

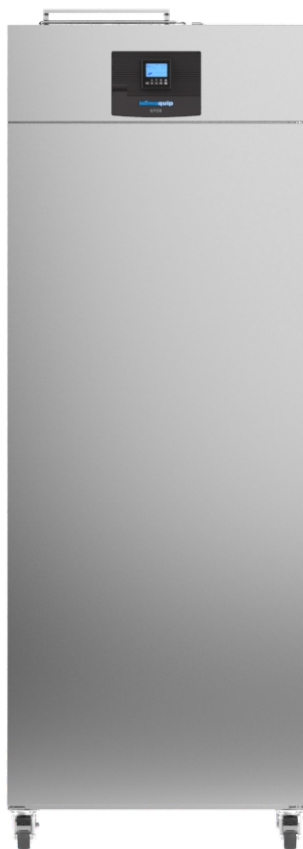


EQUIPAMENTOS
DE PANIFICAÇÃO

Prática

EQUIPAMENTOS DE PANIFICAÇÃO

CFCK 20



MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

CARTA AO CLIENTE

Para nós, a sua escolha por um produto Prática é motivo de grande satisfação.

Isso reforça o sentido da nossa missão, que é levar qualidade e produtividade ao ambiente de preparo de alimentos com o propósito de oferecer condições para o preparo de comida boa, de qualidade e sem desperdício.

Para isso nossos produtos oferecem alta tecnologia e os melhores padrões de qualidade. São desenvolvidos por um time experiente e altamente qualificado e produzidos num parque fabril com os mais avançados processos e equipamentos.

A Prática oferece soluções completas em toda cadeia de preparo de alimentos. Desde produtos para a panificação até todo o universo da gastronomia. Do pré-preparo à conservação, finalização e acabamento. Temos uma ampla linha de máquinas para panificação, equipamentos para ultra-congelamento e conservação e variadas linhas de fornos para panificação, gastronomia e fornos rápidos de finalização, além de uma completa linha de acessórios diversos.

Esperamos que nossos produtos, acessórios e serviços pré e pós venda possam ser valiosas ferramentas para o sucesso de seu negócio e da continuidade da nossa parceria.

Muito obrigado.

Este manual contém todas as informações para você instalar e utilizar seu equipamento de forma correta e obter os melhores resultados de desempenho, qualidade e segurança.

Recomendamos que você leia e siga todas as orientações nele contidas e o mantenha sempre em local adequado para futuras consultas.

ÍNDICE

1. TERMO DE GARANTIA

1.1. Prazo e detalhamento.....	06
1.2. Razões de exclusão da garantia.....	08
1.3. Observações e recomendações.....	09

2. NORMAS DE SEGURANÇA

2.1. Recomendações de utilização.....	10
2.2. Regulações, manutenção e procura de defeitos.....	11

3. INSTALAÇÃO

3.1. Recebimento, movimentação e embalagem do produto.....	12
3.2. Preparação do local.....	13
3.3. Energia elétrica.....	13
3.4. Entrada de água.....	15

4. DIMENSÕES.....17

5. PAINEL DE COMANDO.....18

6. USO DO PRODUTO

6.1. Programação dos setpoints de operação.....	19
6.2. Selecionando o modo de operação.....	20

7. HIGIENIZAÇÃO.....22

8. ANOTAÇÕES.....24

1. TERMO DE GARANTIA

1.1. PRAZO E DETALHAMENTO

a) Os equipamentos Prática têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando 1 (um) ano, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador. Se, por quaisquer motivos, a nota fiscal não for localizada, prevalece como data para início da garantia a data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.

b) Independentemente da instalação efetiva ou do período de utilização do equipamento, o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da nota fiscal de venda.

c) Para a instalação e entrega técnica dos equipamentos, a Prática Produtos disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio, sendo exceções os equipamentos listados no parágrafo "i". Caso seja(m) necessária(s) nova(s) visita(s) para finalização da instalação/entrega técnica, em função da não disposição dos pontos prediais, sejam eles elétricos, de gás, hidráulicos ou de exaustão, os respectivos custos de visita e instalação serão de responsabilidade do cliente.

d) Para os equipamentos que necessitam de instalação técnica, a execução deve ser feita pela Prática, por meio de um representante Prática ou por um assistente técnico autorizado. Para a execução da instalação o (s) equipamento (s) deverá (ão) estar em seu local de utilização, com os pontos prediais preparados. A Prática não realiza movimentações dos equipamentos até o local de instalação. Em locais onde a Prática não possui assistência técnica, o cliente será responsável pelas despesas de transporte, estadia e alimentação da equipe técnica.

e) A logística de descarregamento é de responsabilidade do cliente. Não fazemos movimentações internas ou verticais dos equipamentos. As entregas são efetuadas de segunda-feira a sexta-feira, no horário comercial. Não entregamos nem realizamos instalações nos finais de semana e feriados. Para instalações após o horário comercial, o valor deve ser negociado com a Prática ou técnico autorizado.

f) Os equipamentos a gás não podem ser instalados em locais que não possuem equipamentos ou sistemas de extração de gases para fora do ambiente. A queima de gás GLP ou NATURAL em locais confinados sem essa condição de extração reduz o oxigênio do ambiente e gera gases nocivos, que podem ocasionar intoxicação, desmaio ou até risco de morte.

g) A Prática Produtos conta com uma extensa e qualificada rede de Serviço Técnico Autorizado. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço técnico autorizado mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.

h) Para a instalação dos equipamentos, o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, energia elétrica, gás, aterramento e exaustão) descritos na ficha técnica de instalação. O agendamento para a instalação do (s) equipamento (s) só deverá ser acionada após a confirmação de que todos os pontos prediais estão de acordo com a ficha técnica fornecida pela Prática.

i) Os equipamentos a seguir não possuem instalação nem visita técnica gratuita. Caso haja solicitação nesse sentido, os custos serão por conta do cliente: Toda linha de fornos MINICONV VP e SV, MOINHO MF80, modeladoras MR500, MP500, MPE100, divisora DV03, fatiadeira de pão FR12, FMF 12, toda linha de fornos micro-ondas FINISHER, ultracongeladores UK E BCF (05, 07 e 14), gela caneca UCK 170, fermentadoras (10, 16 e 20), estufa ES9 GOURMET e todos os modelos de fatiadores de frios.

No caso dos fornos de pequenas dimensões, como os modelos: linha MINICONV VP, MINICONV SV e MICRO-ONDAS FINISHER, o atendimento da garantia deverá ocorrer no serviço técnico mais próximo ou, caso o cliente prefira fazê-los em seu estabelecimento, o deslocamento será cobrado.

j) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.

k) A aplicação da garantia se dará por meio de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Prática, como objeto de análise.

l) Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

1.2. RAZÕES DE EXCLUSÃO DA GARANTIA

a) Danos oriundos de transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no caso de irregularidades. Na instalação, o técnico autorizado deverá encontrar o equipamento em sua embalagem original, totalmente preservada.

b) Irregularidades na instalação predial.

c) Uso ou instalação em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanha o produto.

d) A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de Instalação e Operação, como: chão desnivelado, instalação do forno ao lado de equipamentos que exalam gordura, calor ou partículas sólidas em suspensão, falta de circulação de ar, entre outros.

e) Danos e falhas em componentes, decorrentes da falta de higienização ou de uma higienização inadequada, como por exemplo: molhar ou respingar água nos componentes elétricos internos do equipamento ou manter acúmulo de sujidade no interior da câmara do equipamento.

f) Mudança das condições originais de instalação executadas por técnicos não autorizados, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação etc.

g) Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento.

h) Danos e falhas operacionais, decorrentes de água com grande teor de cálcio, gás de baixa qualidade ou fornecimento de energia elétrica com oscilação de voltagem ou ruídos/interferência na linha de alimentação.

i) Ocorrências oriundas de descargas elétricas, decorrentes da ação da natureza ou de picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.

j) Danos no equipamento ou em seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados, pedras refratárias e outros; em consequência de acidentes, operação ou manuseio incorretos, falta de higienização ou uso em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanha o produto.

k) Tentativas de reparo por terceiros não autorizados ou a utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por esse fato.

l) Estão excluídos da garantia os componentes de consumo e desgaste, como: lâmpadas, vedações, correias, rolamentos, correntes, conjunto de lonas, perfis de vedação da porta, pedras refratárias, vidros e plásticos.

m) Falhas decorrentes de redes hidráulicas ou de gás pressurizados, ou com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão imprópria para o bom funcionamento do equipamento.

1.3. OBSERVAÇÕES E RECOMENDAÇÕES

a) Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o Manual de Instalação e Operação do equipamento.

b) Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica, de gás e de exaustão no local onde o equipamento será instalado sejam feitas por uma empresa ou técnico especializado.

c) Antes de acionar o serviço técnico autorizado, no Manual de Instalação e Operação constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a interferência de um técnico.

d) O desgaste natural do equipamento não está coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e prolongar a vida útil do seu equipamento, é fundamental higienizá-lo adequadamente. A Prática oferece e recomenda adicionalmente um contrato de manutenção preventiva.

e) Para acionar o serviço técnico autorizado da Prática ou mesmo para qualquer reclamação, sugestão ou comentário sobre os serviços prestados por técnicos autorizados, ligue para nosso serviço de atendimento ao consumidor no telefone: (35) 3449-1200 (opção 3).

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO (preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO: _____ VOLTAGEM: _____

Nº SÉRIE: _____ REVENDEDOR: _____

Nº NOTA FISCAL: _____ DATA COMPRA: _____

2. NORMAS DE SEGURANÇA

a) As máquinas estão destinadas ao uso para o qual foram projetados, fermentação e retardo de fermentação de massas, e não devem ser utilizadas de modo impróprio.

2.1. RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO



Não armazene substâncias explosivas como latas de aerossol com um propulsor inflamável neste equipamento.



Este aparelho destina-se ao uso em aplicações comerciais, por exemplo, em cozinhas de restaurantes, cantinas, hospitais e em empreendimentos comerciais como padarias, açougues, etc., mas não para a produção contínua (em massa) de alimentos.



Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.



Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.



Use esse aparelho somente para as funções descritas neste manual.



Deve ser respeitado o limite de carga máxima do equipamento:

Produto	Máximo (kg)
CFCK20	47

2.2. REGULAGENS, MANUTENÇÃO E PROCURA DE DEFEITOS

- a) Proibir a manutenção da máquina para pessoas não autorizadas pelo fabricante;
 - b) A operação e manutenção da máquina devem ser reservadas a pessoas que tenham uma adequada preparação técnica, conhecimento da máquina, requisitos físicos e psicológicos necessários para agir com segurança;
 - c) Não operar o painel de controle com objetos de qualquer natureza, como facas, garfos, espátulas, entre outros.
 - d) Se o cabo de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante, agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos de acidentes.
 - e) Inspeções minuciosas, realizadas a intervalos regulares são necessárias para prevenir defeitos e para garantir um rendimento contínuo e eficiente da máquina;
 - f) Salvo em casos onde forem expressamente indicadas, todas as demais intervenções de manutenção ou regulagem na máquina ou em partes dela, devem ser realizadas com total ausência de alimentação elétrica, pneumática e hidráulica;
 - g) Qualquer manutenção deve ser feita com o interior do equipamento vazio.
 - h) No fim da manutenção, ligar a máquina e efetuar a verificação do funcionamento com os devidos cuidados.
- O fabricante não pode ser responsabilizado por eventuais danos a pessoas ou fatores causados pelo não cumprimento das normas de segurança indicadas neste manual.***

3. INSTALAÇÃO

3.1. RECEBIMENTO, MOVIMENTAÇÃO E EMBALAGEM DO PRODUTO

- a)** Ao receber o equipamento, verificar cuidadosamente se a embalagem está intacta e se não sofreu nenhum dano durante o transporte;
- b)** Depois de desembalado, confirmar se não falta nenhum componente e se as características e o estado correspondem às especificações da ordem de compra;
- c)** A responsabilidade da recepção do material deverá ser atribuída a uma pessoa competente no local de trabalho. Cada reenvio deverá ser cuidadosamente verificado junto ao conhecimento de embarque ou nota fiscal de entrega. A recepção da mercadoria não deverá ser assinada até que todos os itens contidos nos documentos de entrega sejam verificados;
- d)** Posicionar a máquina sobre superfícies perfeitamente planas e com estruturas e dimensões adequadas para o peso e as dimensões da mesma;
- e)** Manter o equipamento em ambientes protegidos de agressões químicas e ao abrigo dos agentes atmosféricos;
- f)** A lista de embalagem anexa a cada embarque deverá ser cuidadosamente verificada para determinar se todas as peças e equipamentos foram recebidos;
- g)** Verifique cuidadosamente eventuais avarias ao desembalar o equipamento. Caso haja qualquer defeito, por favor, comunique a Klimaquip através do telefone: (35) 3449-1200 – Opção 2.
- i)** O aparelho deve ser utilizado segundo este manual e apenas para fins indicados pelo fabricante. O uso incorreto pode causar danos no equipamento e aos utilizadores;
- j)** Utilize o croqui de instalação e o esquema elétrico para a preparação do local a ser instalado o equipamento;

k) Buscamos constantemente aprimoramentos tecnológicos, podendo acarretar alterações sem aviso prévio nos modelos referidos neste manual.

3.2. PREPARAÇÃO DO LOCAL

a) Sempre seguir as recomendações de instalação do croqui de instalação em nosso site (www.praticabr.com). Em caso de dúvidas entrar em contato com a Assistência Técnica Prática: +55 (35) 3449-1200 - Opção 3.

b) O equipamento deve ser instalado em ambientes protegidos de agressões químicas e ao abrigo dos agentes atmosféricos.

c) Aconselha-se a instalação do aparelho afastado de possíveis fontes de calor (como fornos, radiadores, etc.) e de luz solar direta.

d) A temperatura ambiente deve se encontrar menor ou igual a 40°C para o desempenho correto do produto.

e) Devendo ser posicionada sobre superfícies perfeitamente plana e com dimensões adequadas para o peso e as dimensões do produto.

f) Para movimentação do produto deve-se esvaziar toda sua reserva.

A instalação da câmara de fermentação requer:

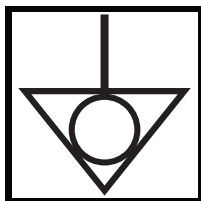
- *Energia elétrica;*
- *Entrada de Água;*

3.3. ENERGIA ELÉTRICA

a) Verificar se a tensão e a frequência de alimentação indicadas na placa de identificação do equipamento correspondem às da rede e certificar se a instalação elétrica tem capacidade para a potência máxima consumida pela máquina. É necessário verificar este requisito de segurança fundamental e, em caso de dúvidas, pedir uma verificação minuciosa da instalação por parte de um profissional experiente;

b) A conexão terra (aterramento) é obrigatória e a tomada deve ser de fácil acesso e dimensionada para o consumo máximo do equipamento;

c) Na parte traseira do equipamento existe um parafuso M6 indicado pelo símbolo IEC60417-5021(2002-10) abaixo:



d) Tal parafuso é destinado a equipotencialização do seu equipamento e deve ser utilizado com a finalidade de evitar descargas elétricas ao operador do equipamento, caso toque em máquinas com cargas elétricas diferentes. A não utilização do mesmo poderá acarretar choques elétricos e danos terceiros, estes são de responsabilidade do cliente e caracterizam negligência pelo não cumprimento da norma.

e) O aparelho é fornecido com um cabo de alimentação regulamentado, não devendo sofrer alterações, por exemplo, emenda ou retirada do pino de aterramento, e também nunca utilizar adaptadores ou extensões;

f) Para ligações diretas à rede, é necessário instalar sempre um dispositivo de segurança (disjuntor);

g) O fabricante declina toda a responsabilidade pelo funcionamento defeituoso, pelos danos ou prejuízos causados, resultantes da não observação e cumprimento das recomendações deste manual.



ADVERTÊNCIA

Perigo de choques elétricos.

Para alimentar o equipamento, utilizar cabo elétrico de secção adequada à potência total instalada.



ATENÇÃO

No ponto de ligação à rede elétrica devem ser preparados dispositivos de proteção adequados à potência total do equipamento. A Klimaquip aconselha a utilização de fusíveis de proteção: seguir as indicações presentes no esquema elétrico anexo. Colocar também um interruptor geral entre a linha elétrica e o cabo de alimentação do equipamento; esse deve ser instalado numa posição de fácil acesso.

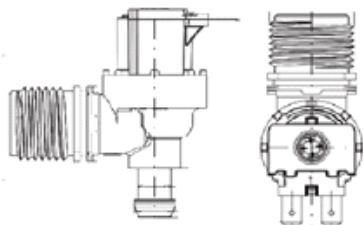
3.4. ENTRADA DE ÁGUA

O equipamento deverá ser ligado a uma canalização de água, utilizando a mangueira que acompanha o equipamento.



Cuidado! entrada de água controlada por eletroválvula, trabalhando com tensões acima da extra-baixa tensão.

ROSCA DE ENTRADA DE ÁGUA



- *Controla a entrada do fluxo de água automaticamente através do nível.*
- *Manutenções devem ser realizadas por pessoas autorizadas.*
- *Em verificações e manutenções, certifique que o equipamento esteja desenergizado.*

Antes de realizar a instalação de água, descarregar os condutos de água ao lado da instalação predial para retirar eventuais sujeiras do encanamento (purga).

- Deverá estar disponível um registro de $\frac{3}{4}$ " com rosca externa para conexão da mangueira de entrada de água.
- *A boa qualidade da água é essencial para o bom funcionamento da Câmara de Fermentação.*
- *É de responsabilidade do cliente o uso de filtro para reduzir a dureza da água.*

- Para esta aplicação recomendamos filtro original 3M (não incluso).
- O filtro precisa estar de acordo com as seguintes especificações:

Alcalinidade: 50-100ppm	Pressão: 3-60psi
Dureza: 50-100ppm (3<6gpg)	Fator pH: 7.0-8.5
Cloreto < 25 ppm	TDS: 50-125ppm
Cloreto Livre < 0.1ppm	Sílica < 13ppm

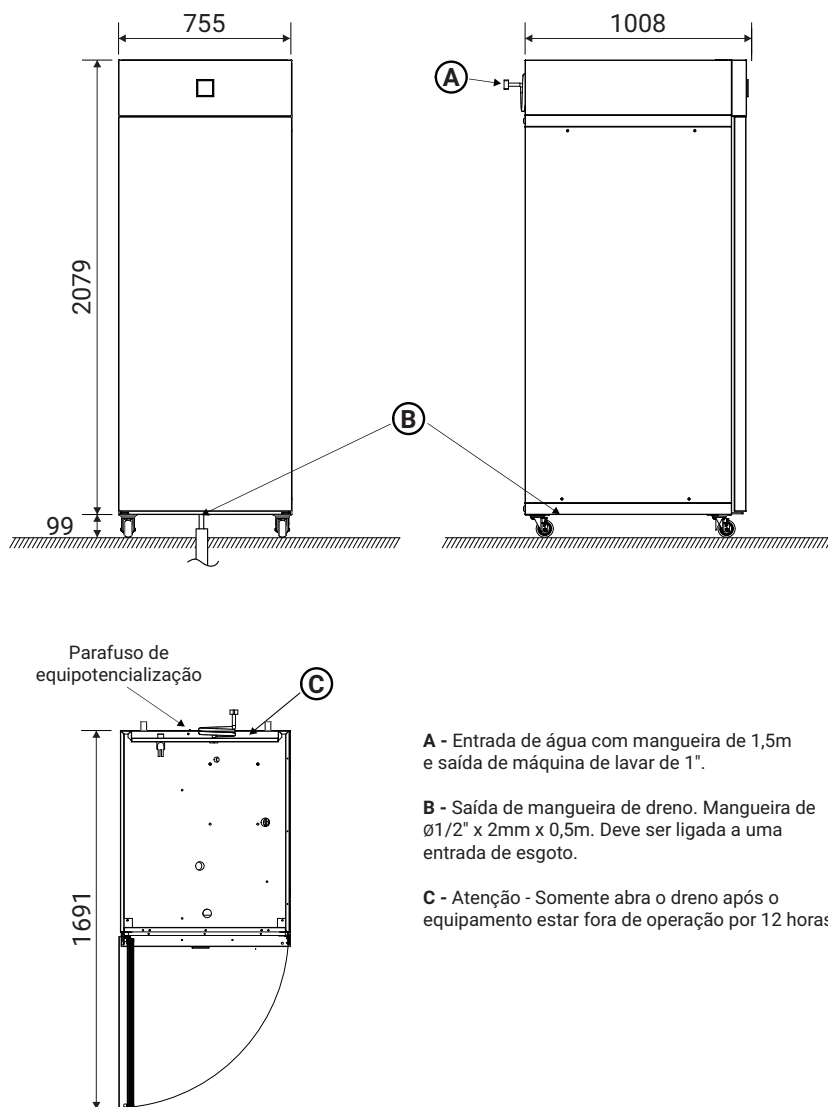
Observar a pressão da rede hidráulica:

Unidade de Medida	Mínima	Máxima
mca	2.05	80.10
kPa	20	785



Utilize somente mangueiras novas para a instalação de água. Não deve ser reutilizado nenhum outro tipo de mangueira como: mangueiras já existentes, velhas ou de outros produtos.

4. DIMENSÕES



Observação: Cotas em milímetros.

5. PAINEL DE COMANDO



6 - USO DO PRODUTO

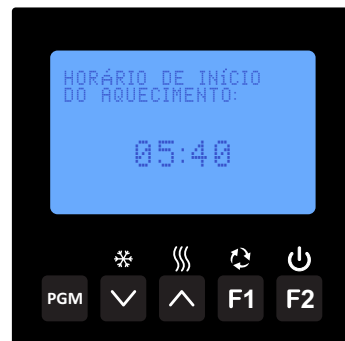
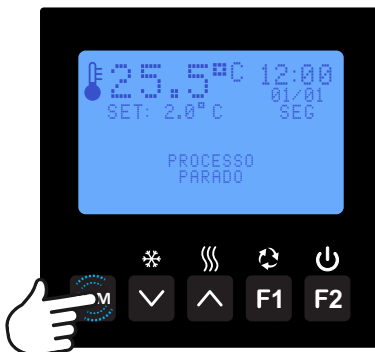
- Para ligar o equipamento pressione a tecla **F2** , o display exibirá a seguinte tela:



- A câmara de fermentação **CFCK** possui funções para realização de processos de fermentação manual, refrigeração manual e programação de ciclo automatico.
- Para os processos de fermentação tanto manual quando ciclo automatico é possível programar o controle de umidade.

6.1. PROGRAMAÇÃO DOS SETPOINTS DE OPERAÇÃO

- Todos os setpoints para controle de temperatura e umidade e programação para inicio e fim de processo automatico podem ser configurados pressionando a tecla **PGM** .



- Com auxílio das teclas  e  realize o ajuste do valor desejado e confirme na tecla .

HORÁRIO DE INÍCIO DO AQUECIMENTO	Horário para iniciar o processo do aquecimento durante o ciclo automático.
HORÁRIO DE FIM DO AQUECIMENTO	Horário para finalizar o processo do aquecimento durante o ciclo automático.
MODO DE REPETIÇÃO DO CICLO	Dia da semana para iniciar o processo de aquecimento durante o ciclo. Mantém o processo de refrigeração ativo durante o ciclo até o dia ajustado neste parâmetro e conforme o horário programado função anterior.
TEMPERATURA DE AQUECIMENTO	Setpoint da temperatura da câmara durante o aquecimento no processo de fermentação.
TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO	Setpoint da temperatura da câmara durante a refrigeração.
NÍVEL DO UMIDIFICADOR NO AQUECIMENTO	Nível de umidade durante o aquecimento.

6.2. SELECIONANDO O MODO DE OPERAÇÃO



Modo de Refrigeração manual: O equipamento ficará em refrigeração até que o processo seja cancelado pelo operador (somente modelos CFCK).



Modo de Aquecimento manual: O equipamento ficará em aquecimento até que o processo seja cancelado pelo operador.



Ciclo automático: ao ser ativado o equipamento iniciará seu processo de refrigeração e passará automaticamente para o processo de aquecimento no horário programado, o ciclo de aquecimento ficará ativo até o horário programado.

- Com o equipamento em sua tela principal, pressione a tecla correspondente ao processo desejado.



A - Pressione a tecla **▼** para iniciar o processo de refrigeração manual. O equipamento ficará em resfriamento até que o processo seja cancelado pressionando a tecla **▼** .

B - Pressione a tecla **▲** para iniciar o processo de fermentação manual. O equipamento ficará em aquecimento até que o processo seja cancelado pressionando a tecla **▼** .

C - Pressione a tecla **F1** para habilitar o processo de ciclo automático. O equipamento ficará em resfriamento e mudará automaticamente para o modo de aquecimento até a hora programada para início de aquecimento, que também será finalizado automaticamente no horário programado. Para cancelar o ciclo automático pressione a tecla **F1** .

7. HIGIENIZAÇÃO

Para que a **CFCK** opere com sua eficiência máxima, recomendamos que o equipamento seja higienizado regularmente. Essa rotina de limpeza garantirá o aumento da vida útil do seu equipamento, reduzindo despesas e mantendo a eficácia do funcionamento.

Para realizar a higienização, atente-se aos seguintes cuidados:



Antes de iniciar a limpeza do equipamento certifique-se de que o mesmo deve estar desligado da tomada.



Para realizar o processo de higienização é necessário a utilização dos seguintes equipamentos de proteção individual:



Luvas de proteção



Máscara de proteção



Óculos de proteção



Avental



Sapatos de segurança

Os melhores produtos para conservar o aço inox são água e sabão neutro, aplicados com um pano macio ou uma esponja de nylon.



Depois, basta enxaguar abundantemente para retirar todo acúmulo de sabão e deixar secar bem. A secagem é um dos passos mais importantes para evitar o aparecimento de manchas na superfície do equipamento;



Nunca utilize esponja de aço comum, isso pode riscar e deixar partículas prejudiciais ao inox. Não raspe a superfície com lâminas, espátulas ou qualquer objeto perfurante;



Antes de reenergizar o equipamento após a limpeza, certifique-se de que todo o excesso de produto de limpeza foi retirado



Para limpeza evite esfregar em movimentos circulares. O recomendado é efetuar a ação no sentido do escovado.



As marcas de dedos devem ser removidas com um pano macio ou toalha de papel umedecida em álcool isopropílico (encontrado em farmácias).



A limpeza do controlador deve ser feita com pano macio para evitar riscos e danos a o display.



Cuidado com uso de desincrustantes caso seja necessário deve ser utilizado apenas desincrustantes alcalinos e de coloração transparente. Somente aplicá-lo nas superfícies de inox, nunca utilizar para limpeza do perfil de vedação da porta, estes produtos podem danificar o material de vedação.

Qualquer dúvida contate nossa assistência técnica.

Assistência técnica Prática:

+55 (35) 3449-1200 - opção 3 - at@praticabr.com

CFCK 20 PORTUGUÊS
CÓDIGO: 760531
MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO
JULHO 2022 - REVISÃO 01

PRÁTICA

Rodovia BR 459, Km 101 S/N
37.556-140, Pouso Alegre - MG
Telefone: +55 35 3449-1200
pratica@praticabr.com