

# ORIGINALE CLIENTE

# ITASYSTEM

# RETRO

197 mm

**LIVARNO**  
*home*

**BASIC**  
**Aluminium Sauté Pan**  
I For healthy, low-fat frying and cooking

★★★★

Ø Approx. 28cm Base thickness: approx. 2.5mm

**Aluminium Sauté Pan**  
For healthy, low-fat frying and cooking • Energy-saving thanks to quick and even heat distribution • ILAG® Essential: Non-stick coating for daily use • Good non-stick properties • Excellent easy-to-clean properties • Glass lid with steam vent • With a plastic handle and helper handle for safe and easy use • Suitable for all hob types (except induction)

Size: Ø approx. 28cm • Base thickness: approx. 2.5mm • See base for use and care instructions

**Sauterpande af aluminium**  
Velegnet til sundhedsbevidst og fedtfattig stegning, kogning og langtidstegning • Energiebesparende pga. jævn og hurtig varmefordeling • ILAG® Essential: nonstick-belægning til daglig brug • Gode nonstick-egenskaber • Meget nem at gøre ren • Glaslåg med dampudslip • Med plastråntag og -modhåndtag for en sikker og behagelig håndtering • Egnede til alle komfurther (undtagen induktion)

Size: Ø ca. 28 cm • Bundtykkelse: ca. 2,5 mm • Se brugsvejledning og plejeanvisning på bagsiden

Online. Always. More.

IAN 466166\_2404  
Lumenflon SpA, via Einaudi, 14 I-25030 Brandico (BS), Italy  
E-Mail: lumenflon@lumenflon.com  
Imported for GB market by:  
Lidl Great Britain Ltd., Lidl House, 14 Kingston Road, Surbiton, KT5 9NU  
Lumenflon-Nr.: LSED8-2623

Oven Electric Gas Ceramic Halogen Induction

PE-LD PAP MADE IN ITALY FSC

6 4 052916 312131

**NONFOOD**

IAN	466166
IAN-Referenz EU/US	-
IAN-Referenz KFL	-
Artikelbezeichnung	Sauteuse-Alu-Noir-28-cm-mit-Gegengriff-und-Glasdeckel-Good
Marke	LIVARNO home
Verpackungsart	Aufkleber / Sticker
Themenwelt	2025/03.1 Kueche-Good
Lieferant	Lumenflon
Einkäufer	Alt
Datum	27.09.24
Druckfarben	Yellow Magenta Cyan Black
Stanze	Stanze
Sonderfarbe/n	-

**In dieser Datei sind weder Rasterweiten, Überfüllungen oder Druckerweiterungen angegeben.**  
Die Datei ist den Anforderungen des Druckes anzupassen.  
Diese Vorlage wurde von der NonFood Werbeagentur erstellt und darf nur zu dem vertraglich geschuldeten Zweck der Herstellung einer Produktverpackung für das vorstehend bezeichnete Produkt und für die zeitlich begrenzte Dauer einer Verkaufsfördermaßnahme verwendet werden.  
Eine Nutzung dieser Vorlage über den vertraglich mit der NonFood Werbeagentur GmbH vereinbarten Zweck hinaus ist rechtlich unzulässig und bedarf einer Vertragsverletzung sowie eines Verstoßes gegen das Urheberrecht der NonFood Werbeagentur GmbH.  
Die Vorlage darf ohne ausdrückliche schriftliche Einwilligung der NonFood Werbeagentur GmbH weder kopiert, vervielfältigt noch außerhalb des Vertragszwecks Dritten zugänglich gemacht werden.  
Vor der Verwendung der Vorlage zur Herstellung einer Verpackung ist der Hersteller verpflichtet, diese auf orthografische, inhaltliche und sonstige Fehler, insbesondere die Nichterhaltung gesetzlicher, insbesondere sicherheitstechnischer, Erfordernisse und Verstöße gegen das Wettbewerbs- und Urheberrecht sowie das Warenzeichengesetz zu prüfen und die Unberücksichtigung gegenüber der NonFood Werbeagentur GmbH verbindlich anzuzeigen.

Der Hersteller gewährleistet, dass alle rechtlichen und sonstigen Vorschriften und Regelungen, die die Gestaltung der Verpackung des vorstehenden Produktes betreffen, insbesondere auch Hinweispflichten und sonstige gesetzliche Anforderungen, die an die Verpackung und Kennzeichnung des jeweiligen Produktes gestellt werden, eingehalten werden.  
Eine Haftung der NonFood Werbeagentur GmbH für entsprechende Schäden ist ausdrücklich ausgeschlossen.  
Der Hersteller gewährleistet, dass alle rechtlichen und sonstigen Vorschriften und Regelungen, die die Gestaltung der Verpackung, Gebrauchsanweisungen, Bedienungselemente oder sonstige Unterlagen und die Kennzeichnung des jeweiligen Produktes gestellt werden, eingehalten werden. Eine Haftung der LIDL-Gruppe und der NonFood Werbeagentur GmbH ist ausdrücklich ausgeschlossen. Das gilt auch für alle daraus resultierenden Schäden.

**Adresse**  
NONFOOD Werbeagentur GmbH  
Tarpfen 40 (ValvoPark, Haus 5B), D-22419 Hamburg  
.....  
**Telefon + E-Mail + Web**  
+49 (0) 40 399 999 0, hallo@nonfood.de, www.nonfood.de

**Lieferländer:** DE, AT, FI, IE, ES, OS-ES, PT, HR, RS, RO, CY, OS

**Style A**  
**Schwarz**

**LIVARNO**  
*home*

**BASIC**  
**Aluminium Sauté Pan**  
I For healthy, low-fat frying and cooking

★★★★

Ø Approx. 28cm Base thickness: approx. 2.5mm

**Aluminium Sauté Pan**  
For healthy, low-fat frying and cooking • Energy-saving thanks to quick and even heat distribution • ILAG® Essential: Non-stick coating for daily use • Good non-stick properties • Excellent easy-to-clean properties • Glass lid with steam vent • With a plastic handle and helper handle for safe and easy use • Suitable for all hob types (except induction)

Size: Ø approx. 28cm • Base thickness: approx. 2.5mm • See base for use and care instructions

**Sauterpande af aluminium**  
Velegnet til sundhedsbevidst og fedtfattig stegning, kogning og langtidstegning • Energiebesparende pga. jævn og hurtig varmefordeling • ILAG® Essential: nonstick-belægning til daglig brug • Gode nonstick-egenskaber • Meget nem at gøre ren • Glaslåg med dampudslip • Med plastråntag og -modhåndtag for en sikker og behagelig håndtering • Egnede til alle komfurther (undtagen induktion)

Size: Ø ca. 28 cm • Bundtykkelse: ca. 2,5 mm • Se brugsvejledning og plejeanvisning på bagsiden

Online. Always. More.

IAN 466166\_2404  
Lumenflon SpA, via Einaudi, 14 I-25030 Brandico (BS), Italy  
E-Mail: lumenflon@lumenflon.com  
Imported for GB market by:  
Lidl Great Britain Ltd., Lidl House, 14 Kingston Road, Surbiton, KT5 9NU  
Lumenflon-Nr.: LSED8-5224

Oven Electric Gas Ceramic Halogen Induction

PE-LD PAP MADE IN ITALY FSC

6 4 052916 312131

**In dieser Datei sind weder Rasterweiten, Überfüllungen oder Druckerweiterungen angegeben.**  
Die Datei ist den Anforderungen des Druckes anzupassen.  
Diese Vorlage wurde von der NonFood Werbeagentur erstellt und darf nur zu dem vertraglich geschuldeten Zweck der Herstellung einer Produktverpackung für das vorstehend bezeichnete Produkt und für die zeitlich begrenzte Dauer einer Verkaufsfördermaßnahme verwendet werden.  
Eine Nutzung dieser Vorlage über den vertraglich mit der NonFood Werbeagentur GmbH vereinbarten Zweck hinaus ist rechtlich unzulässig und bedarf einer Vertragsverletzung sowie eines Verstoßes gegen das Urheberrecht der NonFood Werbeagentur GmbH.  
Die Vorlage darf ohne ausdrückliche schriftliche Einwilligung der NonFood Werbeagentur GmbH weder kopiert, vervielfältigt noch außerhalb des Vertragszwecks Dritten zugänglich gemacht werden.  
Vor der Verwendung der Vorlage zur Herstellung einer Verpackung ist der Hersteller verpflichtet, diese auf orthografische, inhaltliche und sonstige Fehler, insbesondere die Nichterhaltung gesetzlicher, insbesondere sicherheitstechnischer, Erfordernisse und Verstöße gegen das Wettbewerbs- und Urheberrecht sowie das Warenzeichengesetz zu prüfen und die Unberücksichtigung gegenüber der NonFood Werbeagentur GmbH verbindlich anzuzeigen.

Der Hersteller gewährleistet, dass alle rechtlichen und sonstigen Vorschriften und Regelungen, die die Gestaltung der Verpackung des vorstehenden Produktes betreffen, insbesondere auch Hinweispflichten und sonstige gesetzliche Anforderungen, die an die Verpackung und Kennzeichnung des jeweiligen Produktes gestellt werden, eingehalten werden.  
Eine Haftung der NonFood Werbeagentur GmbH für entsprechende Schäden ist ausdrücklich ausgeschlossen.  
Der Hersteller gewährleistet, dass alle rechtlichen und sonstigen Vorschriften und Regelungen, die die Gestaltung der Verpackung, Gebrauchsanweisungen, Bedienungselemente oder sonstige Unterlagen und die Kennzeichnung des jeweiligen Produktes gestellt werden, eingehalten werden. Eine Haftung der LIDL-Gruppe und der NonFood Werbeagentur GmbH ist ausdrücklich ausgeschlossen. Das gilt auch für alle daraus resultierenden Schäden.

**Adresse**  
NONFOOD Werbeagentur GmbH  
Tarpfen 40 (ValvoPark, Haus 5B), D-22419 Hamburg  
.....  
**Telefon + E-Mail + Web**  
+49 (0) 40 399 999 0, hallo@nonfood.de, www.nonfood.de

**Lieferländer:** DE, AT, FI, IE, ES, OS-ES, PT, HR, RS, RO, CY, OS

**Style A**  
**Schwarz**

**LIVARNO**  
*home*

**BASIC**  
**Aluminium Sauté Pan**  
I For healthy, low-fat frying and cooking

★★★★

Ø Approx. 28cm Base thickness: approx. 2.5mm

**Aluminium Sauté Pan**  
For healthy, low-fat frying and cooking • Energy-saving thanks to quick and even heat distribution • ILAG® Essential: Non-stick coating for daily use • Good non-stick properties • Excellent easy-to-clean properties • Glass lid with steam vent • With a plastic handle and helper handle for safe and easy use • Suitable for all hob types (except induction)

Size: Ø approx. 28cm • Base thickness: approx. 2.5mm • See base for use and care instructions

**Sauterpande af aluminium**  
Velegnet til sundhedsbevidst og fedtfattig stegning, kogning og langtidstegning • Energiebesparende pga. jævn og hurtig varmefordeling • ILAG® Essential: nonstick-belægning til daglig brug • Gode nonstick-egenskaber • Meget nem at gøre ren • Glaslåg med dampudslip • Med plastråntag og -modhåndtag for en sikker og behagelig håndtering • Egnede til alle komfurther (undtagen induktion)

Size: Ø ca. 28 cm • Bundtykkelse: ca. 2,5 mm • Se brugsvejledning og plejeanvisning på bagsiden

Online. Always. More.

IAN 466166\_2404  
Lumenflon SpA, via Einaudi, 14 I-25030 Brandico (BS), Italy  
E-Mail: lumenflon@lumenflon.com  
Imported for GB market by:  
Lidl Great Britain Ltd., Lidl House, 14 Kingston Road, Surbiton, KT5 9NU  
Lumenflon-Nr.: LSED8-5224

Oven Electric Gas Ceramic Halogen Induction

PE-LD PAP MADE IN ITALY FSC

6 4 052916 312131

**Operating instructions and operating advice:** In order to enjoy years of roasting pleasure with your high quality LUMENFLON s.p.a. cookware, we ask that you follow the following instructions: Before using your cookware for the first time, please boil in water two to three times, wash thoroughly and rub the roasting surface with a bit of cooking oil. Do not overheat the cookware and only heat to medium temperature in the absence of food in order to protect the coating. In order to save energy, please cook at medium temperature. Select the stove top based on the size of the dish, do not heat empty cookware and reduce heat after initial cooking. Do not clean hot cookware with cold water in order not to affect the stability of the base. In order not to damage the high-quality non-stick coating, please only use wood or plastic separators and do not cut on or scratch in the cookware. Hot water and a cloth are sufficient for cleaning. Do not use hard scouring sponges. If the removed or coated base becomes black, clean it with a household cloth. Never use pans if the handles are loose. Loose handle screws may be tightened using household screwdrivers or appropriate tools. The cookware is not dishwasher-safe as frequent washing with aggressive detergents may damage and/or discolour the outer and inner coatings and may affect the finish and quality of fittings. Do not pull or push the cookware over the glass ceramic stove surface so as to avoid unnecessary scratching of the glass surface. Please always consider that the handles may become hot. We always recommend the use of dishcloths or gloves. Please be careful when using hot fat or oil with the cookware. Never carry the cookware with hot fat or oil in the kitchen. Do not attempt to extinguish fires with water; instead smother flames with a blanket or similar item. Fire hazard due to overheating. Do not leave the cooking zone unattended.

**Brugsanvisning og gode råd til afbenyttelse:** Du vil få stor "mad"glæde af dit gedigne LUMENFLON køkkengrej i lang tid fremover, hvis du bemærker følgende: Før ibrugtagning: Kog noget vand i panden eller gryden et par gange og skyl den grundigt. Gnid derefter stegeflader ind med lidt spiseolie. Pas på med ikke at overophede gryder og pander. Tomt grej bør kun opvarmes ved middel varme for at belægningen ikke skal tage slæde. Spar på energien ved at koge med middel varme. Vælg en varmeplade-størrelse, der passer til grejet, og varm det ikke uden indhold og kog derefter videre på lav blæs. Skyl varmt køkkengrej ikke med meget koldt vand for sikre materialets stabilitet. Hold slip-let belægningen fri for ridser og skrammer ved udelukkende at anvende panderuden o.l. af træ eller plastik, undgå at kradske eller skrabe på belægningen. Rengøring: Klarsen nemt med varmt vand og en klud. Brug venligst ingen hårde eller skurende svampe el.lign. Hvis der optræder sorte belægninger på bunden, bør disse fjernes med en bomuldsklud el.lign. Brug aldrig pander, hvis håndtagene er løse. Løse skruer kan fæstes med en almindelig skruetrækker eller andet tilsvarende værktøj. Køkkengrejet bør ikke anvendes i opvaskemaskine, da gentagne opvask med skrappes opvaskemidler kan tære på de indre og ydre belægninger, hhv. misfarve dem. Desuden kan hengsler og beslag blive overlastet. Lad være med at trække eller skubbe køkkengrejet hen over glaskeramiske varmekuffer for at undgå ridser i emnets overflade. Bemærk venligst, at håndtagene kan blive meget varme. Det er en god idé altid at bruge grydeflapper eller handsker. Husk at omgås varm stegeflader og -olie med omhu. Lad være med at transportere varm fedt eller olie rundt i huset eller køkkenet med køkkengrejet. I tilfælde af ildbrand må der ikke slukkes med vand - kvæl i stedet for ilden med et tæppe eller lignende. Brandfar på grund af overophedning. Lad ikke køgezone være uden opsyn.

**Instructions d'entretien et conseils d'utilisation:** Pour avoir longtemps le plaisir de cuisiner avec votre ustensile de cuisson de haute qualité LUMENFLON s.p.a., nous vous invitons à suivre attentivement les instructions ci-dessous: Avant la première utilisation de l'ustensile, y faire bouillir 2 à 3 fois de l'eau, le laver soigneusement puis graisser l'intérieur avec un peu d'huile de table. Ne jamais surchauffer l'ustensile, ne préchauffer qu'à température moyenne avant d'y mettre les aliments, de façon à ne pas endommager le revêtement. Pour économiser l'énergie, cuire à température moyenne, choisir un foyer de taille correspondant à celle de l'ustensile, ne pas préchauffer à vide et, après mise en chauffe, poursuivre la cuisson à température plus basse. Ne pas passer sous l'eau froide l'ustensile brûlant, afin de ne pas altérer la stabilité de son fond. Pour ne pas endommager le revêtement antiadhésif, éviter d'utiliser uniquement des spatules de cuisine en bois ou en plastique spécial. Ne pas gratter ni couper les aliments directement dans l'ustensile. Pour le nettoyage, de l'eau chaude et une éponge douce suffisent. Ne pas utiliser de produits ou éponges abrasifs. Si le fond ou l'extérieur de l'ustensile est taché, le nettoyer à l'aide d'un torchon de ménage. N'utiliser jamais de poignées serrées avec un simple tournevis ou autre outil adapté. L'ustensile ne doit pas être mis en lave-vaisselle, le lavage rigide avec les détergents agressifs pour lave-vaisselle pouvant endommager ou bien modifier la coloration des revêtements internes et externes, ainsi qu'affaiblir l'aspect et les propriétés des composants. Ne déplacez pas l'ustensile en le tirant ou en le poussant sur les plaques en vitrocéramique, pour éviter d'aggraver inutilement la surface du verre. Soyez attentif au fait que les poignées peuvent devenir chaudes. Nous conseillons d'utiliser systématiquement des gants de cuisine ou de maniques. Soyez prudents quand vous employez de la graisse ou de l'huile chaude dans l'ustensile. Ne déplacez jamais l'ustensile avec de la graisse ou de l'huile chaude dans la cuisine. En cas de feu, n'éteignez surtout pas avec de l'eau, étouffez au contraire les flammes avec une couverture ou un objet semblable. Une surchauffe pourrait provoquer un incendie. Ne laissez pas la zone de cuisson sans surveillance.

**Gebruiksaanwijzing en tips voor de bediening:** Om lang "bak-en braadplezier" van uw hoogwaardige LUMENFLON s.p.a. pan te hebben, dient u op het volgende te letten: Spoel de pan vóór het eerste gebruik twee tot drie keer grondig om met kokend water, goed afspolten en de binnenkant insmeren met een klein beetje plantaardige olie. Voorkom oververhitting van de pan, verhit de pan zonder inhoud alleen op matige hitte om de antiaanbaklaag niet te beschadigen. Om energie te besparen kunt u het best op een gemiddelde temperatuur bakken en braden. Kies een grootte van de brander die in overeenstemming is met het formaat van de pan. Verhit pannen nooit in lege toestand. Zet het vuur lager als het voedingsproduct is aangebraden of aan de kook is gebracht. Doe nooit koud water over hete pannen heen, omdat dit de structuur van de bodem kan veranderen. Om de hoogwaardige antiaanbaklaag niet te beschadigen, dient u uitsluitend gebruik te maken van houten of kunststof spatels en mag u niet in de pan snijden of krassen. Voor het schoonmaken zijn heet water en een doek voldoende. Gebruik geen harde schuursponzen. Als de onderkant of de gepaste laag van de bodem zwart verkleurt, dan kunt u deze met een huishoudelijke reiniger. Gebruik nooit pannen met losse handgrepen. Loszittende greepschroeven kunnen met een gewone schroevendraaier of met professioneel gereedschap worden vastgezet. De pannen zijn niet geschikt om in een vaatwasser te worden gereinigd, omdat veelvuldig afwassen met agressieve afwasmiddelen in de vaatwasmachine de buiten- en binnenvoering kunnen aantasten of doen verkleuren. Tevens kunnen beslagdelen wat betreft uitvoering of kwaliteit negatief worden beïnvloed. Trek of duw de pannen niet over een keramische glas-kookplaat, zo voorkomt u onnodige krassen op de oppervlakte van het glas. Hou er altijd rekening mee dat grepen heet kunnen worden. Wij raden aan om altijd gebruik te maken van panenghantelen of overhandsschoenen. Ga voorzichtig om met het gebruik van heet vet of hete olie in de pannen. Loop nooit met pannen door de keuken waar heet vet of hete olie in zit. Bij brand nooit met water blussen, maar verslik de vlammen met een deken e.d. Brandgevaar door oververhitting. Laat de kookzone niet onbeheerd achter.

**Gebrauchsanweisung und Handhabungstipps:** Damit Sie lange „Bratfreude“ mit Ihrem hochwertigen LUMENFLON s.p.a. Kochgeschirr haben, bitten wir Sie folgende Hinweise zu beachten: Vor dem ersten Gebrauch des Kochgeschirrs zwei bis drei Mal mit Wasser auskochen, gründlich auswässern und die Bratfläche mit nur wenig Speisöl einreiben. Kochgeschirr nicht überhitzen, ohne Gargut nur bei mittlerer Temperatur aufheizen, um die Beschichtung nicht zu beschädigen. Um Energie zu sparen, kochen Sie bei mittlerer Temperatur. Kochfeld entsprechend der Geschirrgöße wählen. Kochgeschirr nicht leer erhitzen, nach Anheizen auf niedriger Stufe fortkochen. Heißes Kochgeschirr nicht mit kaltem Wasser abschrecken, um die Bodenstabilität nicht zu verändern. Um die hochwertige Antifanftbeschichtung nicht zu verletzen, verwenden Sie bitte ausschließlich Holz- oder Kunststoffutensilien und schneiden oder kratzen Sie nicht im Kochgeschirr. Für die Reinigung reichen heißes Wasser und ein Tuch. Keine harten Scheuerschwämme verwenden. Sollte der abgedekte Topf oder beschichtete Boden sich schwarz verfärben, reinigen Sie diesen mit einem Haushaltstuch. Verwenden Sie Platten keinesfalls, wenn die Griffe locker sind. Lockere Griffschrauben können mit Haushalts-Schraubenziehern oder adäquatem Werkzeug nachgezogen werden. Das Kochgeschirr ist nicht spülmaschinengeeignet, da oftmals mit aggressiven Spülmitteln in der Spülmaschine die Außen- und Innenbeschichtung angegriffen bzw. farblich verändert, sowie Beschläge in ihrer Ausführung und Qualität beeinträchtigt werden können. Ziehen oder schrauben Sie das Kochgeschirr nicht über das Glaskeramikfeld. So vermeiden Sie unnötiges Zerkratzen der Glasfläche. Bitte beachten Sie immer, dass Griffe heiß werden können. Wir empfehlen grundsätzlich die Verwendung von Topflappen oder Handshuhen. Beachten Sie bitte den vorsichtigen Umgang mit heißem Fett oder Öl im Kochgeschirr. Tragen Sie niemals das Kochgeschirr mit heißem Fett oder Öl in der Küche. Bei Brand löschen Sie bitte nicht mit Wasser, sondern erlösen die Flamme mit einer Decke oder Ähnlichem. Eine Überhitzung der Platte kann zu Brandgefahr führen. Niemals Kochzone unbeaufsichtigt lassen.

6 4 052916 312131

E02046

MODELLO: ETICHETTA

CLIENTE: LUMENFLON

MISURE: Ø 197mm

NUOVA

MODIFICA ESISTENTE

FNR.

TG ZD

PROGETTO GRAFICO

APPROVAZIONE BOZZE DI STAMPA



SCALA 1:1

SCALA RIDOTTA

SCALA 1:1 IN PAGINA SEGUENTE



FRONTE	NR. 5 COLORI - RIF. PANTONE® PANTONE LIDL GRIGIO	IMPIANTI NR: x
RETRO	NR. 1 COLORI - RIF. PANTONE® .....	IMPIANTI NR: x

I colori riportati sul presente documento possono variare leggermente rispetto al Vostro campione, per ragioni della tecnica utilizzata. I colori PANTONE® servono esclusivamente quale riferimento. Autorizziamo ITASYSTEM® all'utilizzo del nostro logotipo, marchio, segno distintivo per la fabbricazione del presente articolo. Dichiariamo che le immagini da noi trasmesse a Itasystem non sono coperte da diritti di immagine di altri proprietari. Approviamo il disegno ed i testi, come sopra riprodotti in scala 1:1, unitamente all'altezza dei caratteri in conformità all'art. 44 comma 2 del Reg. UE 1169/2011 per gli alimenti non preimballati e all'art. 13 comma 3 del Reg. UE 1169/2011 per gli imballaggi o contenitori inferiori a 80 cm<sup>2</sup>. Approviamo espressamente i dati: Testo griglia - Ingredienti - Bollo CE / Ragione sociale e indirizzo.

ITASYSTEM SIGILLI & ETICHETTE

Via Girelli 11/C  
25125 Brescia (IT)  
+39 030 2681 058  
info@itasystem.com  
www.itasystem.com



Azienda certificata  
ISO 22000 e ISO 9001  
Certificati Bureau Veritas  
IT235967 - IT235953

DATA ..... FIRMA .....

NOME FILE ETICHETTE/LUMENFLON/pad 28 MOD. E020A6      VERS. 0      DATA 30-09-2024