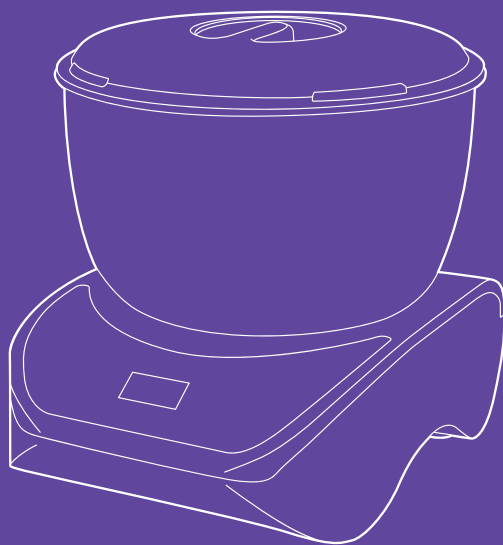


**Сделаю
любимые
блюда
за тебя!**



**Тестомесильная машина
КТ-3476**

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 | 4 |
| Устройство тестомесильной машины | 5 |
| Подготовка к работе и использование | 6 |
| Рецепты | 9 |
| Чистка и обслуживание | 11 |
| Уход и хранение | 11 |
| Устранение неполадок | 11 |
| Технические характеристики | 13 |
| Меры предосторожности | 14 |

Общие сведения

Тестомесильная машина КТ-3476 поможет вам замесить крутое тесто для пельменей и пирогов, слоеное тесто для булочек, а также жидкое тесто для блинов.

Во время работы насадка для замешивания теста вращается вокруг своей оси. Это обеспечивает идеальное качество смешивания без комков. Надежный двигатель позволяет быстро и эффективно смешивать ингредиенты для теста. Прорезиненные ножки с присосками прочно фиксируют прибор на столе.

Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных кнопок на панели управления. Также есть дисплей, на котором отображается время работы прибора. Тестомесильная машина может работать в автоматическом режиме. Вам достаточно только положить ингредиенты, надеть насадку и установить время замеса: от 5 до 15 минут с шагом 2 минуты. После того как прибор замесит тесто, его можно оставить на расстойку прямо в чаше и выбрать время от 10 минут до 1 часа 45 минут с шагом 10 минут. Чаша будет нагреваться, температура нагрева чаши варьируется от 30 до 40 °С. Во время расстойки тесто поднимается и увеличивается в объеме. По окончании времени прибор подаст звуковой сигнал и автоматически прекратит работу.

Прибор оснащен чашей емкостью 5 литров. Чаша изготовлена из нержавеющей стали, она прочная, и в ней можно смешивать даже горячие ингредиенты. Чаша закрепляется на моторном блоке и укомплектована защитной крышкой. Крышка предотвращает разбрызгивание ингредиентов при замешивании.

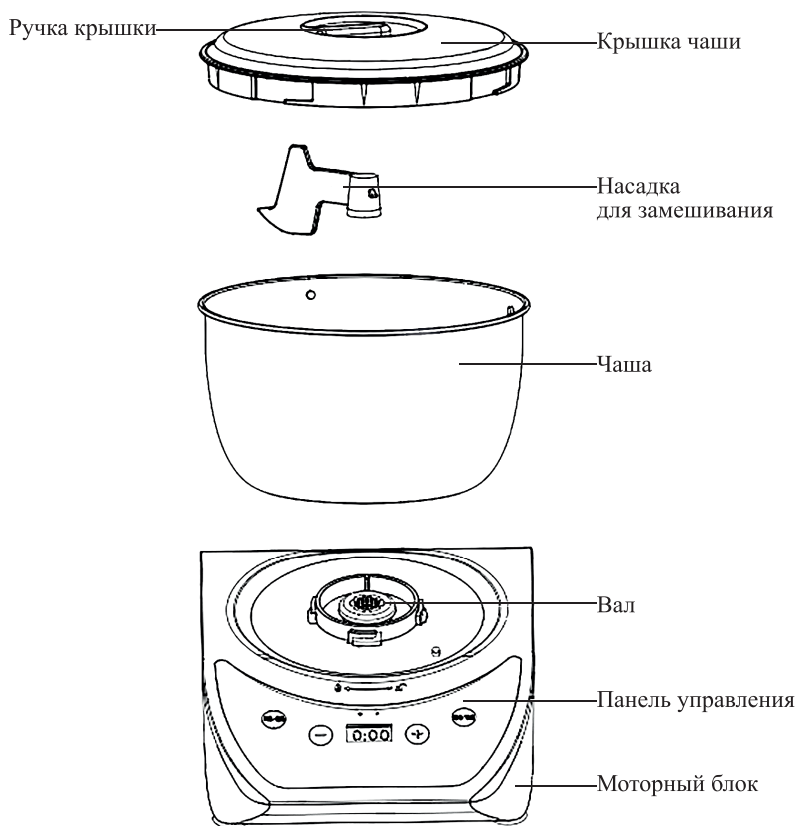
Максимальное время работы составляет 15 минут. Затем следует дать мотору остыть не менее 30 минут.

Комплектация

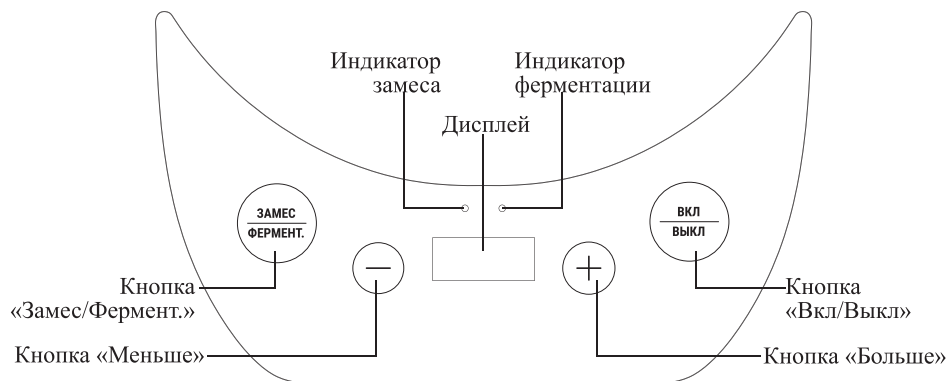
1. Тестомесильная машина — 1 шт.
 - Моторный блок — 1 шт.
 - Чаша — 1 шт.
 - Крышка чаши — 1 шт.
2. Насадка для замешивания — 1 шт.
3. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
4. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство тестомесильной машины



Панель управления



На *дисплее* отображается время работы прибора.

Кнопка «Вкл/Выкл» запускает и останавливает работу прибора.

Нажатие один раз на **кнопку «Замес/Фермент.»** позволяет настроить время замеса. По умолчанию время замеса — 5 минут. Если вы хотите установить другое время, то **кнопками «Больше»** или **«Меньше»** установите время замеса от 5 до 15 минут с шагом 2 минуты. Во время настройки времени замеса мигает синим цветом **индикатор замеса**. По окончании работы с установленным временем замеса прибор подаст звуковой сигнал и автоматически выключится. Во время работы прибора индикатор замеса непрерывно горит синим. По окончании замеса на дисплее отобразятся символы «0:00», индикатор замеса загорится красным цветом.

Нажатие на кнопку «Замес/Фермент.» второй раз позволяет настроить время ферментации (расстойки) теста. Температура нагрева чаши 30–40 °С. По умолчанию время ферментации — 30 минут. Если вы хотите установить другое время, то кнопками «Больше» или «Меньше» установите время ферментации от 10 минут до 1 часа 45 минут с шагом 10 минут. Во время настройки времени ферментации мигает синим цветом **индикатор ферментации**. Во время работы индикатор ферментации будет непрерывно гореть синим. По окончании времени ферментации прибор подаст звуковой сигнал и автоматически прекратит работу. На дисплее отобразятся символы «0:00», индикатор ферментации загорится красным цветом.

При подключении к сети, нажатии на кнопки, а также после окончания приготовления прибор подает звуковой сигнал.

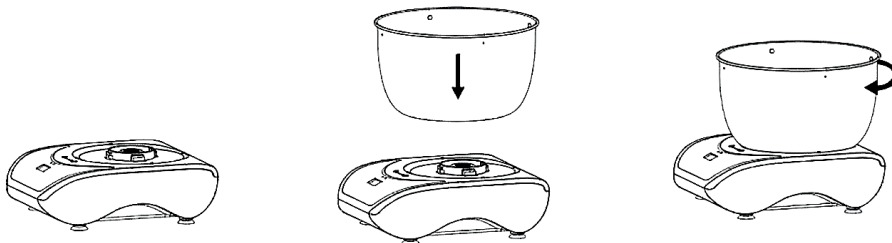
Подготовка к работе и использование

Подготовка к работе

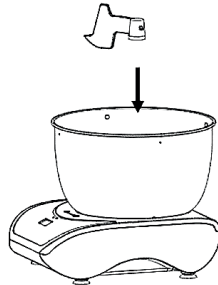
Перед первым использованием удалите все упаковочные материалы и наклейки. Затем вымойте насадку, чашу прибора, крышку чаши в теплой воде мягкой губкой и средством для мытья посуды, вытрите их насухо. Моторный блок протрите влажной, а затем сухой мягкой тканью.

Сборка прибора и установка насадки

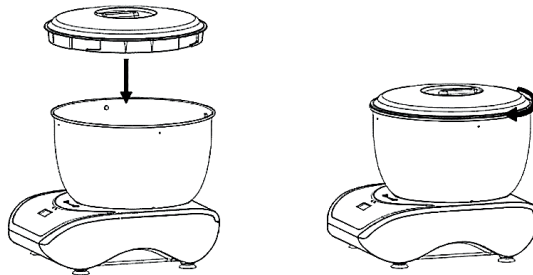
Установка чаши. Поставьте чашу на вал моторного блока, затем поверните чашу по часовой стрелке до упора. Чаша зафиксируется на моторном блоке. Для снятия чаши поверните ее против часовой стрелки и поднимите.



Установка насадки. Наденьте насадку на шпиндель в чаше до упора. Перед включением прибора убедитесь, что насадка установлена правильно и прочно сидит на шпинделе. Для снятия насадки потяните ее вверх от шпинделя.



Крышка чаши предотвращает разбрызгивание ингредиентов во время работы прибора. Установите крышку на моторный блок так, чтобы выступы на крышке попали в пазы на моторном блоке и поверните ее по часовой стрелке. Убедитесь, что крышка закреплена на устройстве. Чтобы снять крышку, поверните ее против часовой стрелки и потяните вверх.



Использование

1. Установите тестомесильную машину на ровную горизонтальную устойчивую сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен.
2. Проверьте чистоту рабочей поверхности. Пыль или просыпанная мука могут помешать плотному прилеганию ножек с присосками к рабочей поверхности, и прибор не будет зафиксирован. Для улучшения сцепления с поверхностью рекомендуется тщательно обезжирить стол и ножки прибора спиртом.
3. Установите чашу на моторный блок, насадку в чашу. Действуйте так, как описано в главе «Сборка прибора и установка насадки».
4. Добавьте в чашу нужные ингредиенты. Загружайте ингредиентами не более чем на 2/3 емкости чаши. Следите за объемом продукта в процессе замеса, так как он может увеличиться в несколько раз. Также сильные нагрузки с густыми консистенциями могут вывести прибор из строя.
5. Закройте чашу крышкой.

6. Подключите прибор к сети. Прозвучит звуковой сигнал, и устройство перейдет в режим ожидания. На дисплее отобразятся символы «0:00».
7. Нажмите на кнопку «Замес/Фермент.», на дисплее отобразится и будет мигать время замеса по умолчанию — 5 минут. Установите время от 5 до 15 минут с шагом 2 минуты с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». Во время настройки времени замеса индикатор замеса мигает синим.
8. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы запустить работу прибора. На дисплее отобразится обратный отсчет времени, индикатор замеса будет гореть синим непрерывно, символы «:» на дисплее будут мигать.

Примечание. Чтобы остановить работу прибора в любой момент, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Чтобы сбросить настройки, нажмите и удерживайте несколько секунд кнопку «Вкл/Выкл».

9. По окончании времени замеса прибор подаст звуковой сигнал и автоматически прекратит работу. На дисплее отобразятся символы «0:00», индикатор замеса загорится красным цветом. Откройте крышку прибора и извлеките тесто из чаши.
10. Если вы хотите, чтобы тесто поднялось после замешивания, то не доставайте его из чаши, а нажмите на кнопку «Замес/Фермент.». На дисплее отобразится время расстойки по умолчанию — 30 минут. Если вы хотите установить другое время, то кнопками «Больше» или «Меньше» установите время расстойки от 10 минут до 1 часа 45 минут с шагом 10 минут. Во время настройки времени ферментации индикатор ферментации мигает синим.
11. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы запустить работу прибора. На дисплее отобразится обратный отсчет времени, индикатор замеса будет гореть синим непрерывно, символы «:» на дисплее будут мигать.

Примечание. Во время ферментации чаша нагревается до 30–40 °С.

12. По окончании времени ферментации прибор подаст звуковой сигнал и автоматически прекратит работу. На дисплее отобразятся символы «0:00», индикатор ферментации загорится красным цветом.
13. Если вы хотите настроить работу прибора так, чтобы сначала произошло замешивание теста, а затем его поднятие, сначала нажмите на кнопку «Замес/Фермент.» и установите нужное значение времени с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». После этого снова нажмите на кнопку «Замес/Фермент.» и установите время ферментации кнопками «Больше» или «Меньше». Когда индикатор замеса и индикатор ферментации оба загорятся синим цветом, тогда нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», прибор начнет работу. После того как прибор замесит тесто, индикатор замеса загорится красным. Тесто останется подниматься в чаше, а на дисплее отобразится обратный отсчет времени, символы «:» на дисплее будут мигать. По окончании времени ферментации прибор подаст звуковой сигнал и автоматически прекратит работу. На дисплее отобразятся символы «0:00», индикатор ферментации загорится красным цветом.
14. По окончании работы отключите прибор от сети. Откройте крышку, вытащите тесто. Снимите чашу с моторного блока, повернув ее против часовой стрелки. Отсоедините насадку и помойте чашу, крышку и насадку так, как описано в главе «Чистка и обслуживание».

Внимание! Максимальное время работы составляет 15 минут. Не перегружайте тестомесильную машину во избежание поломок и неисправностей!

Советы

Засыпайте муку медленно и аккуратно, чтобы не поднималось облако из мучной пыли. Попадание муки в моторный блок может привести к поломке мотора.

Не заполняйте чашу доверху. Загружайте ингредиентами не более чем на 2/3 емкости чаши. Помните, что в процессе приготовления ингредиенты могут увеличиваться в объеме вдвое и более раз.

Максимальное время непрерывной работы тестомесильной машины составляет 15 минут. Дайте устройству охладиться в течение 30 минут перед тем, как продолжить работу.

Насадка прибора не достаёт до краёв чаши — это нормально, иначе она будет задевать чашу и может повредить ее. Поэтому при замесе (особенно малого количества ингредиентов) часть продуктов по краю чаши может не захватываться насадкой. Следует остановить работу, а затем перемешать содержимое чаши деревянной или силиконовой лопаткой.

Используйте прибор только при комнатной температуре и нормальной влажности.

Не перегружайте устройство при замесе крутого теста. Чем круче тесто, тем меньше должен быть его объем.

Сначала добавляйте в чашу жидкие ингредиенты, например, яйца, а затем постепенно, по мере замешивания, добавляйте сухие, например, муку. В таком случае вам удастся избежать образования комков.

Замес теста

Минимальное количество муки на чашу — 200 г

Максимальное количество муки на чашу — 1000 г

Рекомендуемое соотношение муки и воды 2 к 1.

В таблице ниже приведено примерное соотношение муки и воды, а также рекомендуемое время замеса и тип теста.

| Мука (г) | Вода (мл) | Время (мин) | Наименование |
|----------|-----------|-------------|---------------------------------------|
| 660 | 840 | 5–7 | Жидкое тесто на блины, кексы и т.д. |
| 800 | 400 | 5–9 | Тесто на домашнюю лапшу, пельмени |
| 1000 | 538 | 7–15 | Тесто для хлеба, слоеное тесто и т.д. |

Рецепты

Стандартный рецепт теста

- Мука — 800 г
- Сахар — 100 г
- Соль — 1 чайная ложка
- Дрожжи — 1 чайная ложка
- Вода — 450 мл
- Подсолнечное масло — 30 г



Добавьте ингредиенты в чашу. Настройте работу прибора так, чтобы сначала произошло замешивание теста, а затем его поднятие. Для этого нажмите на кнопку «Замес/Фермент.» и установите время работы с помощью кнопок «Больше» и «Меньше». А затем снова нажмите на кнопку «Замес/Фермент.» и установите время расстойки 30–40 минут кнопками «Больше» или «Меньше». После того как прибор замесит тесто, оно останется подниматься в чаше, а на дисплее отобразится обратный отсчет времени.

После того как тесто замешается и поднимется, оно увеличится в объеме и станет мягче. При желании его можно обмять и убрать в теплое место, чтобы оно стало еще мягче. Такое тесто подойдет, например, для приготовления булочек или пирожков. Если выпечка несладкая, следует добавить меньше сахара.

Бисквит классический

- Яйца — 4 шт.
- Мука — 500 г
- Мягкое сливочное масло или маргарин — 250 г
- Молоко — 125 мл
- Сахар — 250 г
- Разрыхлитель — 10 г
- Ванильный сахар — по вкусу (можно заменить пакетиком ароматизатора для выпечки)
- Соль — щепотка

Добавьте ингредиенты в чашу, замешивайте тесто около 5 минут. Смажьте противень маслом, вылейте в него тесто и выпекайте в духовке до готовности. Время выпекания зависит от типа духовки. Примерное время выпекания 50–60 минут при температуре 175–200 °С. Для проверки готовности бисквита вы можете проткнуть его в самом толстом месте деревянной палочкой. Если на палочке не осталось следов теста и она сухая, то значит бисквит готов.

При желании можете экспериментировать, добавив в данный рецепт 100 г орехов или 100 г тертого шоколада.

Хворост

- Яйца — 2 шт.
- Сахар — 0,5 стакана
- Молоко — 1,5 стакана
- Соль — 0,5 ч. л.
- Масло растительное — 1,5 ст. л.
- Пшеничная мука — 3 стакана
- Сахарная пудра — для посыпки

В чашу разбейте яйца, добавьте сахар, молоко, масло и соль. Взбейте миксером до появления пузырьков. Добавьте муку и замесите тесто. Если тесто получается жидким, добавьте еще муки. Должно получиться крутое тесто. Раскатайте тесто тонким слоем в 2–3 мм. Вы можете вырезать из пласта теста всевозможные гео-

метрические фигурки. В каждой фигурке сделайте надрез посередине. В надрез просуньте краешек теста, чтобы получился завиток. Так же поступите и с противоположным краем. Налейте в глубокую сковороду или в казан растительное масло, хорошо разогрейте его и опустите в него завитки из теста. Когда они увеличатся в размерах и станут золотистыми, выньте хворост и дайте стечь маслу. Посыпьте хворост сахарной пудрой и подайте к столу.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой прибора выключите его и отключите от сети электропитания.

Моторный блок протирайте влажной или сухой тканью. Запрещается погружать прибор в воду и другие жидкости. Не допускайте попадания жидкости внутрь корпуса прибора, на шнур питания и панель управления.

Мойте насадку, чашу и крышку чаши сразу после использования устройства. Используйте для мытья мягкое моющее средство для посуды и неабразивную губку. Не используйте для мытья посудомоечную машину, агрессивные моющие средства и абразивные материалы. Не допускайте засыхания остатков пищи на насадке, в чаше и на крышке чаши. После мытья вытрите чашу, крышку и насадку сухим полотенцем или просушите на воздухе.

Уход и хранение

Перед тем как убрать тестомесильную машину на хранение очистите устройство, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Тщательно высушите все составные части.

Для длительного хранения уберите прибор в пакет или коробку для защиты от пыли. Храните его в собранном виде в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Тестомесильная машина не включается, панель управления не горит

| Возможная причина | Решение |
|--|---|
| Нет напряжения в сети | Проверьте наличие напряжения в сети |
| Прибор не подключен к сети | Проверьте, хорошо ли вставлена вилка сетевого шнура в розетку |
| Двигатель работал с высокой нагрузкой, и сработала защита от перегрева | Отсоедините устройство от сети питания и удалите лишние ингредиенты из чаши. Подождите 30 минут, пока прибор полностью остынет, и попробуйте включить снова |

Специфический запах при первом включении

| Возможная причина | Решение |
|---|--|
| При первом использовании возможно выделение специфического запаха | Это нормальное и безвредное явление. Запах должен исчезнуть после нескольких использований |

Насадка перестала вращаться во время работы прибора

| Возможная причина | Решение |
|--|---|
| Превышено время работы прибора | Прибор должен работать не более 15 минут. Затем следует дать мотору остыть не менее 30 минут |
| Двигатель работал с высокой нагрузкой, и сработала защита от перегрева | Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» и отсоедините устройство от сети питания. Удалите ингредиенты из чаши. Подождите несколько часов, пока прибор полностью остынет, и попробуйте включить снова |

Машина чрезмерно гудит и греется

| Возможная причина | Решение |
|--|---|
| Ингредиенты не соответствуют по плотности, консистенции и объему допустимым параметрам для прибора | Убавьте объем заложенных ингредиентов; убедитесь в отсутствии в смеси скорлупы (яиц, орехов), не полностью разморожившихся продуктов (например, кусков замороженного сливочного масла). Не забывайте делать паузы в работе прибора, чтобы дать ему возможность остыть |

Машина вибрирует

| Возможная причина | Решение |
|--|---|
| Тестомесильная машина установлена не на ровной поверхности или рабочая поверхность грязная, ножки с присосками не зафиксировались на столе | Тестомесильную машину следует устанавливать на ровную горизонтальную устойчивую сухую поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и стен. Также проверьте чистоту рабочей поверхности. Пыль или просыпанная мука могут помешать плотному прилеганию ножек с присосками к рабочей поверхности, и прибор не будет зафиксирован. Для улучшения сцепления с поверхностью рекомендуется тщательно обезжирить стол и ножки прибора спиртом |

Если возникла какая-нибудь неисправность, прибор выключится и отобразит сообщение об ошибке на дисплее. Расшифровать код ошибки поможет следующая таблица.

| Код ошибки | Возможная причина | Решение |
|------------|--|------------------------------|
| E01 | Датчик температуры неисправен | Обратитесь в сервисный центр |
| E02 | Короткое замыкание датчика температуры | 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.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на osh@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50 Гц
2. Мощность: 550 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: II
4. Общая емкость чаши: 5 л
5. Время замеса: от 5 до 15 минут с шагом 2 минуты
6. Время ферментации: от 10 минут до 1 часа 45 минут с шагом 10 минут
7. Материал чаши: нержавеющая сталь
8. Температура нагрева чаши: 30–40 °С
9. Уровень шума: ≤68 дБ
10. Длина шнура: 1 м
11. Размер устройства: 246 × 296 × 277 мм
12. Размер упаковки: 260 × 316 × 328 мм
13. Вес нетто: 3,0 кг
14. Вес брутто: 3,5 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Шэньчжэнь Санлида Илектрикэл Текнолэджи Ко., Лтд. 101, Билдинг А, №27, Цзянцзюньмао Кэмыюнити, Улянъ Кэмыюнити, Лунган Стрит, Лунган Дистрикт, Шэньчжэнь, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.



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.

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса, аксессуаров или составных частей устройства не является гарантийным случаем.

Выход из строя прибора из-за перегрузки при замесе слишком густой массы не является гарантийным случаем.

Потемнение насадки, чаши, крышки с ручкой прибора из-за мытья агрессивной химией или мытья в посудомоечной машине не является гарантийным случаем.

Выход из строя тестомесильной машины вследствие попадания жидкостей, муки и других порошкообразных продуктов в моторный блок, на шнур питания или на панель управления не является гарантийным случаем.

При превышении времени использования мотор, может перегреться и выйти из строя, это не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

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

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте прибор только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей 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 прибор, 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 прибора 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. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
 8. Контролируйте работу прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
 9. Не включайте прибор с пустой чашей. Это может привести к повреждению устройства.
 10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите устройство от сети, если не используете его длительное время, или перед проведением обслуживания.
 11. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола.
 12. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
 13. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
 14. Храните устройство в недоступных для детей местах.
 15. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
 16. При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.
 17. После первого перемешивания длительностью около 15 минут, машине следует дать остыть в течение 30 минут перед вторым непрерывным перемешиванием, в противном случае срок службы машины сократится из-за перегрева. Когда двигатель перегревается, машина автоматически прекращает работу и перезапускается после охлаждения. Поэтому, когда машина перестанет работать из-за перегрева, пожалуйста, нажмите кнопку «Вкл/Выкл» и выньте вилку шнура питания из розетки.
 18. После установки насадки перед включением прибора убедитесь, что насадка установлена правильно и прочно сидит на шпинделе.
 19. Не устанавливайте прибор вблизи горячих поверхностей и предметов.
 20. Во избежание поломок не перегружайте прибор.
 21. Не добавляйте в чашу непищевые ингредиенты.
 22. Во избежание поломок время смешивания в тестомесильной машине не должно превышать 15 минут.



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