

Stainless Steel Electric Skillet

deni®

BONUS
Includes
Recipes

Model #8340

IMPORTANT

Please keep these instructions
and your original box
packaging.



INSTRUCTIONS **FOR PROPER USE AND CARE**

Stainless Steel Electric Skillet

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using this electrical appliance, safety precautions should always be observed, including the following:

- **READ ALL OF THE INSTRUCTIONS.**
- Do not leave appliance when plugged in. Unplug from outlet when not in use.
- Do not use any metal utensils on the non-stick surface.
- Do not touch hot surfaces. Use handles on lid and base.
- Do not use outdoors or on a wet surface.
- To protect against electric shock do not immerse cord or plug in water or other liquid.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Do not allow unit to be used as a toy. Close supervision is necessary when used by or near children.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn controls to "OFF", then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Do not touch the steam vent on the skillet lid during or

after use. It is extremely hot and may cause scalding.

- Avoid sudden temperature changes.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
- Do not operate with damaged cord or plug. If the appliance is not working as it should, has been dropped, damaged, left outdoors, or dropped into water, return it to an authorized service center for proper service and replacement or repair.
- Warning: Any other servicing should be preformed by an authorized service representative.
- Do not clean with metal scouring pads as small particles may break off and create the risk of electric shock. Metal scouring pads may also damage the finish.
- A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Do not handle plug or appliance with wet hands.
- This unit has a 3-prong plug which fits into a standard grounded 3-prong wall outlet. Do not cut or remove the third prong from the plug. If an adaptor is used, be sure adaptor wire and wall outlet are grounded. If there is any doubt as to whether or not the outlet is properly grounded, consult a qualified electrician.
- This unit is recommended for household, indoor use only.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Features



Stainless Steel Electric Skillet

Before First Use

1. Remove all packing materials.
2. Wash the skillet and lid in warm soapy water and rinse well. Dry thoroughly. DO NOT immerse the temperature probe in water.

Operating the Unit

Note: Appliance may give off a fine smoke and a slight burning odor when operating for the first time.

1. Place the unit on a dry, flat surface.
2. Turn the temperature dial to the "OFF" setting. Plug the temperature probe into the unit.
3. Turn the temperature control dial to the desired temperature. The indicator light will turn on. When the light turns off, the unit has reached it's desired temperature. It is ready to start cooking.
4. Turn the temperature dial to the "OFF" position when you are finished cooking. Unplug from the wall outlet.

Cleaning the Unit

1. Turn the temperature dial to the "OFF" position. Unplug from the wall outlet. Remove the temperature probe from the unit.
2. Allow the unit to cool before cleaning.
3. The skillet and lid can be washed in warm soapy water. Rinse well. Dry thoroughly before reassembling.
4. If surface is hard to clean, reheat the unit. Unplug unit. Let it cool until it is warm, then clean as stated above.
5. To clean the temperature probe, wipe with a dry soft cloth.

Hints and Tips

- Do not use metal utensils or knives on the skillet surface.
- Do not place the temperature control probe on the skillet surface, as it may scratch or damage the surface.
- Do not use cleansers, nylons or metal brushes on skillet surface, as it may scratch or damage the surface.
- To season the non-stick properties of the skillet surface, apply a light coat of cooking oil. Repeat periodically.

Recipes

Apple Cider Braised Chicken

Serves: 4

Ingredients:

(A good accompaniment with this dish is mashed sweet potatoes or yams.)

2-2½ lbs. chicken, quartered

1 cup flour, seasoned with salt and pepper

3 tbsp. butter, more if needed

1 cup onions, large diced

¾ cup carrots, large diced

¾ cup celery, large diced

1 clove garlic (more if desired), minced

½ cup turnips, diced

1 cup apple cider

1 cup white stock

1 tsp. dried thyme or 2 tsp. chopped fresh

1 tsp. fresh parsley, chopped

2 bay leaves

½ tsp. rosemary leaves

salt and pepper to taste

2 tbsp. cornstarch in 2 tbsp. water

Method:

1. Set unit to 350°F. Dredge chicken pieces in seasoned flour.
2. Put butter in skillet and heat. Saute chicken pieces in batches until browned. If necessary, raise temperature to 375°F. Set browned chicken aside.
3. Add onions, carrots, celery, turnip and garlic to skillet and cook until soft and lightly browned. Add more butter if needed. Return chicken to the skillet. Add remaining ingredients except for cornstarch. Cover with the lid. Lower temperature to 300°F. Simmer until chicken is tender (30-45 minutes). Remove the chicken.
4. Strain sauce if desired. Some prefer to serve the sauce mixture, vegetables and all. Thicken the sauce by adding the slurry (cornstarch and water mixture). The mixture should quickly thicken once boiling is achieved. Add salt and pepper to taste.
5. Turn the unit off. Serve the chicken with the sauce.

Stainless Steel Electric Skillet

Barbecued Pork Sandwich

Serves: 4

Ingredients:

- 2 cups cooked pork, shredded or sliced very thin
- 1½ cups barbecued sauce
- 4 large sandwich rolls, buttered

Method:

1. Set temperature to 300°F.
2. Add pork and barbecue sauce. Stir well, allow to reach a boil.
3. Lower the temperature to warming. Simmer for 30 minutes.
4. Serve a generous amount on a buttered roll. Serve with a knife, fork, and a large napkin.

This is the perfect way to utilize that left over pork roast. In fact, you are likely to want to cook some extra so you can have some leftover for this dish.

Barbecue Shrimp, Quick-n-Easy

Serves: 8

Ingredients:

- 32 jumbo shrimp, peeled and deveined
- 2 cups of your favorite barbecued sauce

Method:

1. In a bowl, combine the shrimp and the barbecue sauce.
2. Marinate in the refrigerator for about 1 hour.
3. Preheat the skillet to 300°F.
4. Place shrimp in preheated skillet. Cover with the lid and cook about 4-5 minutes.

Beef Stew

Serves: 4

Ingredients:

1/4 cup vegetable oil	1/3 cup tomato paste
2 1/2 lbs. stewing beef (1/2" cubes)	3/4 cup red wine
salt and pepper to taste	1 qt. brown stock
4 tbsp. flour	3 tbsp. fresh parsley, chopped
4 white potatoes	1/2 tsp. dried thyme
1 cup dice onion	2 bay leaves
3/4 cup carrots, 1" pieces	3/4 cup celery
1 tsp. chopped garlic	

Method:

1. Set temperature to 375°F. Keep lid off. Heat oil in skillet.
2. Season meat with salt, pepper and flour. Add to hot oil. Brown on all sides. Do meat in 2-3 batches if necessary. Set aside.
3. Combine potatoes, onion, carrot, celery and garlic in skillet (add 1-2 tbsp. of oil to skillet if necessary). Cook for about 10 minutes, allowing some browning to occur.
4. Lower to 325°F. Add paste. Cook about 5 minutes. Add wine, let it boil about 5 minutes to remove alcohol.
5. Return browned meat with juices to skillet. Cover meat with stock, add seasonings and allow mixture to come to a boil. Reduce temperature to warming.

6. Simmer 2 1/2 to 3 hours or until tender. Turn the unit off.

Beef Stroganoff

Serves: 4

Ingredients:

3 tbsp. olive oil
2 lbs. beef tenderloin, sliced 1/3" thick or sirloin tip
2 tbsp. butter
1/2 cups mushrooms, 1/4" slices
1/2 cup onion, sliced thin
1/2 cup sour cream
1 cup prepared beef gravy
1 tbsp. dijon mustard
salt and black pepper to taste

Method:

1. Set temperature to 350°F.
2. Heat oil. Saute beef until desired doneness. Remove and keep warm.
3. Add butter to the skillet. Saute mushrooms and onions.
4. Lower to 300°F. Add sour cream, gravy and dijon mustard. Simmer for 2 minutes.
5. Return the beef to the skillet. Season with salt and pepper
6. Steamed rice, noodles or risotto go well with this preparation. Turn the unit off.

CUSTOMER SERVICE

If you have any questions or problems regarding the operation of your Deni Skillet, call our customer service department toll free:

Monday through Friday
8:30 a.m. to 5:00 p.m.

(Eastern Standard Time)

1-800-DENI-VAC

1-800-336-4822

or email us at
custserv@deni.com

ONE-YEAR LIMITED WARRANTY

Your Deni Stainless Steel Electric Skillet is warranted for one year from date of purchase or receipt against all defects in material and workmanship. Should your appliance prove defective within one year from date of purchase or receipt, return the unit, freight prepaid, along with an explanation of the claim. Please send to: Keystone Manufacturing Company, Inc. 33 Norris Street, Buffalo, NY 14207. (Please package your appliance carefully in its original box and packing material to avoid damage in transit. Keystone is not responsible for any damage caused to the appliance in return shipment.) Under this warranty, Keystone Manufacturing Company, Inc. undertakes to repair or replace any parts found to be defective.

This warranty is only valid if the appliance is used solely for household purposes in accordance with the instructions. This warranty is invalid if the unit is connected to an unsuitable electrical supply, or dismantled or interfered with in any way or damaged through misuse.

We ask that you kindly fill in the details on your warranty card and return it within one week from date of purchase or receipt.

This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights which vary from state/province to state/province.

www.deni.com

Deni by Keystone Manufacturing Company, Inc.®

Poêle électrique en acier inoxydable

deni®

BONUS
Contient
des recettes

Modèle #8230

IMPORTANT
Gardez ces instructions
et votre emballage d'origine



INSTRUCTIONS D'UTILISATION ET D'ENTRETIEN

Poêle électrique en acier inoxydable

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez cet accessoire électrique, il faut toujours prendre certaines mesures de sécurité, notamment celles qui suivent:

- LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS.
- Ne quittez pas l'appareil quand il est branché. Débranchez-le de la prise de courant murale quand il n'est pas utilisé.
- N'utilisez aucun ustensile en métal sur la surface non adhésive.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez la poignée du couvercle.
- N'employez pas l'appareil à l'extérieur ou sur une surface humide.
- Pour vous protéger contre les chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation électrique dans l'eau ou dans un autre liquide.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant de l'appareil peut causer des blessures.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre sur le bord d'une table ou d'un comptoir ou toucher à des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur un brûleur au gaz ou électrique ou à proximité de ces derniers ou dans un four chaud.
- Un incendie pourrait se produire si l'appareil était couvert ou s'il touchait à des produits inflammables, comme les rideaux, les draperies, les murs, etc. lorsqu'il est en marche.
- Ne mettez aucun des produits suivants dans l'appareil: papier, carton, matières plastiques, etc.
- Ne permettez pas que l'appareil soit employé comme jouet. Une supervision étroite est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou proche de ces derniers.
- Il faut apporter une attention extrême quand on déplace un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Branchez toujours le cordon d'alimentation électrique sur l'appareil en premier puis branchez-le dans la prise murale. Pour débrancher l'appareil, placez tous les contrôles en position

"OFF" puis débranchez l'appareil de la prise murale.

- N'employez pas l'appareil à d'autres fins que ce pour quoi il a été conçu.
- Débranchez l'appareil de la prise murale s'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Laissez l'appareil refroidir avant d'y installer des pièces, avant de les retirer et avant de nettoyer l'appareil.
- Ne nettoyez pas l'appareil avec des tampons à recurer en métal; autrement, de minuscules fragments pourraient se détacher du tampon et créer un risque de choc électrique.
- N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la prise d'alimentation électrique sont endommagés. Si l'appareil ne fonctionne pas comme il devrait, s'il a été échappé, s'il est endommagé, s'il a été laissé dehors ou s'il est tombé dans l'eau, renvoyez-le à un centre de service autorisé pour qu'on y fasse les travaux de service appropriés ou qu'on remplace les pièces nécessaires ou qu'on le répare.
- Le fabricant recommande de ne pas utiliser une rallonge électrique avec cet appareil. Mais si une rallonge doit absolument être utilisée, la fiche technique de la rallonge doit être au moins égale, voire supérieure aux valeurs du cordon d'alimentation d'origine
- Ne manutentionnez pas la prise ou l'appareil avec des mains humides.
- Cette poêle a une prise à trois broches qui peut être insérée dans une prise murale normale à trois broches mise à la terre. Ne coupez pas et ne retirez pas la troisième broche de la prise. Si un adaptateur est utilisé, assurez-vous que le conducteur d'adaptation et la prise murale sont mis à la terre. Si vous avez des doutes au sujet de la qualité de la mise à la terre de la prise murale, consultez un électricien qualifié.
- Cet appareil est recommandé pour des applications domestiques intérieures seulement.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

Caractéristiques



Poêle électrique en acier inoxydable

Avant d'utiliser la poêle électrique pour la première fois

1. Retirer tous les matériaux d'emballage.
2. Laver la poêle et le couvercle dans une eau chaude savonneuse. Bien rincer et sécher ces composants. NE PAS IMMERGER la sonde thermique dans l'eau.

Utilisation de la poêle

Note : La poêle peut émettre un peu de fumée et une légère odeur de brûlé lorsqu'elle est utilisée pour la première fois.

1. Placer la poêle sur une surface sèche et plate.
2. Placer le cadran de réglage de la température à « OFF ». Insérer la sonde thermique dans la poêle.
3. Tourner le cadran de contrôle de la température à la température désirée. Le voyant indicateur s'allume. Lorsque le voyant s'éteint, la poêle est parvenue à la température désirée. Elle est prête pour la cuisson.
4. Tourner le cadran de réglage de la température en position « OFF » lorsque la cuisson est terminée. Débrancher la poêle de la prise murale.

Nettoyage de la poêle

1. Tourner le cadran de réglage de la température en

position « OFF ». Débrancher la poêle de la prise murale. Retirer la sonde thermique de la poêle.

2. Laisser la poêle refroidir avant de la nettoyer.
3. La poêle et le couvercle peuvent être lavés dans une eau chaude savonneuse. Bien rincer et sécher la poêle avant de rassembler ses composants.
4. Si la poêle est difficile à nettoyer, réchauffer de nouveau la poêle avant de la débrancher. La laisser refroidir jusqu'à ce qu'elle soit tiède puis la nettoyer en suivant les indications ci-dessus.
5. Pour nettoyer la sonde, l'essuyer avec un chiffon doux et sec.

Conseils et trucs

- Do not use metal utensils or knives on the skillet surface.
- Do not place the temperature control probe on the skillet surface, as it may scratch or damage the surface.
- Do not use cleansers, nylons or metal brushes on skillet surface, as it may scratch or damage the surface.
- To season the non-stick properties of the skillet surface, apply a light coat of cooking oil. Repeat periodically.

Recettes

Poulet braisé au cidre de pomme

Nombre de personnes: 4

Ingrédients:

(Comme bon accompagnement pour ce plat, utiliser des ignames ou des patates douces pilées)

2-2,5 lb de poulet en quartiers

1 tasse de farine assaisonnée avec du sel et du poivre

3 cuillerées à table de beurre; plus de beurre s'il le faut

1 tasse d'oignon coupé en gros dés

3/4 tasse de carottes coupées en gros dés

3/4 tasse de céleri coupé en gros dés

1 gousse d'ail (plus au besoin), haché fin

1/2 tasse de navet, coupé en dés

1 tasse de cidre de pomme

1 tasse de fond blanc

1 cuillerée à thé de thym déshydraté ou 2 cuillerées à thé de thym frais haché

1 cuillerée à thé de persil frais haché

2 feuilles de laurier

1/2 cuillerée à thé de feuilles de romarin

Sel et poivre au goût

2 cuillerées à table de fécule de maïs dans 2 cuillerées à table d'eau

Préparation:

1. Régler la poêle à 350 °F. Fariner les morceaux de poulet dans la farine assaisonnée.

2. Placer le beurre dans la poêle et la chauffer. Sauter les morceaux de poulet par lots jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Au besoin, augmenter la température à 375 °F. Mettre le poulet doré de côté.
3. Ajouter les oignons, les carottes, le céleri, le navet et l'ail dans la poêle et faire cuire jusqu'à ce que les ingrédients soient tendres et légèrement dorés. Ajouter du beurre au besoin. Remettre le poulet dans la poêle. Ajouter les autres ingrédients sauf la fécule de maïs. Mettre le couvercle sur la poêle. Abaisser la température à 300 °F. Laisser mijoter jusqu'à ce que le poulet soit tendre (30-45 minutes). Retirer le poulet.
4. Égoutter la sauce si vous le désirez. Certains préfèrent servir la sauce, les légumes et le reste ensemble. Épaissir la sauce en ajoutant le mélange de fécule de maïs et l'eau. La préparation devrait rapidement épaissir lorsque la préparation est portée à ébullition. Ajouter du sel et du poivre au goût.
5. Éteindre la poêle. Servir le poulet avec la sauce.

Poêle électrique en acier inoxydable

Sandwich au porc au BBQ

Nombre de personnes : 4

Ingrédients:

- 2 tasses de porc cuit, déchiqueté ou tranché très fin
- 1,5 tasse de sauce BBQ
- 4 gros pains à sandwich avec beurre

Préparation:

1. Régler la température à 300 °F.
2. Ajouter le porc et la sauce BBQ. Bien mélanger et porter à ébullition.
3. Abaisser la température de manière à conserver la préparation chaude. Laisser mijoter pendant 30 minutes.
4. Servir une généreuse portion de la préparation sur un pain à sandwich beurré. Servir avec un couteau, une fourchette et une grande serviette de table.

C'est la préparation parfaite pour les restes de rôti de porc. Vous voudrez sans doute cuire plus de porc pour avoir des restes pour cette recette.

Crevettes au BBQ - Vite et facile

Nombre de personnes : 8

Ingrédients:

- 32 crevettes jumbo, pelées et déveinées
- 2 tasses de votre sauce BBQ préférée

Préparation:

1. Dans un bol, amalgamer les crevettes et la sauce BBQ.
2. Mariner la préparation au réfrigérateur pendant 1 heure environ.

3. Préchauffer la poêle à 300 °F.

4. Placer les crevettes dans la poêle préchauffée. Placer le couvercle sur la poêle et cuire la préparation pendant 4-5 minutes.

Ragoût de boeuf

Nombre de personnes : 4

Ingrédients:

- $\frac{1}{4}$ tasse d'huile végétale
- $\frac{1}{3}$ tasse de purée de tomate
- 2,5 lb de boeuf à ragoût (cubes de $\frac{1}{2}$ po)
- $\frac{3}{4}$ tasse de vin rouge
- Sel et poivre au goût
- 1 pinte de fond (bouillon) brun
- 4 cuillerées à table de farine
- 3 cuillerées à table de persil frais haché
- 4 patates blanches
- $\frac{1}{2}$ cuillerée à thé de thym déshydraté
- 1 tasse d'oignon en dés
- 2 feuilles de laurier
- $\frac{3}{4}$ tasse de carottes, morceaux de 1 po
- $\frac{3}{4}$ tasse de céleri
- 1 cuillerée à thé d'ail haché

Préparation:

1. Régler la température à 375°F. Laisser le couvercle de côté. Chauffer l'huile dans la poêle.
2. Assaisonner la viande avec le sel, le poivre et la farine. Ajouter la viande farinée et assaisonnée à l'huile. Dorer toutes les surfaces. Dorer la viande en 2-3 lots au besoin. Mettre la viande de côté.
3. Amalgamer les patates, l'oignon, les carottes, le céleri et l'ail dans la poêle (ajouter 1-2 cuillerées à table d'huile dans la poêle).

au besoin). Cuire pendant 10 minutes environ; laisser dorer jusqu'à un certain point.

4. Abaisser la température à 325°F. Ajouter la purée. Cuire pendant 5 minutes environ. Ajouter le vin; laisser bouillir pendant 5 minutes environ pour retirer l'alcool.
5. Remettre la viande dorée avec son jus dans la poêle. Couvrir la viande avec le bouillon; ajouter les assaisonnements et laisser la préparation venir à ébullition. Réduire la température de manière à conserver au chaud.
6. Mijoter pendant 2,5-3 heures ou jusqu'à ce que les ingrédients soient tendres. Éteindre la poêle.

Boeuf Stroganoff

Nombre de personnes : 4

Ingrédients:

3 cuillerées à table d'huile d'olive

2 lb de queues de filets de boeuf tranché en tranches de $\frac{1}{3}$ po d'épaisseur ou de pointe de surlonge

2 cuillerées à table de beurre

$\frac{1}{2}$ tasse de champignons, tranches de $\frac{1}{4}$ po

$\frac{1}{2}$ tasse d'oignon, tranché fin

$\frac{1}{2}$ tasse de crème sure

1 tasse préparée de sauce au boeuf

1 cuillerée à table de moutarde de Dijon

Sel et poivre au goût

Préparation:

1. Régler la température à 350°F.
2. Chauffer l'huile. Sauter le boeuf jusqu'à ce qu'il soit suffisamment cuit. Retirer et tenir au chaud.
3. Ajouter le beurre dans la poêle. Sauter les champignons et les oignons.
4. Abaisser la température à 300°F. Ajouter la crème sure, la sauce et la moutarde. Laisser mijoter pendant 2 minutes.
5. Remettre le boeuf dans la poêle. Assaisonner avec le sel et le poivre.
6. Le riz vapeur, les nouilles ou le risotto font de bons accompagnements pour cette recette. Éteindre la poêle.

SERVICE À LA CLIENTÈLE

Si vous avez des questions ou des problèmes concernant l'utilisation de votre gril Deni, consultez notre département de service à la clientèle au numéro gratuit ci-dessous:

Lundi au vendredi

8h30 à 17h00

(Heure normale de l'Est)

1-800-DENI-VAC

1-800-336-4822

ou communiquez avec
nous par courriel à

custserv@deni.com

www.deni.com

Deni par Keystone Manufacturing Company, Inc.®

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Votre Poêle électrique en acier inoxydable Deni est garanti pendant un an à partir de la date d'achat ou du reçu contre tout défaut au niveau des matériaux et de l'exécution. Si votre appareil se révèle défectueux au cours de l'année suivant la date d'achat ou du reçu, renvoyez l'appareil, port payé d'avance, avec une explication de la réclamation. Renvoyez l'appareil à Keystone Manufacturing Company Inc., 33 Norris Street, Buffalo, NY 14207. (Emballez votre appareil soigneusement dans sa boîte et son emballage d'origine pour éviter les dommages pendant le transport. La société Keystone n'est pas responsable des dommages causés à l'appareil pendant son renvoi.) En vertu de la présente garantie, Keystone Manufacturing Company Inc. s'engage à réparer ou à remplacer toutes les pièces qui se révèlent défectueuses.

Cette garantie ne vaut que si l'appareil a été employé uniquement dans des applications domestiques et en suivant les instructions. Cette garantie ne vaut pas si l'appareil a été branché dans une alimentation électrique qui ne convient pas, s'il a été démantelé ou modifié, peu importe la façon, ou s'il a été endommagé en raison d'un abus.

Nous vous demandons que nous donner les détails sur votre fiche de garantie et de nous la renvoyer au cours de la semaine suivant l'achat ou la date du reçu.

Cette garantie vous donne des droits légaux particuliers. Vous pourriez également avoir d'autres droits qui changent d'un état/province à l'autre.

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>