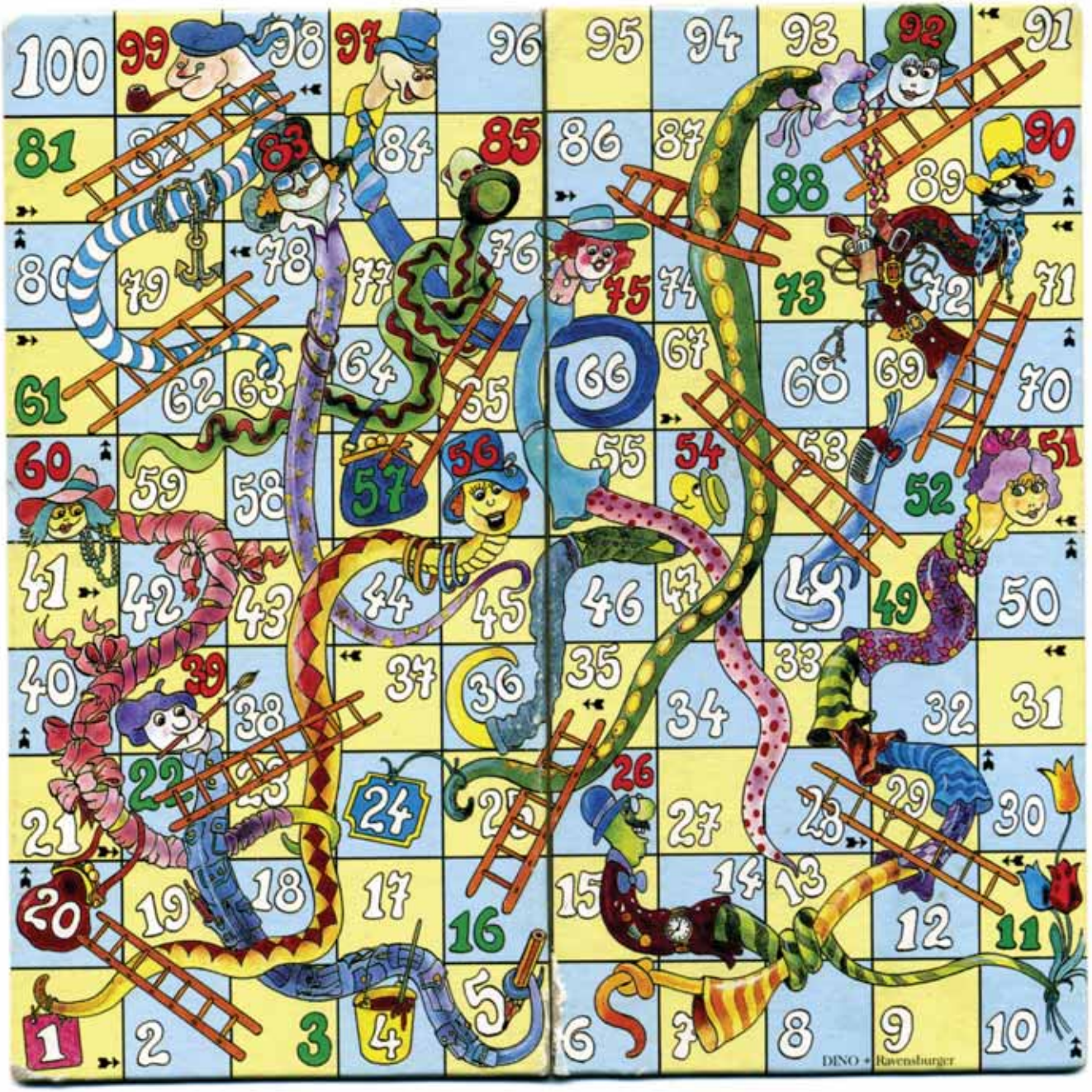


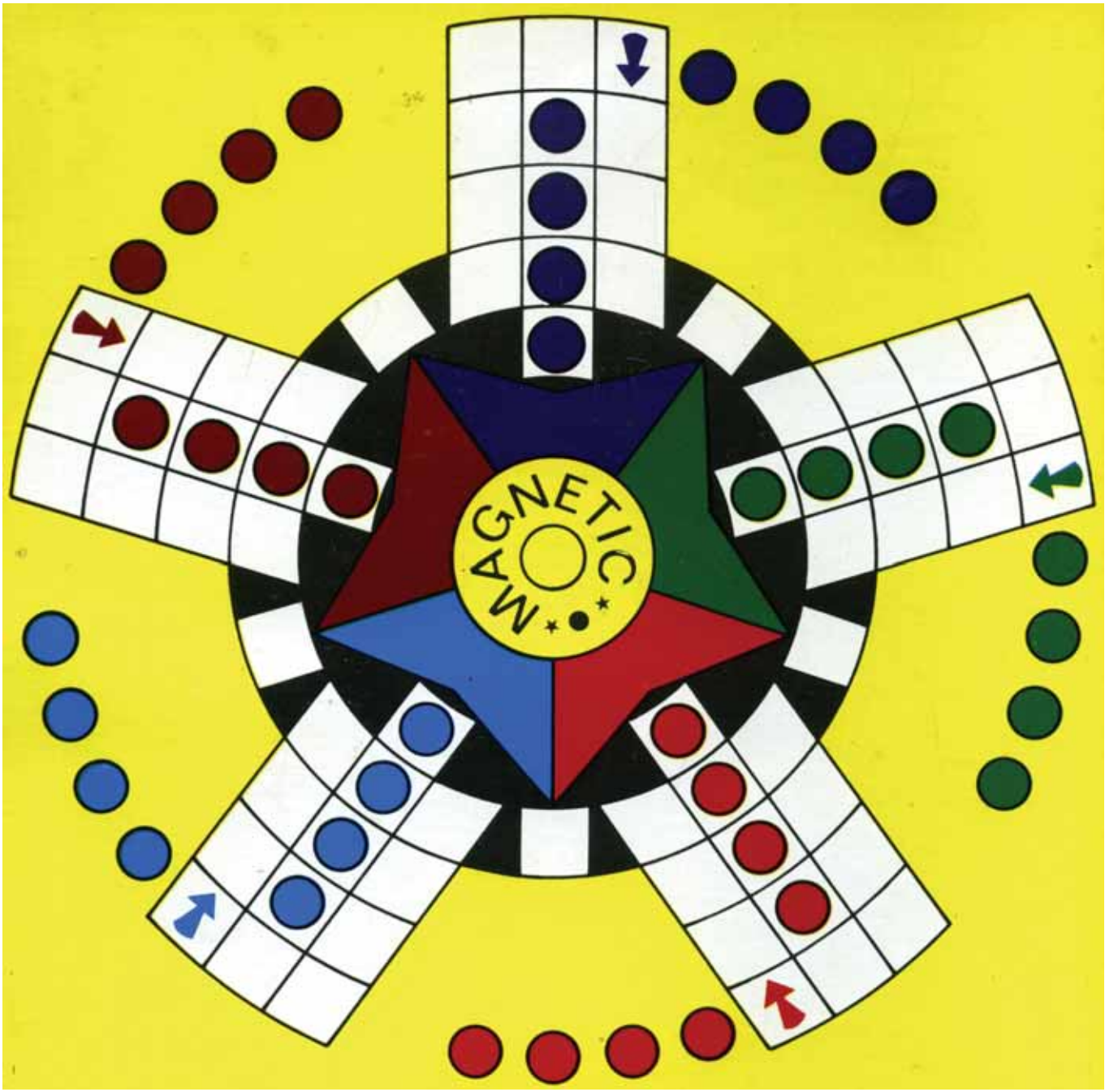









DINO
Ravensburger

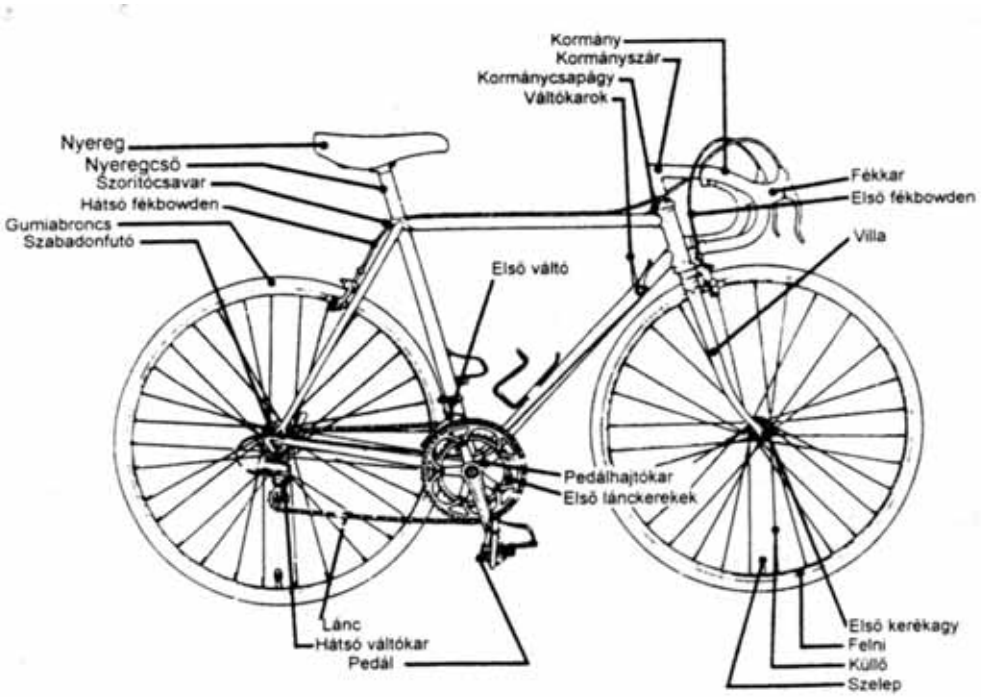

MAGNETIC

START ➡ CÉL
AKADÁLY
AKADÁLY
LÓVERSENY
AKADÁLY

KERÉKPÁR

A kerékpár alkatrészei

Ismerkedjen meg a kerékpárja részegységeivel, mielőtt a kézikönyvet tovább olvassa. Vizsgálja meg a kerékpárját, mielőtt kerékpározni indul vele.
Ha valami szokatlant vesz észre, beszélje meg a dolgot az Ön bizalmát élvező szaküzlettel, és semmi esetre se használja addig kerékpárját, amíg a problémát meg nem oldották.
Figyeljen a megfelelő guminyomásra és ezt időnként ellenőrizze. A helyes nyomás a gumiabroncs felületén van feltüntetve.
Egyes kerékpárjaink a pedálra szerelt klipsszel és szíjjal készülnek. Ezeknek a funkciójuk, hogy a láb helyes pozícióban legyen. Városi közlekedésnél azonban ne legyen a lába beszíjazva a klipszben, mert hirtelen megálláskor a lábát nem tudja onnan kiszabadítani és a talajra letenni, ennek pedig baleset lehet a vége.



FŰLÖP Kerékpárcentrum
1145 Bp., Erzsébet kirné. útja 14/a.
Tel.: 2524190 Fax: 3636174
Adósz.: 40140241-2-42

VE 008299

Jótállási jegy

Az eladó bolt pecsétje

A(z) Mycl 9900 FH típusú,
POAL 10657 vázszámú kerékpárhoz.

A kerékpár importőre: **Velotrade Kft. H-1097 Bp., Gubacsi út 6/c.**

Kermi eng. száma: E–0008/99 BTO szám: 3542105200

Az eladó szerv tölti ki!

Eladás kelte: .....

Eladó szerv: .....

Elveszett jótállási jegyet csak az eladás napjának hitelt érdemlő igazolása (pl. dátummal és bélyegzővel ellátott számla, eladási jegyzék) esetén pótolunk!

A jótállási jegyet gondosan őrizze meg, mert a jótállás lejárta utáni időre a vásárló a 35/1978. (VII.6.) MT sz. rendelet szerint kártalanítást a jótállási jeggyel egyszerűbben érvényesítheti.

A kerékpár – jótállás szempontjából jelentős része – a váz az első villával szerelve.

A kerékpár garanciális elbírálásához a teljes kerékpárt be kell mutatni!

A jótállásra kötelezett a vásárlás napjától számított 12 hónapig vállal a 117/1999. (IX.10.) Korm. Rendelet alapján.

Vállalja továbbá a 74/4987. (XII. 10.) MT sz. rendelettel való módosított 35/1978. (VII.6.) MT sz. rendelet alapján a vásárlás napjától számítva, ha a fogyasztói ár

1500,– és 10 000,– Ft. között van, legalább 6 évig,
10 000,– Ft. feletti ár esetén legalább 8 évig

az alkatrész utánpótlást.

HIBÁS TERMÉK ESETÉN A VÁSÁRLÓ VÁLASZTÁSA SZERINT:

- díjmentes kijavítást vagy megfelelő árleszállítást kérhet,
- ha a vásárló kijavítást kér, a javítást a hiba bejelentésétől számított 15 napon belül – cserekészülék biztosítása esetén 30 napon belül – a vásárló érdeksérelme nélkül úgy kell elvégezni, hogy a javítás folytán a termék értéke és használhatóság az azonos ideig rendeltetésszerűen használt hibátlan termékhez képest nem csökken. Javítás esetén a termékbe új alkatrészt kell beépíteni.
- ha a javítás 15 ill. 30 napon belül nem készült el, vagy a termék nem javítható, a termék azonos típusú, új termékre való kicserélését kérheti.
- ha a cserére nincs lehetőség, vagy a vevőnek a cseréhez fűződő érdeke megszűnt, a szerződéstől elállhat (a termék visszavásárlását kérheti).
- ha a jótállásra kötelezett a termék kijavítását a fent meghatározott (15 ill. 30 nap) időn belül nem vállalja, vagy nem végzi el, a vevő a hibát a kötelezett költségére maga kijavíthatja.

FIGYELEM!

A nem megfelelő kezelés elkerülésére kezelési és használati útmutatót mellékelünk a kerékárhoz. Kérjük, hogy az abban foglaltakat tartsa be, mert a használati útmutatótól eltérő használat, kezelés miatt bekövetkezett hibára jótállást nem vállalunk, ennek javítási költsége a jótállási időn belül is Önt terheli.

Az eladótól követelje meg a vásárláskor a jótállási jegy megfelelő kitöltését. Egyúttal ellenőrizze, hogy a kerékpár vázszáma megegyezik-e a jótállási jegyen jól olvashatóan feltüntetett számmal. A szabálytalanul kiállított jótállási jegy alapján érvényesített igények teljesítése a kereskedőt terheli. A jótállási jegyen történt bármilyen javítás, törlés vagy átírás, valótlan adatok bejegyzése a jótállási jegy érvénytelenségét vonja maga után.

MEGSZŰNIK A JÓTÁLLÁS

- ha a meghibásodást rendeltetéstől eltérő használat, ütközés, baleset okozta, (Triálozás)
- ha a kerékpárt szakszerűtlenül vagy illetéktelenek javították,
- ha a kerékpárral versenyen vesznek részt,
- ha a kerékpár vázszáma nem azonosítható, nem egyezik meg a jótállási jegyen található számmal,
- ha a kerékpárt kölcsönzik.

Nem vállalunk jótállást a gumidefektre!

- A kerékpár nagynyomású vízzel (gőzborotvával) való tisztítása esetén.

A jótállásra kötelezettnek kell bizonyítani, hogy a hiba oka a termék, vásárlónak való átadása után keletkezett.

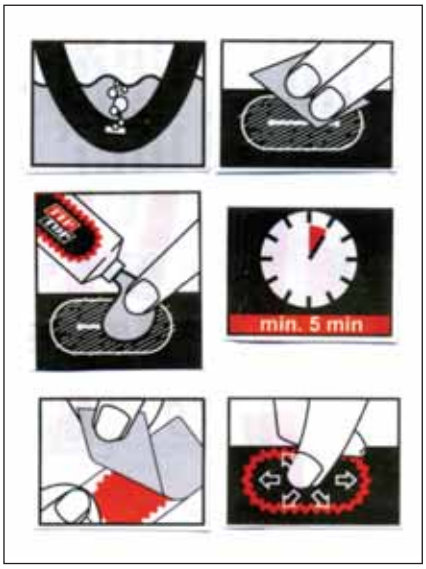
FONTOS! A balesetek elkerülése végett minden út előtt a kerékpárját vizsgálja át, ellenőrizze a csavarok és anyák feszességét!

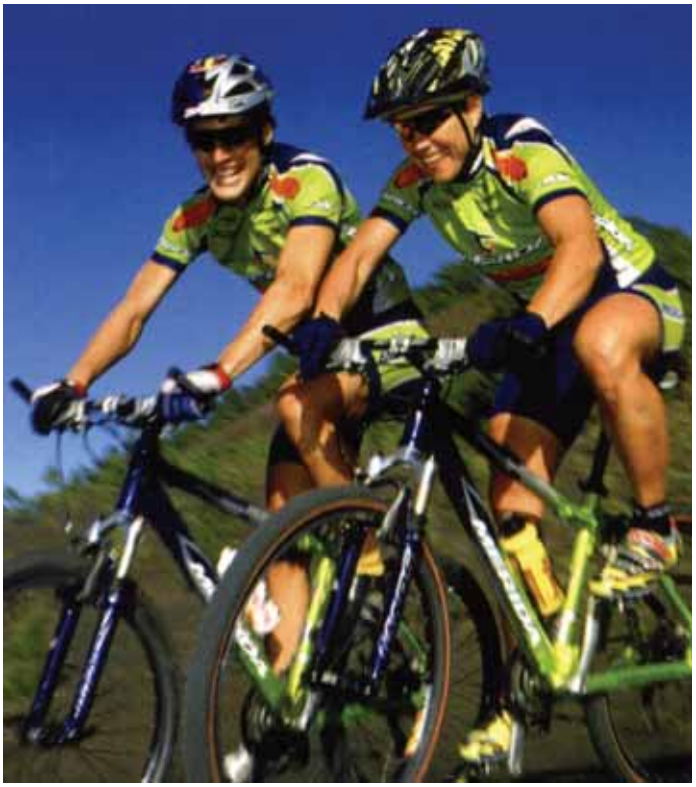
Vázmagasság

A kerékpár megvásárlásakor győződjön meg arról, hogy a kerékpár magassága megfelel-e az Ön testmagasságának. Fogadja el az Ön bizalmát élvező kereskedő tanácsát a helyes vázmagasság kiválasztásában, melynek lényege:
Ha Ön a kerékpárt a lába közé veszi és függőlegesen áll a talajon, a felsőcső és az Ön teste között MTB esetében szabadon kell maradnia 5–7,5 cm-nek.

A nyeregmagasság beállítása

A helyes vázmagasság kiválasztásán túlmenően fontos még a nyeregmagasság megfelelő beállítása is. Amikor Ön a nyeregben ül és egyik lába a pedál alsó helyzetében a pedálon van, akkor térde enyhén hajlított legyen. Győződjön meg arról, hogy a nyeregcsövet rögzítő csavar ill. gyorszár stabilan tartja a nyerget.


min. 5 min



A PÉNZ

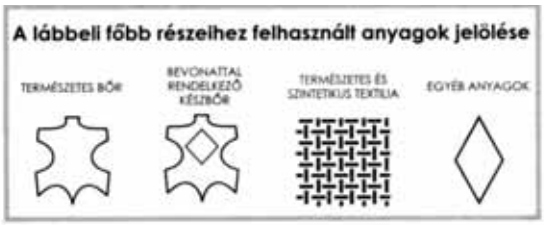
500
MÁTYÁS KIRÁLY
1000
LEN GÁBOR
2000

GRÓF SZÉCHENYI ISTVÁN
5000
SZENT ISTVÁN KIRÁLY
10000
DEÁK FERENC
20000

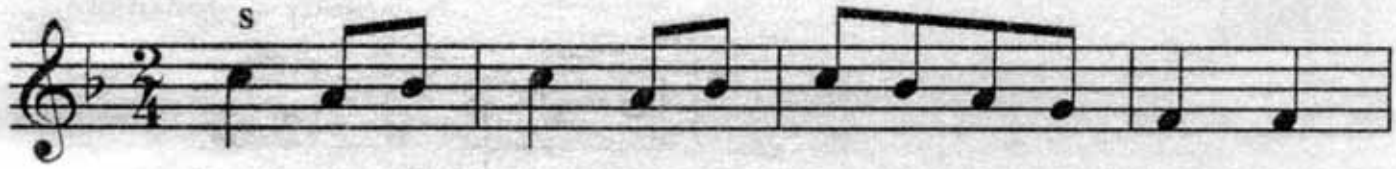
MNB
MÁTYÁS KIRÁLY
1000
EZER FORINT
MAGYAR NEMZETI BANK
BUDAPEST 2006
DB 4025423
DB 4025423
1000

1000
1000
HERCULES KÚT
EZER FORINT

RUHÁINK

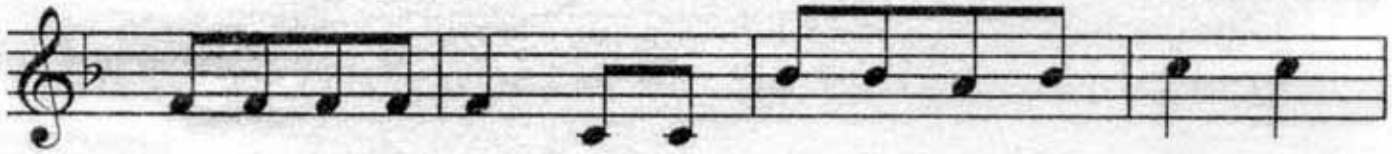


Lakodalmas



Most vi- szik, most vi- szik Da - ni - ká - né lá - nyát.

Bí - bor - ba, bár - sony - ba, a - rany - ko - szo - rú - ba.



Nem a- dom a lá - nyo- mat a - rany - hin - tó nél - kül,

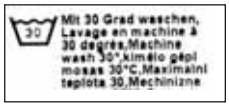
Ab-ba' pedig hat ló le - gyen, mind a hat - nak a - rany far - ka le - gyen.

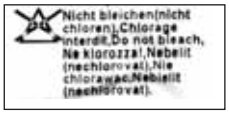
Scrambler K
439716
Klasszikus forma hógolyócsatázni.
hasított bőr és szintetikus felső
Waterproof membrán, Winter
Contagrip™
310g

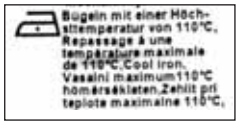
76

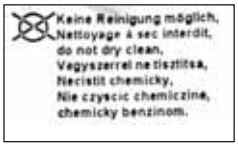
recommends
Cares for your favourite clothes
40% VISCOSE / VISCOSA / VISKOSE / VISZKOZ / MATERIAL VASCOS
30% COTTON / ALGODON / ALGODAO / COTON / BAUMWOLLE / KATOEN / PAMUT / COTONE / BUMBAC / BOMULD
20% POLYAMIDE / POLIAMIDA / POLIAMID / POLIAMMIDE / POLIAMIDA
4% ELASTHAN / ELASTANO / ELASTHANNE / ELASTOMEER / ELASTAN / ELASTOMERO
MADE IN THE PHILIPPINES
HECHO EN FILIPINAS
FABRICADO EM FILIPINAS
FABRIQUE AUX PHILIPPINES
HERGESTELLT AUF DEN PHILIPPINEN
GEFABRICEERD IN DE FILIPPINEN
KÉSZÜLT FÜLÖP-SZIGETEKEN
FABBRICATO NELLE FILIPPINE
FABRICAT IN FILIPINE
IZDELANO NA FILIPINH
RAŽOTS FILIPĪNĀS
VYROBENO NA FILIPÍNACH
PAGAMINTA FILIPINUOSE
WYPRODUKOWANO NA FILIPINACH
FREMSTILLET I FILIPPINERNE
ΚΚΑΤΑΣΚΕΥΑΖΕΤΑΙ ΣΤΙΣ ΦΙΛΙΠΠΙΝΕΣ
VYROBENÉ NA FILIPÍNACH
PROIZVEDENO NA FILIPINIMA
REF:33212001
731791
C:S3
3636 3008
SIZE XL
8432894731791

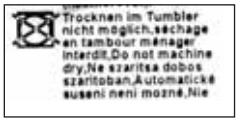
30°C
Cl
P


30
Mit 30 Grad waschen,
Lavage en machine à
30 degrés,Machine
wash 30°,kimélo gépi
mosás 30°C,Maximalní
teplota 30,Mechinizne


Nicht bleichen(nicht
chloren),Chlorage
interdit,Do not bleach,
Ne klorozzal,Nebelit
(nechlorovat),Nie
chlorować,Nebielit
(nechlorovat).

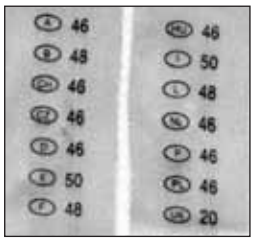

Bügeln mit einer Höch-
sttemperatur von 110°C,
Repassage à une
température maximale
de 110°C,Cool iron,
Vasalni maximum110°C
homérsékleten,Zehlit pri
teplota maximálne 110°C,


Keine Reinigung möglich,
Nettoyage à sec interdit,
do not dry clean,
Vegyszerrel ne tisztítsa,
Necistit chemicky,
Nie czyścić chemicznie,
chemicky benzinom.

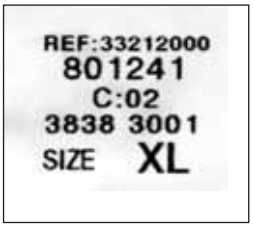

Trocknen im Tumbler
nicht möglich,séchage
en tambour ménager
interdit,Do not machine
dry,Ne szaritsa dobos
szaritoban,Automatické
sušení není možné,Nie

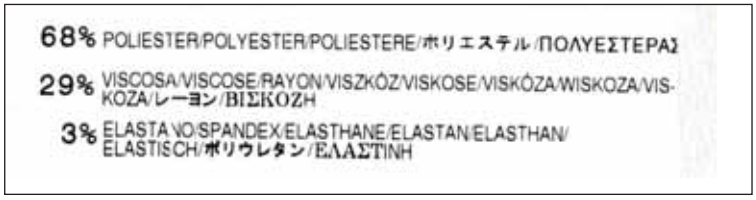
WASH SEPARATELY
LAVER SEPAREMENT
SEPARAT WASCHEN
APART WASSEN
LAVAR POR SEPARADO
LAVARE SEPARATAMENTE
LAVAR SEPARADAMENTE
PRÁT ODDĚLENĚ
PRAĆ ODDZIELNIE
ELKÜLÖNITVE MOSSA
PRATI LOČENO

WASH WITH SIMILAR COLOURS
LAVER AVEC COULEURS
DE MEME TON
MIT ÄHNLICHEN FARBEN WASCHEN
MET SOORTGELIJKE
KLEUREN WASSEN
LAVAR CON COLORES SIMILARES
LAVARE CON COLORI SIMILARI
LAVAR COM CORES SIMILARES
PRAT SE STEJNYMI BARVAMI
PRAĆ Z PODOBNYMI KOLORAMI
HASONLÓ SZÍNŰ DARABOKKAL
EGYÜTT MOSSA
PRATI S PODOBNIMI
BARVAMI OBLACIL


46
48
46
46
46
50
48
46
50
48
46
46
46
20

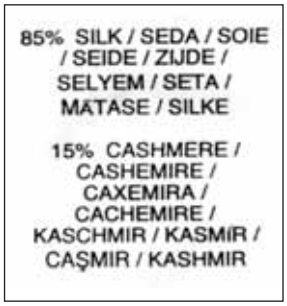
D/A/CH/L/B
PL/CZ/H/SK
42
F
44
I
48

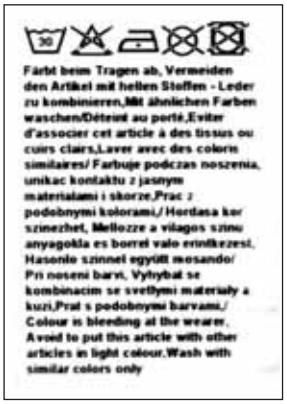

REF:33212000
801241
C:02
3838 3001
SIZE XL


68% POLIESTER/POLYESTER/POLIESTERE/ポリエステル/ΠΟΛΥΕΣΤΕΡΑΣ
29% VISCOSA/VISCOSE/RAYON/VISZKÓZ/VISKOSE/VISKÓZA/WISKOZA/VIS-
KOZA/レーヨン/ΒΙΣΚΟΖΗ
3% ELASTANO/SPANDEX/ELASTHANE/ELASTAN/ELASTHAN/
ELASTISCH/ポリウレタン/ΕΛΑΣΤΙΝΗ

100% LINEN /
LINO / LINHO /
LIN / LEINEN /
LINNEN / LEN /
IN / HØR

TAGLIA / SIZE M
WOOLMARK
1604752
PURA LANA VERGINE
PURE NEW WOOL
PURE LAINE VIERGE
REINE SCHURWOLLE
PURA LANA VIRGEN
PURA LÀ VIRGEM
US RN 54061
CA 07697
CARE INSTRUCTIONS ON REVERSE


85% SILK / SEDA / SOIE
/ SEIDE / ZIJDE /
SELYEM / SETA /
MATASE / SILKE
15% CASHMERE /
CASHEMIRE /
CAXEMIRA /
CACHEMIRE /
KASCHMIR / KASMIR /
CAŞMIR / KASHMIR


30
Färbt beim Tragen ab, Vermeiden
den Artikel mit hellen Stoffen - Leder
zu kombinieren,Mit ähnlichen Farben
waschen/Déteint au porté,Eviter
d'associer cet article à des tissus ou
cuirs clairs,Laver avec des coloris
similaires/ Farbuje podczas noszenia,
unikać kontaktu z jasnym
materiałami i skórze,Prać z
podobnymi kolorami,/ Hordasa ker
szinezhet, Mellozze a világos színu
anyagokla es borrel valo erintkezesi,
Hasonlo szinnel együtt mosando/
Pri nosení barví, Vyhýbat se
kombinacím se svetlými materialy a
kuzi,Prat s podobnymi barvami,/
Colour is bleeding at the wearer,
Avoid to put this article with other
articles in light colour,Wash with
similar colors only