## **TIPOS TEXTUAIS**

# Manual de Instrução

### Definição

Os manuais de instrução têm como objetivo instruir, ensinar e apresentar o produto de forma compreensível e objetiva. É apresentado em terceira pessoa e no modo imperativo, marcado por descrição.

#### **Estrutura**

Os principais tópicos de um manual são:

- Capa ou título especificando a marca e o modelo do produto
- Precauções de manuseio, armazenamento e segurança
- Índice especificando os principais tópicos
- Instruções de uso e manuseio
- Guia de instalação e/ou montagem
- Principais funções/configurações
- Condições de garantia do fabricante

Manual de Instrução. Disponível em:

https://www.trabalhosfeitos.com/assine/?redirectUrl=%2Fensaios%2FG%25C3%25AAnero-Textual-Manual-De-Instru%25C3%25A7%25C3%25A3o%2F474853.html&from=essay.

Acesso em: 30/08/2018

## **Empadas de Liquidificador**

Exemplo

Ingredientes desta receita

- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de óleo de soja
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de requeijão
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo

## Modo de Preparo

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Depois, unte as formas próprias para empadinhas, coloque massa até a metade e, em seguida, o que escolheu para o recheio, complete com a massa até cobrir todo o recheio. Antes de levá-las ao forno, arrume todas as formas em uma assadeira, uma ao lado da outra, e leve-as para assar em forno pré-aquecido, até que fiquem douradinhas. São fáceis de fazer e deliciosas!