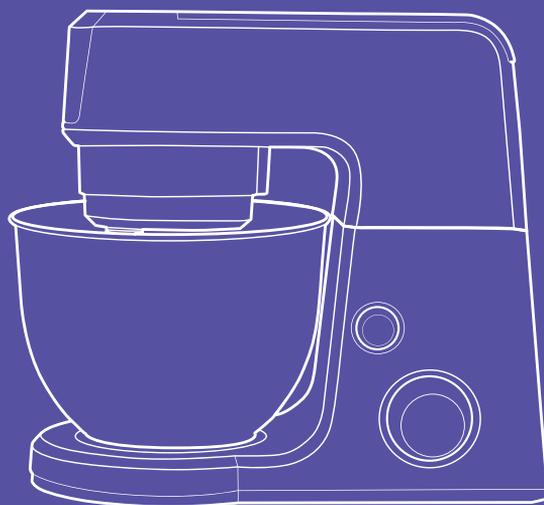


**Я на кухне
главный!**



**Цельнометаллический
планетарный миксер «4 в 1»
КТ-1366**

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения	4
Комплектация	5
Устройство блендера	6
Подготовка к работе и использование	7
Чистка и обслуживание миксера	18
Уход и хранение	19
Устранение неполадок	19
Технические характеристики	20
Меры предосторожности	21

Общие сведения

Многофункциональный, мощный и компактный планетарный миксер КТ-1366 поможет вам смешать ингредиенты, взбить яичный белок или сливки, приготовить картофельное пюре, соус, крем, мусс, замесить жидкое тесто для блинов и крутое для пельменей и пирогов, перемолоть мясо на фарш, смешать ледяной коктейль или смузи, а также нашинковать овощи и фрукты. В комплекте миксера имеется блендер, комбайн и мясорубка, что превращает эту модель в универсальную кухонную машину «4 в 1».

Тщательное смешивание

Миксер оснащен планетарной системой смешивания: во время работы насадка вращается вокруг своей оси и одновременно движется по окружности по внутреннему объему чаши, обеспечивая идеальное качество смешивания и ровную консистенцию без комков. Надежный двигатель высокой мощности позволяет быстро и эффективно смешивать ингредиенты разной консистенции для самых разнообразных кулинарных целей. Встроенный вентилятор принудительно охлаждает двигатель потоком воздуха, так что он не перегреется при работе на высоких скоростях или при замешивании крутого теста. Нескользящие ножки с присосками прочно фиксируют миксер на столе.

Надежное автоматическое управление

Миксер может работать в полностью автоматическом режиме. Вам достаточно только положить ингредиенты, надеть насадку и включить прибор.

При включении миксера скорость вращения увеличивается постепенно, чтобы предотвратить разбрызгивание ингредиентов. Прибор имеет 7 скоростей и импульсный режим.

Вместительная стальная чаша с крышкой

Миксер оснащен чашей емкостью 2,5 литра. Форма насадок и чаши подобраны так, что при любом количестве продуктов насадка не оставляет их по краям перемешанными.

Чаша изготовлена из нержавеющей стали, она прочная и в ней можно смешивать даже горячие ингредиенты. Чаша жестко закрепляется на базе и укомплектована защитной крышкой с загрузочной горловиной. Крышка предотвращает разбрызгивание ингредиентов при замешивании. А через горловину можно добавлять ингредиенты во время работы, не выключая миксер и не поднимая моторный отсек.

В комплекте идут насадки для взбивания, перемешивания и приготовления пюре, крюк для замеса крутого теста.

Система безопасности

Прибор не включится, если снята одна из заглушек или установленный комбайн не закрыт крышкой.

Миксер оснащен системой безопасности. Он автоматически выключится, если откинуть моторный отсек. Если при этом регулятор скорости стоит не на нуле, то

при возвращении моторного отсека в исходное положение мотор не включится, а для включения придется сначала перевести регулятор в нулевое положение, а затем выставить скорость. В закрытом и откинутом положении моторный отсек фиксируется, так что перевести его из одного положения в другое возможно только при нажатии на кнопку. Если одна из заглушек снята с миксера, а нужный прибор на место крепления не установлен, то мотор не включится. Если на чашу комбайна не установлена крышка, то мотор не включится. Если вы забыли про включенный миксер, он выключится автоматически через 15 мин.

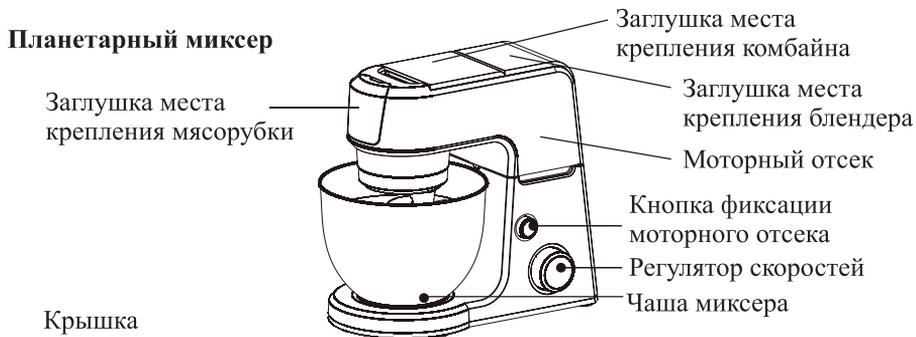
Комплектация

1. Моторный отсек — 1 шт.
2. Чаша миксера — 1 шт.
3. Крышка чаши миксера — 1 шт.
4. Венчик для взбивания — 1 шт.
5. Насадка для смешивания — 1 шт.
6. Крюк для замеса теста — 1 шт.
7. Блендер:
 - чаша блендера — 1 шт.
 - крышка блендера — 1 шт.
 - мерный колпачок — 1 шт.
8. Мясорубка:
 - корпус — 1 шт.
 - толкатель — 1 шт.
 - загрузочный лоток — 1 шт.
 - металлический шнек — 1 шт.
 - нож — 1 шт.
 - решетка с крупными отверстиями — 1 шт.
 - решетка со средними отверстиями — 1 шт.
 - кольцевая гайка — 1 шт.
9. Комбайн:
 - чаша комбайна — 1 шт.
 - крышка комбайна — 1 шт.
 - толкатель — 1 шт.
 - блок лезвий — 1 шт.
 - диск для насадок — 1 шт.
 - насадка с крупной теркой — 1 шт.
 - насадка со средней теркой — 1 шт.
 - насадка с мелкой теркой — 1 шт.
 - насадка для нарезки — 1 шт.
10. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
11. Гарантийный талон — 1 шт.
12. Коллекционный магнит — 1 шт.*

* Опционально.

Устройство миксера

Планетарный миксер



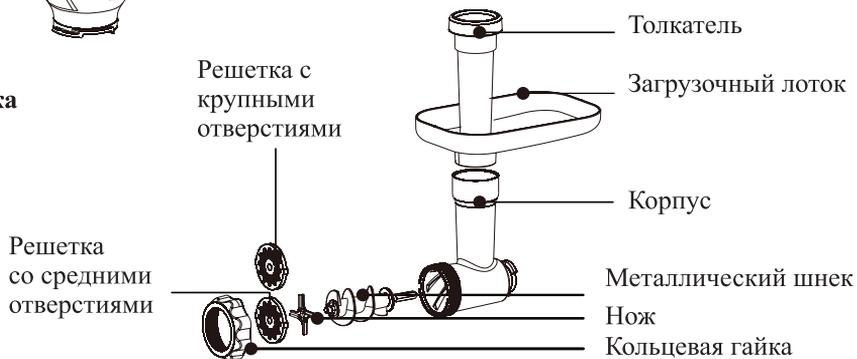
Крюк для замеса теста Венчик для взбивания



Блендер



Мясорубка



Комбайн



Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием вымойте все части и аксессуары, кроме моторного отсека, и вытрите насухо. Моторный отсек протрите влажной, а затем сухой тканью.

Использование миксера

Внимание! Выключайте миксер перед установкой или снятием насадок, чаши и крышки чаши, а также перед откидыванием моторного отсека. При работающем миксере запрещается помещать в чашу твердые предметы.

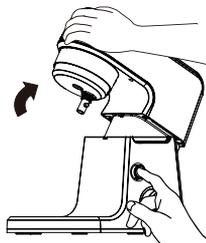
Перед первым использованием вымойте все части миксера, кроме моторного отсека, и вытрите насухо. Моторный отсек протрите влажной, а затем сухой тканью.

Внимание! Запрещается присоединять к миксеру несколько компонентов сразу и включать их одновременно! Это приведет к перегрузке и выходу миксера из строя.

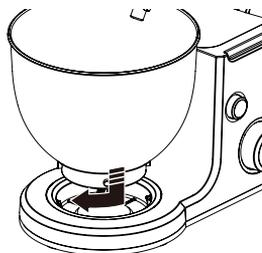
Подготовка к работе

Добавьте в чашу миксера нужные ингредиенты. Пожалуйста, не загружайте чашу до краев. Обратите внимание, что максимальное количество ингредиентов не должно превышать 2/3 объема чаши. Подробнее см. в разделе «Советы».

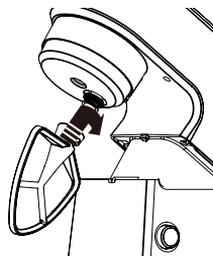
1. Нажмите на кнопку фиксации моторного отсека и откиньте моторный отсек вверх.



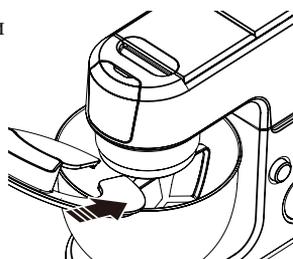
2. Поместите чашу на базу и поверните по часовой стрелке до упора.



3. Вставьте насадку на шпиндель, чтобы штифт на оси попал в паз на насадке, затем слегка надавите на насадку и поверните ее по часовой стрелке до упора.



4. Закрепите крышку на чаше. Через отверстие крышки можно добавлять ингредиенты в процессе работы.



5. Нажмите на ручку фиксации и опустите моторный отсек.



Включение миксера

Для включения миксера поверните регулятор скорости по часовой стрелке, выставив нужную скорость. Для выключения миксера поверните регулятор в положение «0».

Для включения импульсного режима поверните регулятор против часовой стрелки в положение «Р» и удерживайте его. В импульсном режиме миксер работает, пока вы держите ручку. Если ее отпустить, она автоматически вернется в положение «0» (выключено).

Внимание! Миксер не включится, если снята одна из заглушек или не закрыта крышка комбайна.

Советы и ограничения

При замесе теста или при взбивании жидких продуктов сначала установите низкую скорость вращения, а затем постепенно ее увеличивайте. Если сразу включить высокую скорость, ингредиенты могут разбрызгаться или расплыться.

Не заполняйте чашу доверху. Помните, что при взбивании ингредиенты могут увеличиваться в объеме вдвое или вчетверо.

Внимание! Миксер предназначен только для домашнего использования. Использование его в коммерческих целях недопустимо, так как миксер не рассчитан на коммерческие нагрузки.

Используйте миксер только при комнатной температуре и нормальной влажности.

Не перегружайте миксер, особенно при замесе крутого теста. Чем круче тесто, тем меньше должен быть его объем. Например, тесто для пирогов и сдобных булочек — не более 1 кг. Тесто для пельменей — не более 500 г. Если тесто еще круче, его объем следует дополнительно уменьшить.

При замесе теста устанавливайте скорость работы не более половины от максимальной (в диапазоне от «1» до «4» по шкале регулятора скорости), в противном случае миксер может перегреться или испортиться из-за чрезмерной нагрузки.

Не используйте миксер более 10 минут подряд. После 10 минут непрерывной работы миксеру нужно дать остыть, по крайней мере, 15 минут. Если смесь тяжелая (например, тесто на макароны), то дайте миксеру остыть 30 минут.

Работа без перерыва и/или с перегрузкой приведет к перегреву мотора, после чего термостат, расположенный на нём разомкнет электрическую цепь до тех пор, пока мотор не остынет до рабочей температуры.

Несоблюдение перечисленных ограничений может привести к выходу миксера из строя и отказу в гарантийном обслуживании.

В приведенной таблице вы можете выбрать параметры и насадки для приготовления ингредиентов.

Примечание: ориентируйтесь на таблицу только для приблизительных расчетов, так как исходные продукты могут различаться по форме, размеру и качеству.

		Приготавливаемый продукт	Макс. кол-во	Макс. время	Скорость
	 Венчик для взбивания		125 мл	5 мин	7
			6 яиц	3 мин	7
	 Насадка для перемешивания		350 г	3 мин	1-4
			400 г	5 мин	1-4
			300 г	3 мин	1-4
	 Крюк для теста		 500 г 250 г	5 мин	1-3

Замес теста

Максимальное количество муки на чашу — 1000 г.

Рекомендуемое соотношение муки и воды — 5 к 3.

Смешивайте ингредиенты для теста в следующем порядке:

- 20 секунд на скорости 1;
- около 3 минут на скорости 2.

Всыпайте муку в чашу постепенно, чтобы миксер замесил тесто равномерно.

Используйте крюк для замеса густого теста и перемешивающую насадку для замеса жидкого теста.

Взбивание яичных белков и сливок

- Максимальное количество белков — 6 (минимальное — 2).

Взбивайте яичные белки без остановки при скорости от 4 до 7 в течение приблизительно 5 минут или до устойчивой пены.

- Количество сливок — 250 мл.

Взбивайте свежие сливки при скорости от 2 до 6 в течение приблизительно 5 минут.

При наполнении чаши миксера молоком, сливками или другими ингредиентами, не превышайте их максимально допустимый уровень.

Для взбивания используйте венчик.

Смешивание коктейлей или других жидкостей

Смешайте ингредиенты в соответствии с рецептом, при скорости от 1 до 6 в течение 3–5 минут.

Используйте для смешивания коктейлей перемешивающую насадку.

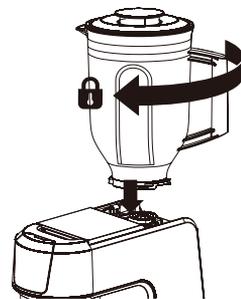
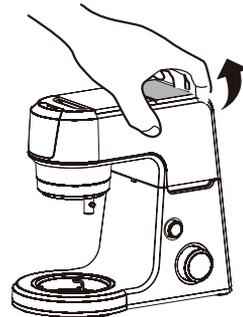
Не превышайте максимальное количество ингредиентов для чаши миксера.

Внимание! Перед включением прибора убедитесь, что регулятор находится в положении «0».

Использование блендера

Блендер предназначен для приготовления соков, супов-пюре, соусов, молочных коктейлей, смешивания фруктовых и фитнес-напитков.

1. Положите ингредиенты в чашу.
2. Закройте чашу крышкой. Установите в крышку мерный колпачок.
3. Снимите заглушку с верхней части моторного отсека миксера.
4. Установите блендер на моторный отсек и зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке до упора.



Советы и ограничения

Пожалуйста, убедитесь, что чаша установлена правильно. При неверно установленной чаше блендер не включится. Не включайте блендер с открытой крышкой, в противном случае ингредиенты могут выплеснуться из чаши.

Внимание! Никогда не открывайте крышку, чтобы положить какой-либо ингредиент в чашу во время работы блендера.

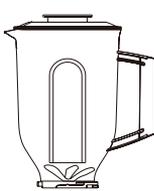
Чтобы положить ингредиенты в чашу во время смешивания, снимите мерный колпачок и добавьте ингредиенты в чашу блендера через отверстие в крышке.

Перед обработкой порежьте ингредиенты на мелкие кусочки.

Пожалуйста, не превышайте максимальный объем ингредиентов, указанный на чаше. Если вы смешиваете пюре, то не заполняйте чашу больше, чем наполовину.

В приведенной таблице вы можете выбрать параметры для приготовления ингредиентов.

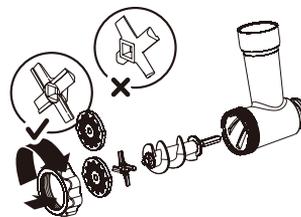
Примечание: ориентируйтесь на таблицу только для приблизительных расчетов, так как исходные продукты могут различаться по форме, размеру и качеству.

	Ингредиенты	Макс. кол-во	Макс. время	Скорость
		1.25 л	1 мин	7
		9 X 	20 раз	P
		400g 600ml	2 мин	7

Использование мясорубки

Мясорубка предназначена для измельчения сырого или вареного мяса.

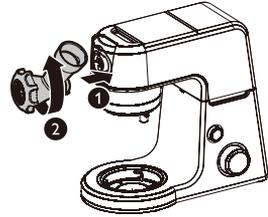
1. Соберите мясорубку, как это показано на рисунке.



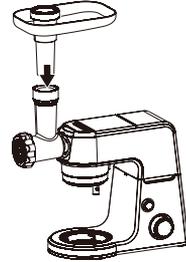
2. Снимите заглушку с передней части моторного отсека миксера.



3. Установите мясорубку в моторный отсек, повернув ее против часовой стрелки до упора.

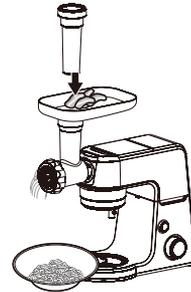


4. Установите лоток на загрузочную горловину



5. Положите мясо в загрузочный лоток. Используйте толкатель для подачи мяса.

6. Включите миксер, повернув регулятор. Работайте на скорости от 1 до 7.



Внимание! Чтобы отсоединить мясорубку от моторного отсека поверните блок мясорубки по часовой стрелке и снимите его. Во время работы следите, чтобы блок мясорубки был установлен до упора.

Если мясорубка забилась:

1. Выключите прибор и удостоверьтесь, что мотор полностью остановился.
2. Отключите прибор от электросети.
3. Отсоедините мясорубку от моторного отсека.
4. Очистите горловину мясорубки. При необходимости разберите мясорубку и прочистите все ее части.
5. Соберите мясорубку и установите ее в моторный отсек
6. Включите мясорубку на 1–2 секунды и убедитесь, что шнек вращается свободно.
7. Продолжайте работу.

Советы и ограничения

Количество мяса, которое мясорубка может обработать за один раз, не превышает двух килограмм.

Всегда используйте толкатель для подачи мяса или в горловину.

Работайте на скорости 7.

Внимание! Максимальное время непрерывной работы мясорубки составляет 3 минуты.

		Ингредиенты	Макс. кол-во	Макс. время	Скорость
			2 кг	3 мин	7

Использование комбайна

Сборка комбайна с блоком лезвий

Лезвиями комбайн измельчает мясо, твердый сыр, овощи, травы, чеснок, лесные и грецкие орехи

1. Установите ось в чашу комбайна.



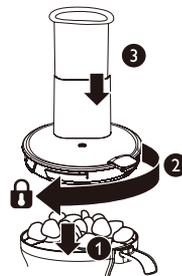
2. Наденьте и закрепите на оси лезвия.



3. Добавьте в чашу ингредиенты.



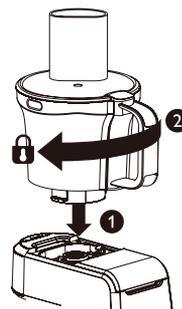
4. Закройте чашу крышкой и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке до упора. Установите в горловину толкатель.



5. Снимите заглушку в центральной части моторного отсека.



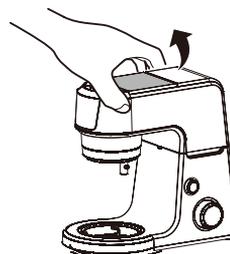
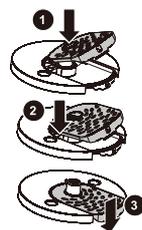
6. Установите на моторный отсек комбайн в сборе. Зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке до упора.



Сборка комбайна с диском для насадок

С установленными насадками на диск комбайн может работать как терка и шинковка

1. Установите нужную насадку на диск.
2. Установите в чашу комбайна ось, а затем диск с насадкой.
3. Закройте чашу крышкой и зафиксируйте ее, повернув по часовой стрелке до упора. Если крышку не зафиксировать, то прибор не включится.
4. Снимите заглушку в центральной части моторного отсека.
5. Установите на моторный отсек комбайн в сборе. Зафиксируйте его, повернув по часовой стрелке до упора.



6. Подавайте продукты в загрузочное отверстие, при необходимости подталкивайте их толкателем.

Внимание! Не утрамбовывайте продукты, а слегка подталкивайте толкателем, в противном случае диск или ось могут сломаться.



Советы

Внимание! Прежде чем начинать добавлять ингредиенты, сначала установите блок лезвий в чашу.

Не используйте комбайн для измельчения твердых ингредиентов, таких как кофейные зерна, куркума, мускатный орех и кубики льда, так как это может привести к тому, что лезвия станут тупыми.

Когда вы измельчаете твердый сыр или шоколад, не превышайте время работы в 2 минуты. В противном случае эти ингредиенты станут слишком горячими, начнут таять и собираться в комки.

Не кладите в чашу более 500 мл ингредиентов, иначе нож не измельчит их равномерно.

Если куски продуктов не помещаются в загрузочную горловину — предварительно нарежьте их.

Не держите устройство включенным более 2 минут подряд. Перед повторным включением прибору нужно дать остыть как минимум 2 минуты во избежание перегрева мотора. После 10 последовательных включений мотору надо дать остыть 10 минут.

При использовании импульсного режима не превышайте максимальное время непрерывной работы в 2 минуты. После истечения этого интервала дайте мотору остыть.

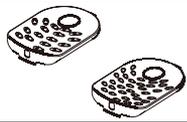
После выключения комбайна всегда дожидайтесь полной остановки ножа или диска. Всегда выключайте комбайн перед снятием чаши.

При терке или шинковке продуктов в конце могут оставаться небольшие не натертые кусочки.

Своевременно удаляйте из чаши перетертые или нашинкованные продукты. Не допускайте заполнения чаши до уровня диска.

В приведенной таблице вы можете подобрать насадки и другие параметры для измельчения ингредиентов с помощью комбайна.

Примечание: ориентируйтесь на таблицу только для приблизительных расчетов, так как исходные продукты могут различаться по форме, размеру и качеству.

		Ингредиенты	Макс. кол-во	Макс. время	Скорость
			500 г	5X1 сек	P
			500 г	5X1 сек	P/7
			50 г	30 сек	P
			250 г	60 сек	7
			250 г	45 сек	7
			500 г	30 сек	4
			1 шт.	30 сек	4
			500 г	30 сек	3

Чистка и обслуживание миксера

Перед чисткой миксера выключите его и отключите от сети электропитания. Убедитесь, что ручка регулятора скоростей находится в положении «0».

Корпус моторного отсека протирайте влажной или сухой тканью. Запрещается погружать миксер в воду.

Чашу комбайна, крышки и диск с терками можно мыть в посудомоечной машине или под струей воды с моющим средством. Насадки и чашу миксера, чашу блендера и алюминиевые части мясорубки мыть в посудомоечной машине не рекомендуется, т.к. они могут потемнеть. Мойте чашу и насадки под струей воды с моющим средством. После мытья вытрите чашу, крышку и насадки сухим полотенцем или просушите на воздухе.

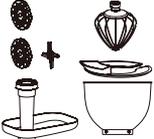
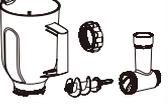
Будьте осторожны при мытье ножей и терок, чтобы не пораниться. Ножи после мытья высушите, чтобы предотвратить их коррозию.

После мытья высушите металлические части мясорубки и протрите их тканью, пропитанной растительным маслом.

Некоторые продукты, такие как морковь, могут оставить цветные пятна на пластиковых частях корпуса. Для удаления пятен протрите их тряпкой или салфеткой, смоченной в пищевом масле, затем вымойте в обычном порядке.

Не используйте металлическую щетку для чистки и не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.

Ориентируйтесь на таблицу при очистке прибора и его комплектующих.

							
	✗	✗	✓		✓	✗	✓
	✓	✓	✗		✓	✓	✓
	✓	✗	✓		✓	✗	✓

Уход и хранение

Храните миксер в сухом и прохладном месте, недоступном для детей. Моторная часть должна быть установлена в горизонтальное (рабочее) положение.

Устранение неполадок

Миксер не работает

Возможная причина	Решение
Прибор не подключен к сети	Проверьте, хорошо ли вставлена вилка сетевого шнура в розетку. Проверьте напряжение в сети
Сработала защита	Двигатель миксера работал с высокой нагрузкой. Поверните регулятор в положение «0», удалите лишние ингредиенты, подождите несколько минут и включите миксер снова
Вы подняли моторный отсек, не переключив регулятор скорости в положение «0»	Переведите регулятор в положение «0» и включите миксер снова
Открыта одна из заглушек миксера	Установите все заглушки на их места



В случае аномалий, таких как громкие шумы, сильный запах, дым и т.д., немедленно отключите питание, прекратите использование прибора и обратитесь в сервисный центр.

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

Технические характеристики

1. Напряжение: 220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 1000 Вт
3. Мощность блендера: 335 Вт
4. Количество скоростей: 7 + импульсный режим
5. Количество оборотов блендера: 17000 об/мин $\pm 15\%$
6. Класс защиты от поражения электрическим током: I
7. Емкость чаши миксера: 2,5 л
8. Емкость чаши блендера: 1,25 л
9. Материал чаши миксера: нержавеющая сталь
10. Материал чаши блендера: пластик
11. Материал чаши комбайна: пластик
12. Производительность мясорубки: 0,7 кг/мин
13. Длина сетевого шнура: 1 м
14. Размер устройства: 295 × 180 × 280 мм
15. Размер упаковки: 732 × 260 × 324 мм
16. Вес прибора без аксессуаров: 4,6 кг
17. Вес нетто: 7,0 кг
18. Вес брутто: 8,8 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Гуандун Мидеа Кэнсумэр Илектрик Мэньюфакчуринг Ко., Лтд.,
19 Линан Роуд, Бэйцзяо, Шуньдэ, Фошань, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Используйте миксер только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве.
2. Устройство предназначено для работы в помещении исключительно для домашнего использования. Миксер не предназначен для коммерческой эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите миксер, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части миксера повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.
7. Не прикасайтесь к движущимся частям мясорубки.
8. Не проталкивайте продукты в горловину пальцами, используйте толкатель.
9. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться миксером только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с миксером.
10. Контролируйте работу устройства, когда рядом находятся дети или домашние животные.
11. Не измельчайте в мясорубке твердые продукты, например, кости, орехи.
12. Не перегружайте мясорубку продуктами.
13. Не прикасайтесь пальцами к движущимся частям миксера во время его использования.
14. Отключайте миксер от сети перед сменой насадки.



15. После установки насадки перед включением прибора убедитесь, что насадка установлена правильно и прочно сидит на шпинделе.
16. Не оставляйте работающий миксер без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
17. Устанавливайте миксер только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
18. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
19. Не допускайте падения миксера и не подвергайте его ударам.
20. Храните устройство в недоступных детям местах.
21. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

IM-2



Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87