

# РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА



## БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА HOTPOINT - ARISTON

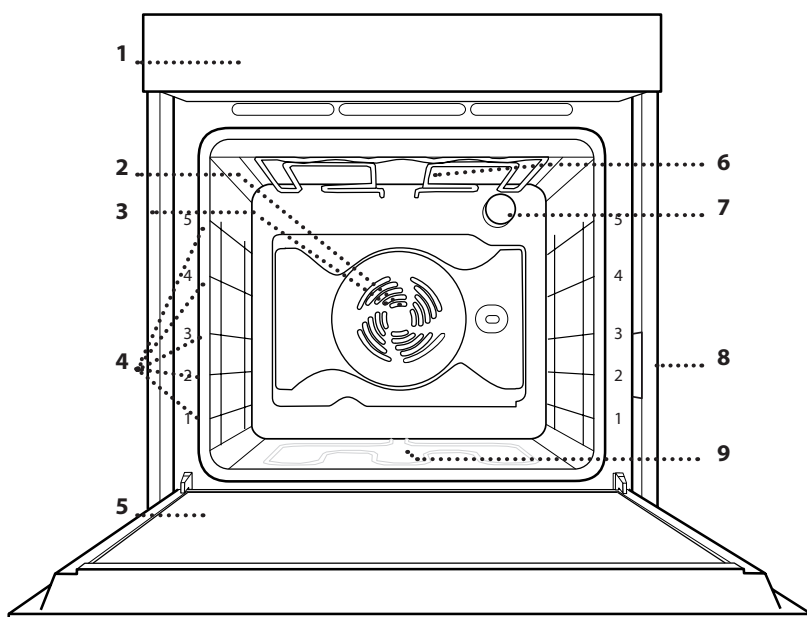
За да получите по-пълно съдействие и поддръжка, регистрирайте Вашия уред на [www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



Можете да свалите "Инструкции за безопасност" и "Ръководство за употреба и поддръжка" от нашия уебсайт [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu), както и да следвате указанията на задната корица на тази книжка.

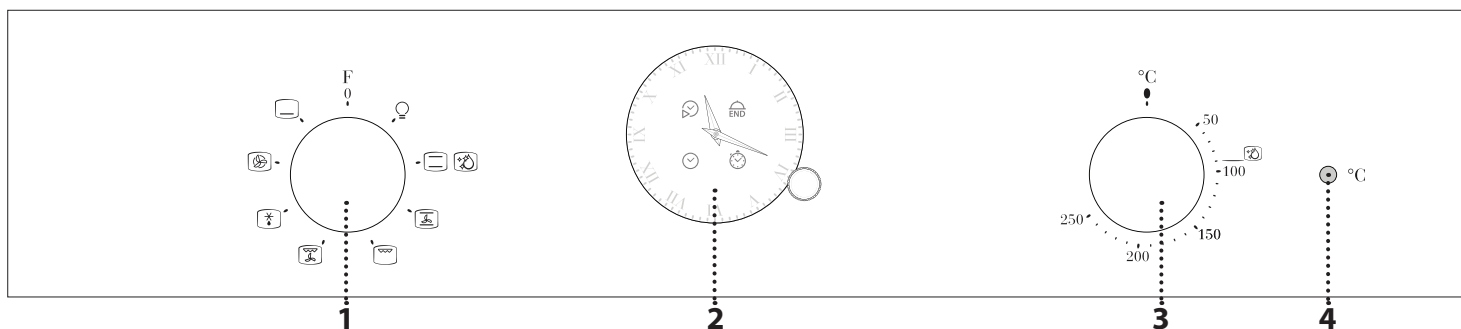
**!** Преди да използвате уреда, прочетете внимателно ръководството за здраве и безопасност при работа.

## ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Панел за управление
2. Вентилатор
3. Кръгъл нагревател (не се вижда)
4. Носачи (нивото е посочено на предната стена на фурната)
5. Вратичка
6. Горен нагревателен елемент/грил
7. Лампа
8. Заводска табелка (не премахвайте)
9. Долен нагревател (не се вижда)

## КОНТРОЛЕН ПАНЕЛ



### 1. КЛЮЧ ЗА ИЗБИРАНЕ

За включване на фурната с избиране на функция. Завъртете на позиция (0), за да изключите фурната.

### 2. АНАЛОГОВ ЧАСОВНИК

#### 3. КЛЮЧ НА ТЕРМОСТАТА

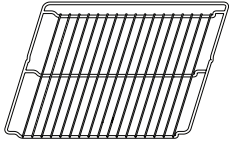
Завъртете, за да изберете желаната температура.

### 4. ТЕРМОСТАТ СЪС СВЕТОДИОД / ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Включва се по време на загряване. Изключва се при достигане на желаната температура.

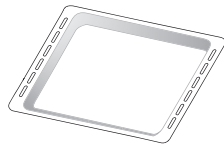
# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



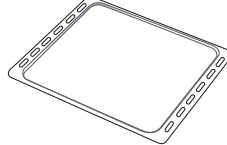
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тапи, форми за кейкове и други огнеупорни готварски съдове

## ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ\*



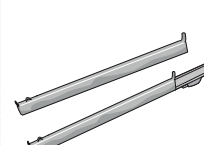
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

## ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ\*



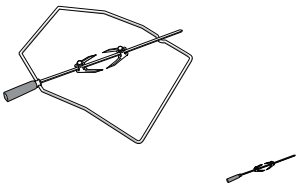
Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени меса, риба в пергамент и др.

## ПЛЪЗГАЧИ \*



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

## ВЪРТЯЩ СЕ ШИШ\*



За равномерно печене на големи парчета месо и птици.

\* Налично само при определени модели.

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел. Други принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

## ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Вкарайте решетъчния рафт в водачите, като внимавате повдигнатия страничен ръб да е нагоре, и го плъзнете навътре.

Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

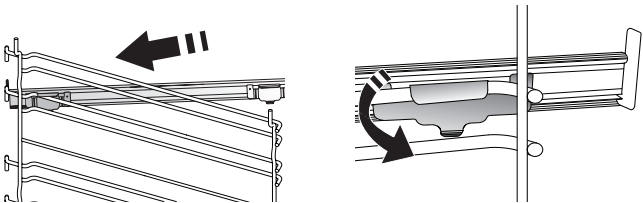
## СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

• За да свалите водачите, ги повдигнете и тогава внимателно ги издърпайте от долните им гнезда: можете да извадите водачите.

• За да поставите водачите обратно, първо ги поставете в горните им гнезда. Дръжте водача повдигнат, вкарайте го във фурната и го спуснете върху долните гнезда.

## ЗАКРЕПЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ (АКО ИМА)

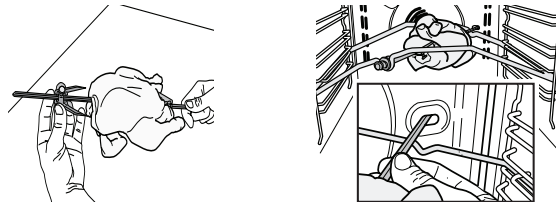
Свалете водачите от фурната; махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите. Закрепете горната скоба на плъзгача към водача и я вкарайте докрай навътре. Спуснете на мястото ѝ втората скоба. За да закрепите водача, натиснете долната част на щипката здраво към водача. Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Повторете описаните стъпки за другия водач на същото ниво.



Моля, имайте предвид: Плъзгачите могат да се монтират на всяко ниво.

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА ВЪРТЯЩИЯ СЕ ШИШ (АКО ИМА)

Прекарайте шиша през средната част на месото (овързано с конец, ако е птица) докато то се закрепи здраво към вилицата. Нанижете на шиша втората вилица, така че месото да се фиксира неподвижно и сигурно. Затегнете винта, за да фиксирате втората вилица. Вкарайте върха на шиша в предвидения за целта отвор в задната стена на фурната и поставете кръглия му край върху съответната опора.



Моля, имайте предвид: За събиране на изтичащата при готвенето течност поставете под месото тавата за отцеждане и налейте в нея половин литър вода. За да не се изгорите от горещия шиш, хващайте го само за пластмасовата дръжка (която трябва да се свали преди печенето). Използването на шиша е позволено единствено в комбинация с функцията "Турбо грил".

# ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ ПЪТ

## ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпускат миризми, останали от процеса на нейното производство: Това е напълно нормално.

Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности.










Нагreete фурната до 250° C за около час, за предпочитане функцията "Печене с конвекция". В това време фурната трябва да е празна. Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

Моля, имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

## ФУНКЦИИ И ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

### 1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

За да изберете функция, завъртете *ключа за избиране* до символа на желаната функция.

-  **ИЗКЛ.**  
За изключване на фурната.
-  **ОСВЕТЛЕНИЕ**  
За включване на светлината на фурната.
-  **КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ**  
За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.
-  **DIAMOND CLEAN (само при някои модели)**  
Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. Тази функция се активира само когато фурната е студена и след като сте налили 200 ml вода на дъното. Задайте таймера за 30 мин. и температурата на 90 °C. Ако цикълът е приключил, изчакайте около 15 минути, преди да отворите вратичката.
-  **ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ**  
За печене на месо или кейкове с течна плънка на един рафт. С тази функция се постигат равномерно опечени отгоре и отдолу, златисти, хрупкави повърхности.
-  **ГРИЛ**  
За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 500 ml питейна вода.
-  **ТУРБО ГРИЛ**  
За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при готвенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода. С тази функция може да използвате шиша за печене (ако има такъв).
-  **РАЗМРАЗЯВАНЕ**  
За по-бързо размразяване на храна.
-  **ФОРСИРАН ВЪЗДУХ**  
За едновременно готвене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.


### ДОЛНО ПОДГРЯВАНЕ

Използва се за запичане на основата на ястието. Тази функция се препоръчва също така за бавно готвене, за довършване на ястия със сос и за концентриране на соса.

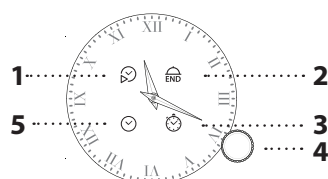
### 2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

За да стартирате избраната функция, завъртете *ключа на термостата* за задаване на необходимата температура.

#### DIAMOND CLEAN (ако е налична)


За да активирате функцията за почистване "Diamond Clean", налейте 200 ml питейна вода на дъното на фурната, след което завъртете *ключа за избиране* и *ключа на термостата* до иконата .

### . АНАЛОГОВ ЧАСОВНИК





1. Икона за часа на начало на готвенето
2. Икона за часа на край на готвенето
3. Икона за настройване на таймер
4. Въртяща се корона на часовника
5. Икона за настройване на точно време

### . НАСТРОЙВАНЕ НА ТОЧНО ВРЕМЕ

Натиснете короната на часовника четири пъти, докато иконата  започне да мига на дисплея. Завъртете короната, за да изберете точното време и потвърдете с натискане на короната.

Моля, имайте предвид: след прекъсване на електрическото захранване точното време трябва да се свери отново.





### . ЗАДАВАНЕ НА ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТТА НА ГОТВЕНЕ

За да зададете продължителността на готвене, е необходимо да уточните часа на край на готвенето. След като сте избрали желаната функция и сте настроили температурата, натиснете короната на часовника два пъти, докато иконата  започне да мига на дисплея. Завъртете короната, за да зададете часа на край на готвенето и след това задайте продължителността на готвене. Натиснете короната, за да потвърдите и стартирате готвенето: звуков сигнал и мигащата икона  ще Ви предупредят, че времето на готвене е изтекло.

Моля, имайте предвид: най-краткото време, което можете да зададете, е 2 минути. За да сверите зададения час на край на готвенето, натиснете еднократно короната на часовника


по време на готвене. За да отмените тази настройка, преди времето да е изтекло, натиснете и задръжте короната за 5 секунди: фурната автоматично ще се върне към ръчни настройки на готвене. Когато готвенето завърши, натиснете и задръжте короната за 5 секунди, за да изключите звуковия сигнал, след това натиснете короната отново, за да отмените всички настройки и да се върнете към ръчни настройки на готвене.

### . ПРОГРАМИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Възможно е да отлагате стартирането на дадено функция, като зададете час на начало на готвенето. След като сте избрали желаната функция и сте настроили температурата, натиснете короната на часовника само веднъж. Иконата  ще започне да мига на дисплея: завъртете короната, за да зададете час на начало на готвенето, и я натиснете, за да потвърдите. Иконата  ще започне да мига на дисплея: завъртете короната, за да зададете час на начало на готвенето, и след това я натиснете, за да стартирате програмата. Иконите  и  ще останат да светят до началото на програмата за готвене.

### . ТАЙМЕР

Когато фурната е изключена, аналоговият часовник може да се използва като таймер. За да активирате функцията, проверете дали фурната е изключена и натиснете

короната на часовника 3 пъти: иконата  ще започне да мига на дисплея. Завъртете короната, за да зададете желаната продължителност, и я натиснете отново, за да стартирате таймера: звуков сигнал ще Ви предупреди, че отброяването е завършило.

Моля, имайте предвид: най-краткото време, което можете да зададете, е 2 минути. За да изключите таймера, преди да е отброил, натиснете и задръжте короната за 5 секунди. За да изключите звуковия сигнал, натиснете короната веднъж.

### 3. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ
















































След активиране на функцията светодиодът на термостата ще светне, сигнализирайки, че предварителното загряване е започнало.

В края на този процес светодиодът на термостата ще се изключи, указвайки, че фурната е достигнала зададената температура: на този етап поставете продуктите във фурната и продължете с готвенето.

Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, качеството на приготвеното ястие може да се влоши.

За да спрете функцията по всяко време, изключете фурната и завъртете *ключа за избиране* и *ключа на термостата* до 0 и ●.

## ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕТРАЕНЕ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
Кейкове с листи / Кейкове с пандишпан		Да	150 - 175	35 - 90		
		Да	150 - 170	30 - 90		
Пайове с пълнеж (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		Да	150 - 190	30 - 85		
		Да	150 - 190	35 - 90		
Бисквити / Малки кейкове		Да	160 - 175	20 - 45		
		Да	150 - 175	20 - 45		
Сладкиши от парено тесто		Да	175 - 200	30 - 40		
		Да	170 - 190	35 - 45		
Целувки		Да	100	110 - 150		
		Да	100	130 - 150		
Пица / Хляб / Фокача		Да	190 - 250	12 - 50		
		Да	190 - 250	20 - 50		
Замразена пица		Да	250	10 - 15		
		Да	250	10 - 20		
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	175 - 200	35 - 55		
		Да	175 - 190	45 - 60		
Волован/соленки от многолистно тесто		Да	175 - 200	20 - 30		
		Да	175 - 190	25 - 45		
Лазаня / Флорови пати / Печена паста / Канелони		Да	200	45 - 65		

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕТРАЕНЕ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
Агнешко/Телешко/Говеждо/Свинско 1 kg		Да	200	80 - 110		
Пилешко/Заешко/Патешко 1 kg		Да	200	50 - 100		
Пуешко/Гъше 3 kg		Да	200	80 - 130		
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филета, цяла)		Да	175 - 200	40 - 60		
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	175 - 200	50 - 60		
Печено пиле 1-1,3 kg		—	200	55 - 70 *		
		—	250	60 - 80		
Препечен хляб		—	200	2 - 5		
Риба филе/ Стекове		—	200	20 - 30 *		
Наденици/Кебап/ Ребра/Хамбургери		—	200	30 - 40 *		
Говеждо печено алангле 1 kg		—	200	35 - 45 **		
Агнешки бутчета/крака		—	200	60 - 90 **		
Картофи на фурна		—	200	45 - 55 **		
Зеленчуков огретен		—	200	20 - 30		
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100 ***		
Месо и картофи		Да	200	45 - 100 ***		
Риба и зеленчуци		Да	175	30 - 50 ***		

\* Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене.

\*\* Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене.

\*\*\* Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните Ви предпочитания.

ФУНКЦИИ					
КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ	Грил	Турбо грил	Печене с конвекция	Форсиран въздух	
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ					
Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане/тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт	Тава за отцеждане/тава за печене	Въртящ се шиш (ако има такъв)	Тава за отцеждане с половин литър вода

## ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

### КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни ястия. Продължителността на готвене започва от момента, в който храната се постави във фурната, с изключение на предварителното загряване (когато се изисква такова). Температурите и продължителността на готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кейкове и

тави за фурна (за предпочитане тъмно оцветени). Може да използвате също съдове и аксесоари от огнеупорно стъкло (Пирекс) или каменинови такива, но имайте предвид, че продължителността на готвене ще бъде малко по-голяма.

### ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТΙΑ

С функцията „Форсиран въздух“ може да готвите едновременно различни храни, които изискват една и съща температура на готвене (например: риба и зеленчуци), използвайки различни нива. Извадете храната, която изисква по-малко време за готвене, и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

# ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

**Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната, се убедете, че не е гореща. Не използвайте уреди, почистващи с пара.**

**Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/разяждащи почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.**

**Носете предпазни ръкавици. Фурната трябва да се изключи от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да е дейности по поддръжка.**

## ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

• Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миеш препарат с неутрален pH. Подсушете със суха кърпа.

• Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

## ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

• След всяко готвене изчакайте фурната да се охлади и я почистете (за предпочитане, докато е още топла), за да отстраните отлаганията и петната от храната. За отстраняване на кондензираната влага при готвене на храни с голямо съдържание на вода, изчакайте фурната да се охлади напълно и избършете влагата с кърпа или гъба.

• Активирайте функцията "Diamond Clean" за оптимално почистване на вътрешните повърхности. (Ако има).  
• Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.  
• Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.

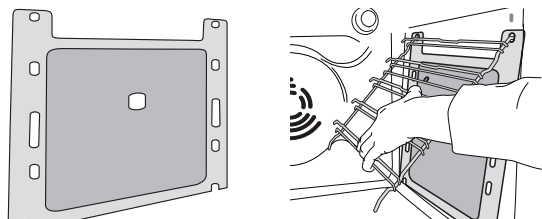
## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

• Веднага след употреба накиснете принадлежностите във вода с добавен течен миеш препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

## ПОЧИСТВАНЕ НА КАТАЛИТИЧНИТЕ ПАНЕЛИ

(САМО ПРИ НЯКОИ МОДЕЛИ)

Тази фурна е оборудвана със специални каталитични панели, които улесняват почистването на отделението за готвене благодарение на специалното самопочистващо покритие, което е много поресто и може да абсорбира мазнини и замърсявания. Панелите са свързани с водачите. Когато размествате и закрепвате водачите, се уверете, че кукичките отгоре са вмъкнати в съответните отвори в панелите.



За да се възползвате най-добре от самопочистващите свойства на каталитичните панели, препоръчваме да нагreete фурната до 200°C и да поддържате тази температура за около един час, като използвате функцията "Печене с конвекция". В това време фурната трябва да е празна. След това оставете фурната да се охлади и с неабразивна гъба премахнете останалите замърсявания от храната.

Моля, имайте предвид: Използването на корозивни или абразивни препарати, груби четки, тел за търкане или спрейове за фурна, може да повреди каталитичната повърхност и да влоши самопочистващите ѝ свойства. Свържете се с отдела за следпродажбено обслужване при необходимост от замяна на панелите.

## СМЯНА НА ЛАМПАТА

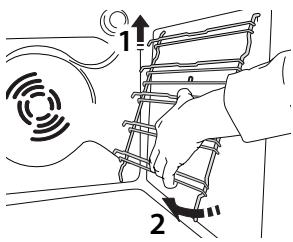
1. Изключете фурната от електрозахранването.
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

Моля, имайте предвид: Използвайте само халогенни лампи 20-40 W/230 ~ V тип G9, T300 °C. Крушката, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Наредба на ЕО 244/2009). Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.  
- Не пипайте с ръце халогенната крушка, тъй като оставащите по нея отпечатъци могат да я повредят. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

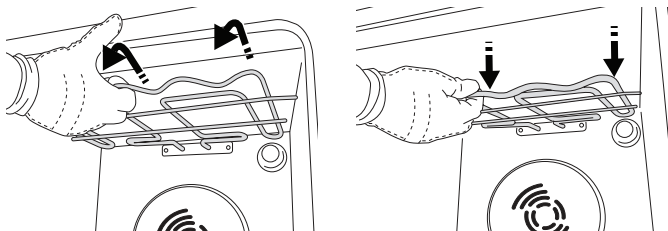
**СВАЛЯНЕ НА ГОРНИЯ НАГРЕВАТЕЛЕН ЕЛЕМЕНТ**

(САМО ПРИ НЯКОИ МОДЕЛИ)

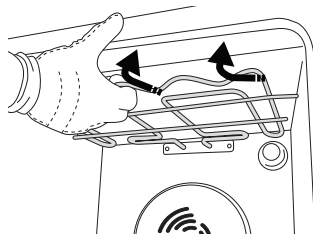
1. Махнете страничните водачи.



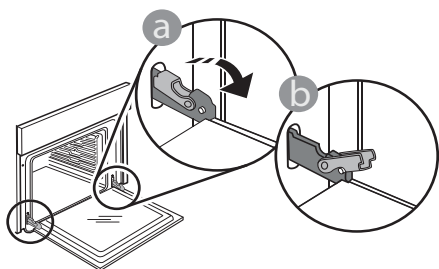
2. Изтеглете нагревателя малко и го свалете надолу.



3. За да поставите нагревателя отново, повдигнете и го издърпайте леко към себе си, като се уверите, че той се блокира на страничните опори.

**СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА**

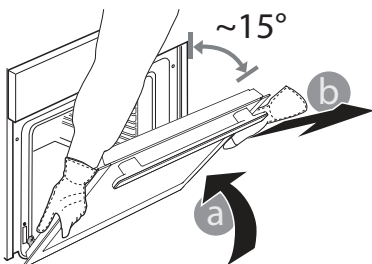
1. За да свалите вратичката, отворете я напълно и спуснете фиксаторите в отворено положение.



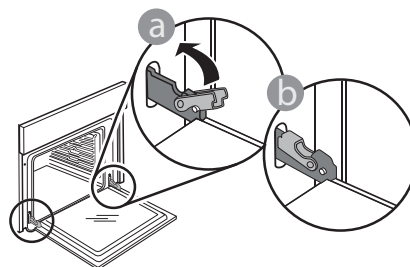
2. Затворете вратичката доколкото е възможно.

Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).

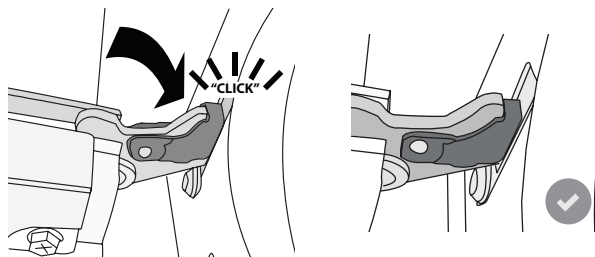
Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.



3. За да поставите вратичката, първо я приближете към фурната, след което изравнете кукичките на пантите с гнездата им и фиксирайте горната част на вратичката.
4. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.



Натиснете леко, за да проверите дали фиксаторите са разположени правилно (само при някои модели).




5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на контролния панел. Ако това не е така, повторете посочените по-горе стъпки: Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.


# ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
Точното време е грешно.	Няма захранване с електроенергия.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Необходимо е да нулирате точното време, както е описано в глава "Всекидневна употреба".
Вратичката не се затваря добре.	Предпазните държачи са в неправилна позиция.	Уверете се, че предпазните държачи са в правилна позиция, като следвате инструкциите за сваляне и поставяне на вратичката в раздел "Почистване и поддръжка".

## ЛИСТОВКА НА УРЕДА

 [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Листовката с енергийните показатели на този уред може да бъде свалена от нашия уебсайт [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu)

## КАК ДА СЕ СНАБДИТЕ С РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

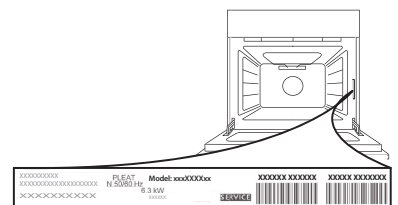
>  [www](http://www.docs.hotpoint.eu) Свалете Ръководството за употреба и поддръжка от нашия уебсайт [docs.hotpoint.eu](http://docs.hotpoint.eu) (можете да използвате този QR код), като посочите кода на уреда.



> Можете също така да се свържете с нашия отдел за следпродажбено обслужване на клиенти.

## СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Информацията за контакт е приведена в ръководството за гаранционно обслужване. При контакт с отдела за следпродажбено обслужване на клиенти съобщавайте номерата, посочени на заводската табелка на вашия уред.



400011132944

Отпечатано в Италия