

Instrucciones de uso en una lavadora

Instrucciones de lavado / Washing instructions.

- Introduce la ropa en la lavadora / Load clothes into washing machine.
- Cierra la puerta de la lavadora / Close the washing machine door.
- Añade el detergente en el primer compartimiento, y/o la lejía en el segundo, y/o el suavizante en el tercero / Put detergent in the first compartment, &/or bleach in the second, &/or softener in the third.
- Selecciona el programa de lavado de acuerdo al contenido: rápido, intenso, delicado / Choose the appropriate washing program according to clothes: quick, intense, delicate.

Instrucciones en un cajero automático bancario

Los cajeros automáticos deben contener las instrucciones detalladas para su uso, de manera que cualquiera pueda entender la lógica del sistema. Esto es particularmente delicado pues se trata del manejo de dinero en efectivo, por eso las instrucciones aparecerán conforme al usuario avance dentro del sistema, acompañándolo en su transacción.

A. Bienvenido a la red de cajeros del Banco Mercantil

Inserte su tarjeta

B. Marque su clave secreta de 4 dígitos

Recuerde no brindar su información personal a nadie ni aceptar ayuda de extraños

C. Seleccione el tipo de operación que desea realizar:

- | | | |
|-------------|-----------------------|--------------------|
| – Depósito | – Extracción/adelanto | – Transferencia |
| – Consultas | – Gestión de claves | – Compras/recargas |

Receta de cocina

Ingredientes: (para 4 personas)

- 3 cucharadas de cuscús precocido
- 1 cebolleta
- 3 tomates
- 1 pepino
- 1 atado de perejil
- 1 atado de hierbabuena
- 6 cucharadas soperas de aceite de oliva virgen
- 1 limón
- Sal al gusto

Preparación:

- Pelar y picar los tomates, la cebolleta y el pepino en cuadros muy pequeños y colocar en una ensaladera.
- Lavar, secar y picar las hierbas igualmente y añadir a la ensaladera.
- Dejar el cuscús en remojo unos minutos hasta que esponje. Luego añadir a la mezcla.
- Verter el aceite, agregar la sal y rociar con limón, luego remover todo.
- Cubrir la ensaladera y meter al refrigerador dos horas antes de servir.