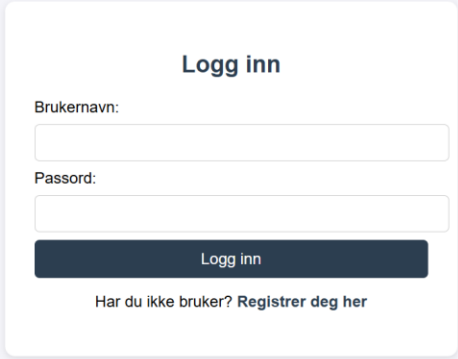


1. Åpne nettsiden

Når nettsiden åpnes i nettleseren, vil du automatisk bli sendt til innloggingssiden. For å bruke nettsiden må du være logget inn med en bruker.



The screenshot shows a login form titled "Logg inn". It contains two input fields: "Brukernavn:" and "Passord:". Below the password field is a dark blue button labeled "Logg inn". At the bottom of the form, there is a link that says "Har du ikke bruker? Registrer deg her".

2. Lage ny bruker

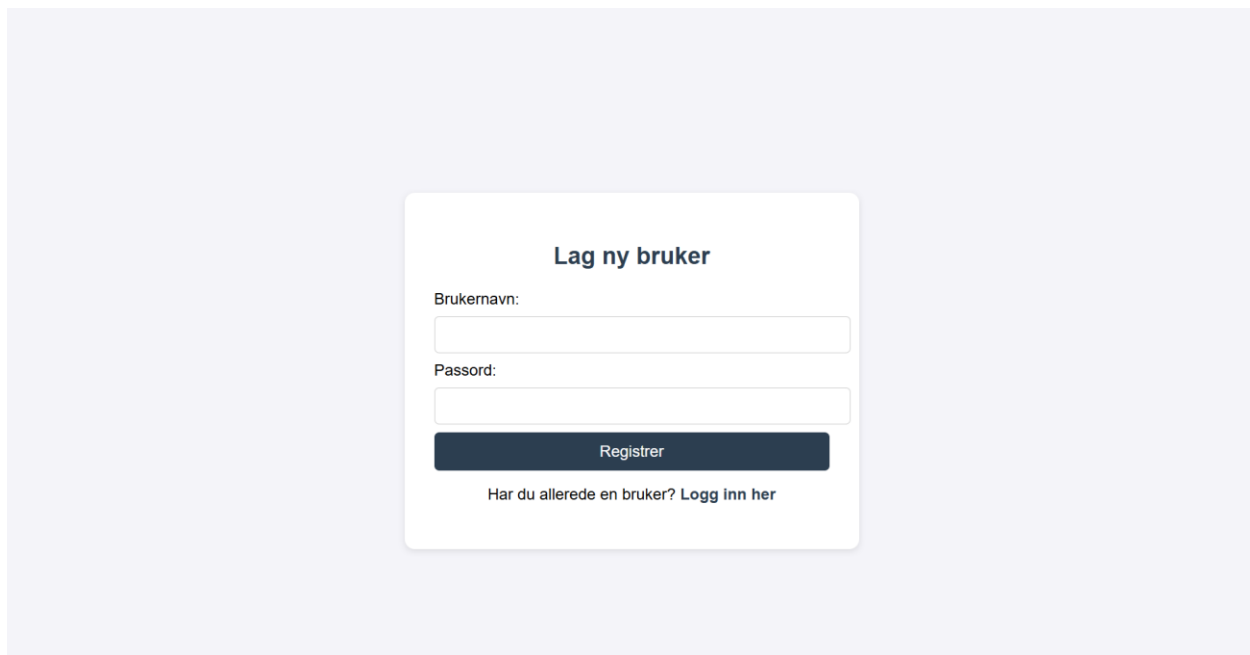
Hvis du ikke har en bruker fra før, må du registrere deg.

Slik gjør du det:

1. Klikk på teksten «**Registrer deg her**» på innloggingssiden.
2. Du kommer til registreringssiden.
3. Skriv inn ønsket brukernavn.
4. Skriv inn et passord.
5. Trykk på «**Registrer**».

Når registreringen er fullført, blir brukeren lagret i databasen, og du sendes tilbake til innloggingssiden.

SCREENSHOT AV: registreringssiden (sign_up.html)



Lag ny bruker

Brukernavn:

Passord:

Registrer

Har du allerede en bruker? [Logg inn her](#)

3. Logge inn

Når du har opprettet en bruker, kan du logge inn.

1. Skriv inn brukernavn.
2. Skriv inn passord.
3. Trykk på «**Logg inn**».

Hvis brukernavn og passord stemmer, blir du sendt videre til hovedsiden med oppskrifter.

Logg inn

Brukernavn:

kanyewest

Passord:

....

Logg inn

Har du ikke bruker? [Registrer deg her](#)

4. Hovedsiden – oversikt

Etter innlogging kommer du til hovedsiden for applikasjonen.

På denne siden ser du:

- hvem som er logget inn
- et skjema for å legge til nye oppskrifter
- en liste med alle oppskrifter som er lagret i databasen

Alle oppskrifter vises i en tabell.

Matoppskrifter

Logget inn som: **kanyewest** | [Logg ut](#)

Legg til ny oppskrift

Navn:

Ingredienser:

Fremgangsmåte:

Koketid (timer):

Antall porsjoner:

Legg til oppskrift

Alle oppskrifter

Navn	Ingredienser	Fremgangsmåte	Koketid	Porsjoner	Lagt til av	Handling
Spaghetti Carbonara	Spaghetti, egg, bacon, parmesan	Kok pasta, stek bacon, bland alt med egg og ost	0.25	2	None	Slett
Taco	Kjøttdeig, tacokrydder, lefser, salat, ost	Stek kjøttdeig, legg i lefser med tilbehør	0.3	3	None	Slett
Pannekaker	Mel, melk, egg, sukker	Bland alt og stek i panne	0.2	4	None	Slett
Kakao	Melk, kakao	Legg til kakaopulver, hell inn melk, bland.	0.01	1	helen	Slett
vaffler	hvetemel, egg, melk, sukker, andre pulvere	legg alt sammen og sett i vaffel maskin	2.0	8	anders	Slett

5. Legge til ny oppskrift

For å legge til en ny oppskrift bruker du skjemaet øverst på siden.

1. Skriv inn navnet på oppskriften.
2. Skriv inn ingredienser.
3. Skriv inn fremgangsmåte.
4. Skriv inn koketid.

5. Skriv inn antall porsjoner.
6. Trykk på «**Legg til oppskrift**».

Oppskriften blir nå lagret i databasen og vises automatisk i listen under.

Matoppskrifter

Logget inn som: **kanyewest** | [Logg ut](#)

Legg til ny oppskrift

Navn:

nudler

Ingredienser:

nudde1, krydder

Fremgangsmåte:

kok nudlene, tilsett krydder i vann, server

Koketid (timer):

0,5

Antall porsjoner:

1

Legg til oppskrift

Alle oppskrifter

Navn	Ingredienser	Fremgangsmåte	Koketid	Porsjoner	Lagt til av	Handling
Spaghetti Carbonara	Spaghetti, egg, bacon, parmesan	Kok pasta, stek bacon, bland alt med egg og ost	0.25	2	None	<div>Slett</div>
Taco	Kjøttdeig, tacokrydder, lefser, salat, ost	Stek kjøttdeig, legg i lefser med tilbehør	0.3	3	None	<div>Slett</div>
Pannekaker	Mel, melk, egg, sukker	Bland alt og stek i panne	0.2	4	None	<div>Slett</div>
Kakao	Melk, kakao	Legg til kakaopulver, hell inn melk, bland.	0.01	1	helen	<div>Slett</div>
vaffler	hvetemel, egg, melk, sukker, andre pulvere	legg alt sammen og sett i vaffel maskin	2.0	8	anders	<div>Slett</div>
nudler	nuddel, krydder	kok nudlene, tilsett krydder i vann, server	0.5	1	kanyewest	<div>Slett</div>

6. Vise oppskrifter

Alle oppskrifter vises i en tabell på hovedsiden.

Tabellen inneholder:

- navn på oppskriften
- ingredienser
- fremgangsmåte
- koketid
- antall porsjoner
- hvem som la til oppskriften

Listen oppdateres automatisk hver gang en ny oppskrift legges til eller slettes.

7. Slette en oppskrift

Hvis du vil fjerne en oppskrift:

1. Finn oppskriften i tabellen.
2. Trykk på «**Slett**»-knappen på samme rad.
3. Oppskriften fjernes fra nettsiden og databasen.

SCREENSHOT AV: sletteknapp ved en oppskrift

nudler	nuddel, krydder	kok nudlene, tilsett krydder i vann, server	0.5	1	kanyewest	Slett
--------	-----------------	---	-----	---	-----------	-------

Alle oppskrifter

Navn	Ingredienser	Fremgangsmåte	Koketid	Porsjoner	Lagt til av	Handling
Spaghetti Carbonara	Spaghetti, egg, bacon, parmesan	Kok pasta, stek bacon, bland alt med egg og ost	0.25	2	None	Slett
Taco	Kjøttdeig, tacokrydder, lefser, salat, ost	Stek kjøttdeig, legg i lefser med tilbehør	0.3	3	None	Slett
Pannekaker	Mel, melk, egg, sukker	Bland alt og stek i panne	0.2	4	None	Slett
Kakao	Melk, kakao	Legg til kakaopulver, hell inn melk, bland.	0.01	1	helen	Slett
vaffler	hvetemel, egg, melk, sukker, andre pulvere	legg alt sammen og sett i vaffel maskin	2.0	8	anders	Slett

8. Logge ut

Når du er ferdig med å bruke nettsiden:

1. Klikk på «**Logg ut**» øverst på siden.
2. Du blir sendt tilbake til innloggingssiden.
3. Økten avsluttes.

Logget inn som: **kanyewest** | [Logg ut](#)

Logg inn

Brukernavn:

Passord:

Logg inn

Har du ikke bruker? [Registrer deg her](#)

9. Viktig informasjon

- Du må være logget inn for å se og bruke nettsiden.
- Alle oppskrifter lagres permanent i databasen.

- Brukernavn og passord er personlige.
- Nettsiden fungerer både på PC og laptop i nettleser.

10. Hvis noe ikke fungerer

Hvis du opplever problemer:

- sjekk at alle felter er fylt ut
- sjekk at du har skrevet riktig brukernavn og passord
- last siden på nytt
- start Flask-serveren på nytt hvis siden ikke laster