

Shoku Ai

INSTRUKCJA OBSŁUGI APLIKACJI



Spis treści

1. Aplikacja Shoku Ai.....	3
1.1 Strona główna - tworzenie przepisów.....	3
1.1.1 Przepis od AI.....	4
1. Przepis z wybranej kuchni:.....	4
2. Losowy przepis:.....	5
3. Wybrany przepis:.....	6
4. Zapisanie przepisu od AI.....	7
1.2. Własny przepis.....	8
1.2 Ulubione.....	9
1.3 Szczegóły przepisu.....	10
1.4 Lista zakupów.....	12
1.5 Ustawienia.....	13
1.5.1 Ustawienia.....	14
1. Tryb jasny/ciemny.....	15
2. Profil.....	16
3. Preferencje.....	17
4. Generowanie zdjęć.....	18
5. Język.....	18
1.5.2 Samouczek.....	19
1.5.3. Opinie.....	20
1.5.4 Polityka prywatności.....	20

1. Aplikacja Shoku Ai

1.1 Strona główna - tworzenie przepisów

Po uruchomieniu aplikacji znajdziesz się na stronie głównej. Tu można dodawać własne przepisy oraz generować je przy pomocy sztucznej inteligencji.

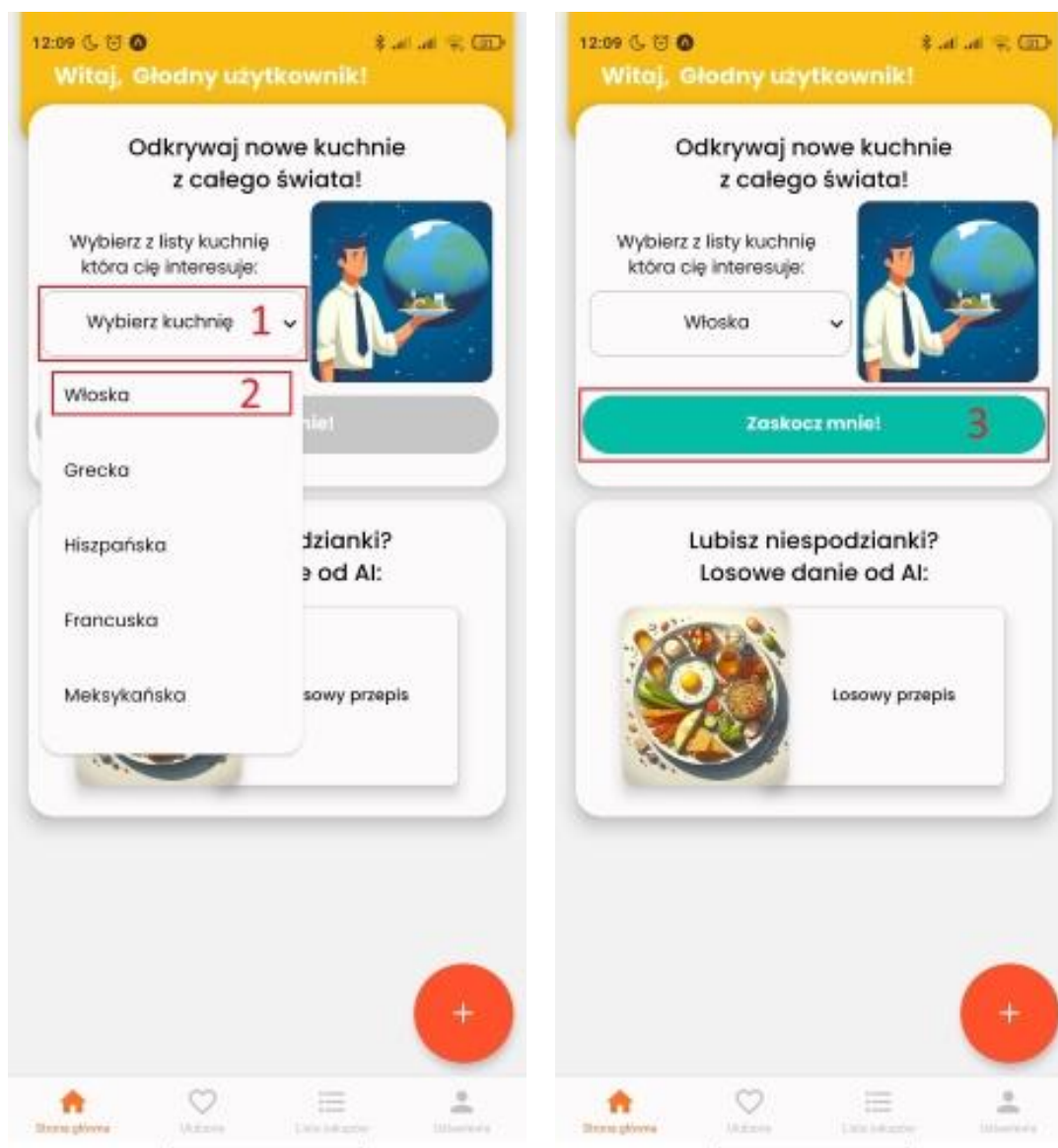


1.1.1 Przepis od AI

Przepis od sztucznej inteligencji można dodać na trzy sposoby:

1. Przepis z wybranej kuchni:

Aby dodać przepis z wybranej kuchni, rozwiń listę (1), wybierz interesującą Cię kategorię (2) i zatwierdź przyciskiem (3). Nastąpi wygenerowanie przepisu.



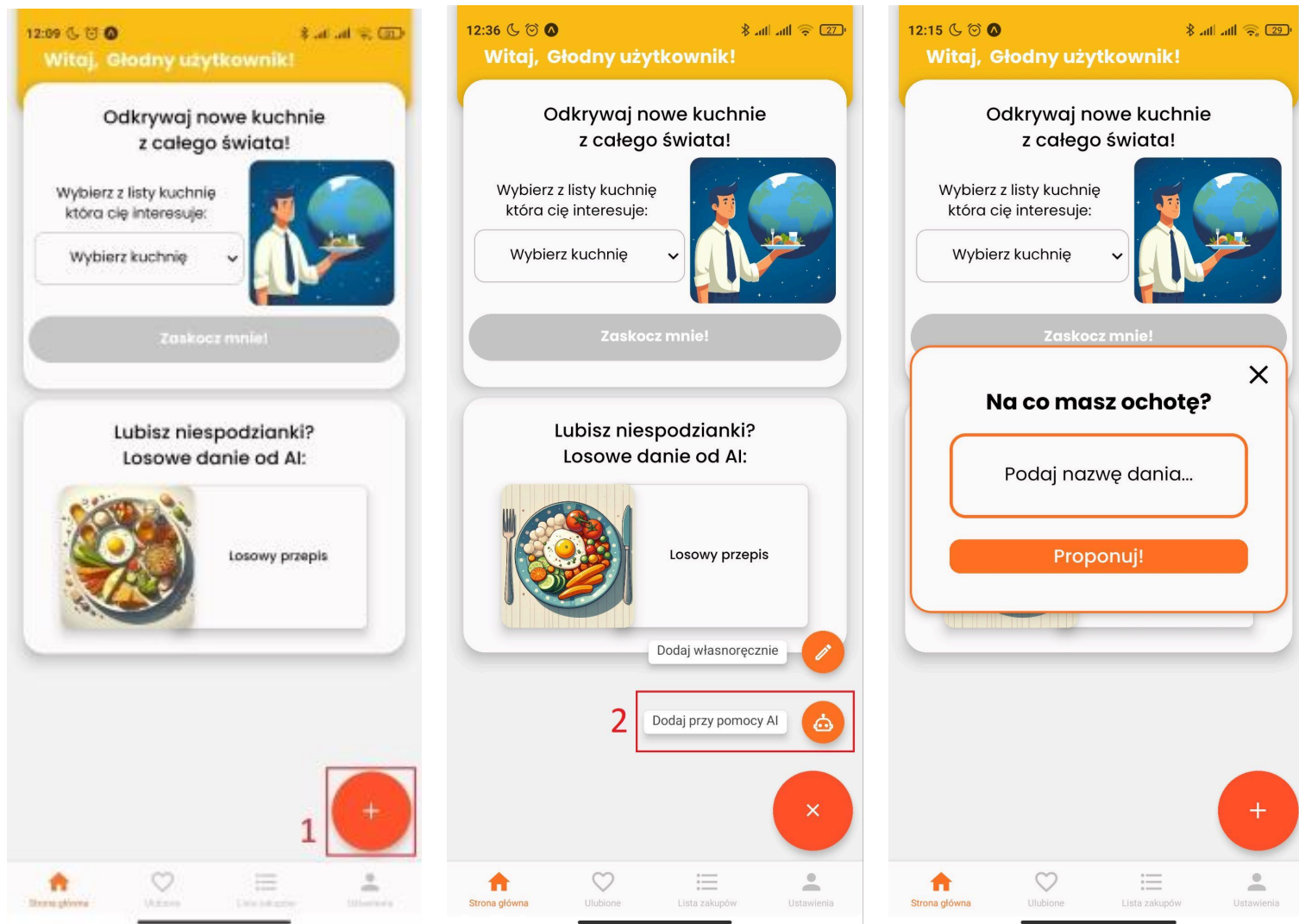
2. Losowy przepis:

Po naciśnięciu karty "Losowy przepis" nastąpi wygenerowanie przepisu.



3. Wybrany przepis:

Aby dodać wybrany przepis, rozwiń menu (1) i wybierz przycisk (2). W ukazanym oknie należy wpisać nazwę i zatwierdzić przyciskiem „Proponuj!”

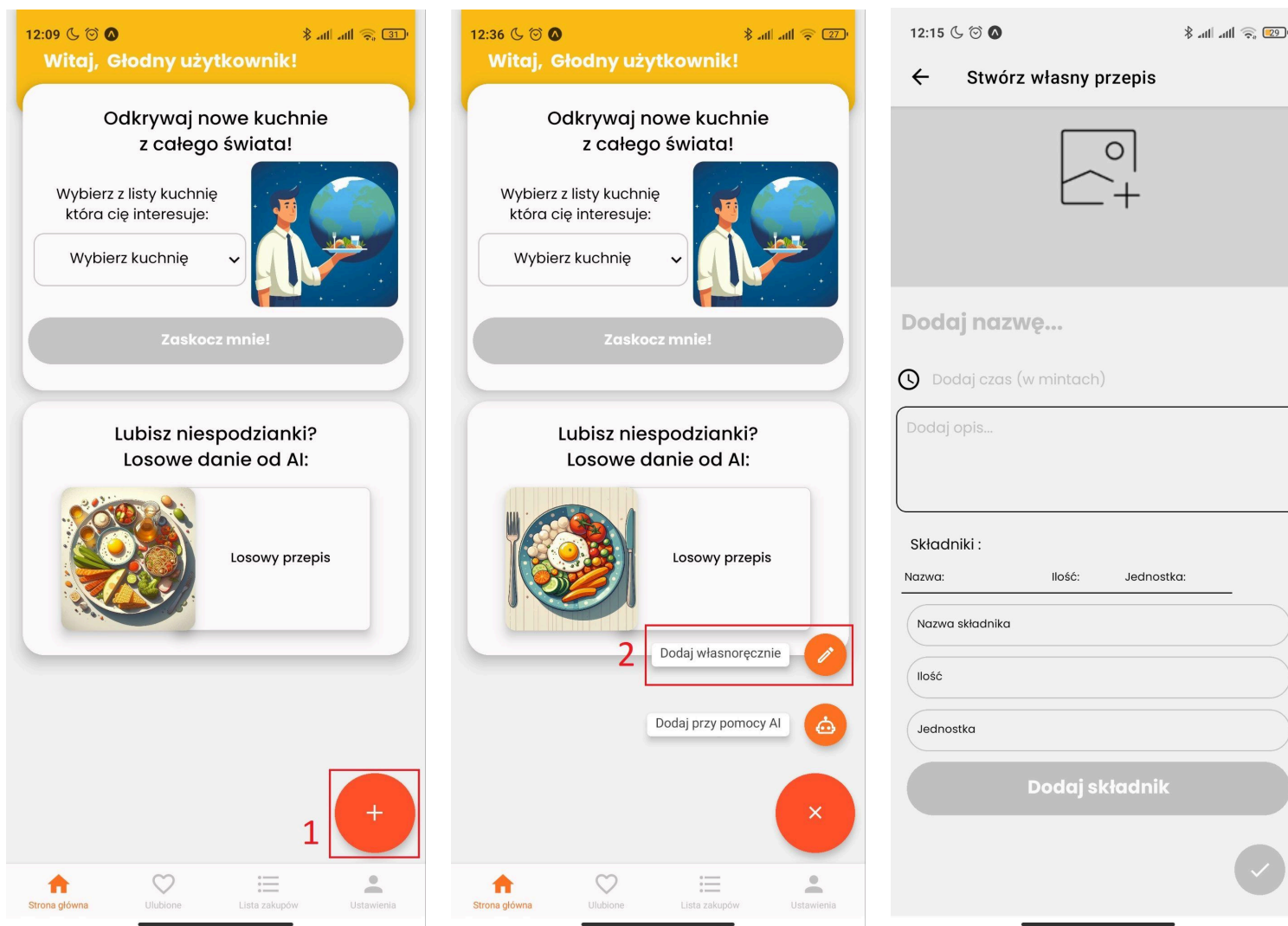


Aby zapisać otrzymany przepis, należy zapisać go przyciskiem (4).



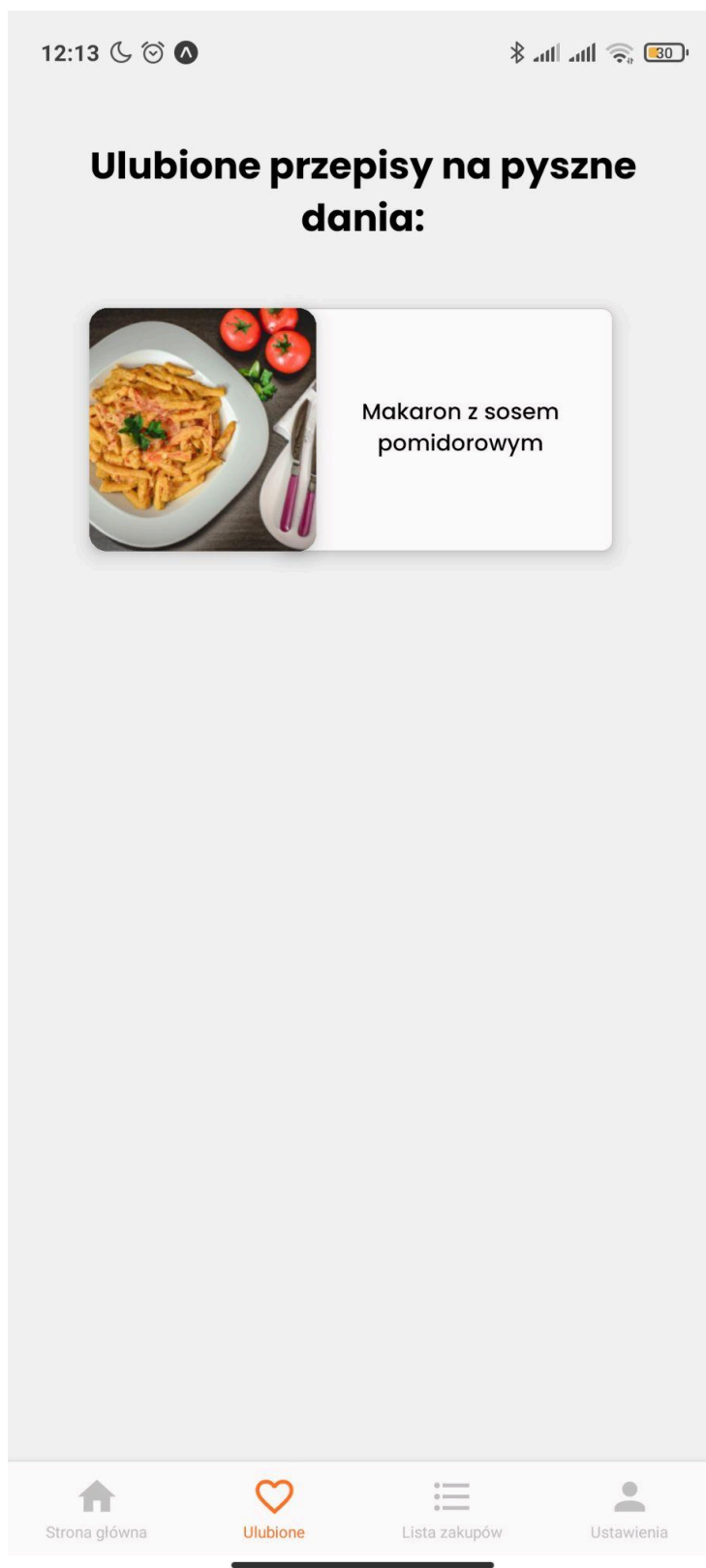
1.2. Własny przepis

Rozwiń menu (1) i wybierz przycisk (2). Na ukazanej stronie można dodać szczegóły dotyczące przepisu: zdjęcie, nazw, czas przygotowania, opis, składniki. Po wprowadzeniu danych należy zatwierdzić dodanie przepisu.



1.2 Ulubione

W tej zakładce pojawią się zapisane przepisy. Klikając kartę przepisu, przejdziesz na stronę jego szczegółów.



1.3 Szczegóły przepisu

Na tej stronie możesz zobaczyć przepis.

Szczegóły



Makaron z sosem pomidorowym

Czas: 30 min


Opis / Przepis:

Makaron ugotować al dente. W międzyczasie podsmażyć drobno pokrojoną cebulę i czosnek na oliwie. Dodać pokrojone pomidory i dusić około 10 minut. Doprawić solą i pieprzem. Podawać makaron polany sosem z pomidorów i posypyany startym parmezanem oraz posiekaną bazylią.

Składniki:

Nazwa	Ilość	Jednostka
<input type="checkbox"/> Makaron	200	gram
<input type="checkbox"/> Pomidory	4	sztuki
<input type="checkbox"/> Czosnek	3	ząbki
<input type="checkbox"/> Cebula	1	sztuka
<input type="checkbox"/> Oliwa z oliwek	2	łyżki
<input type="checkbox"/> Świeża bazylia	1	pęczek
<input type="checkbox"/> Parmezan	50	gram

Szczegóły



Makaron z sosem pomidorowym

Czas: 30 min

Opis / Przepis:
Makaron ugotować al dente. W międzyczasie podsmażyć drobno pokrojoną cebulę i czosnek na oliwie. Dodać pokrojone pomidory i dusić około 10 minut. Doprawić solą i pieprzem. Podawać makaron polany sosem z pomidorów i posypyany startym parmezanem oraz posiekaną bazylią.

Składniki:

Nazwa	Ilość	Jednostka
<input type="checkbox"/> Makaron	200	gram
<input type="checkbox"/> Pomidory	4	sztuki
<input type="checkbox"/> Czosnek	3	ząbki
<input type="checkbox"/> Cebula	1	sztuka
<input type="checkbox"/> Oliwa z oliwek	2	łyżki
<input type="checkbox"/> Świeża bazylia	1	pęczek
<input type="checkbox"/> Parmezan	50	gram

Dodaj porcję:

-

0

+

Możesz zaznaczyć posiadane produkty oraz zarządzać przepisem odpowiednimi przyciskami:



usuwanie



udostępnianie

Udostępnienie przepisu kopiuje go do schowka.



edytowanie

(widoczne obok ->)



dodanie / usunięcie porcji
do listy zakupów

12:18
🌙
🕒
🔔
📶
📶
📶
🔋 29

←
Edytuj



Makaron z sosem pomidorowym

🕒 30

Makaron ugotować al dente. W międzyczasie podsmażyć drobno pokrojoną cebulę i czosnek na oliwie. Dodać pokrojone pomidory i dusić około 10 minut. Doprawić solą i pieprzem. Podawać makaron

Składniki :

Nazwa:	Ilość:	Jednostka:	
makaron	200	gram	Usuń
pomidory	4	sztuki	Usuń
czosnek	3	zębki	Usuń
cebula	1	sztuka	Usuń
oliwa z oliwek	2	łyżki	Usuń
świeża bazylia	1	pęczek	Usuń
parmezan	50	gram	Usuń

12:18
🌙
🕒
🔔
📶
📶
📶
🔋 29

←
Edytuj

Makaron ugotować al dente. W międzyczasie podsmażyć drobno pokrojoną cebulę i czosnek na oliwie. Dodać pokrojone pomidory i dusić około 10 minut. Doprawić solą i pieprzem. Podawać makaron

Składniki :

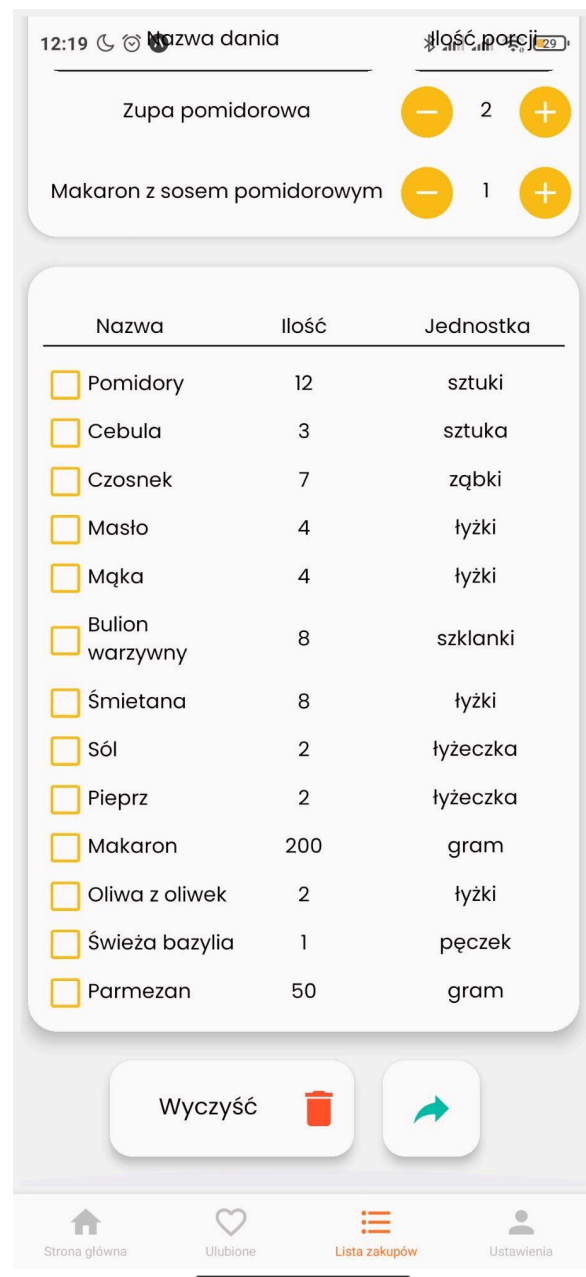
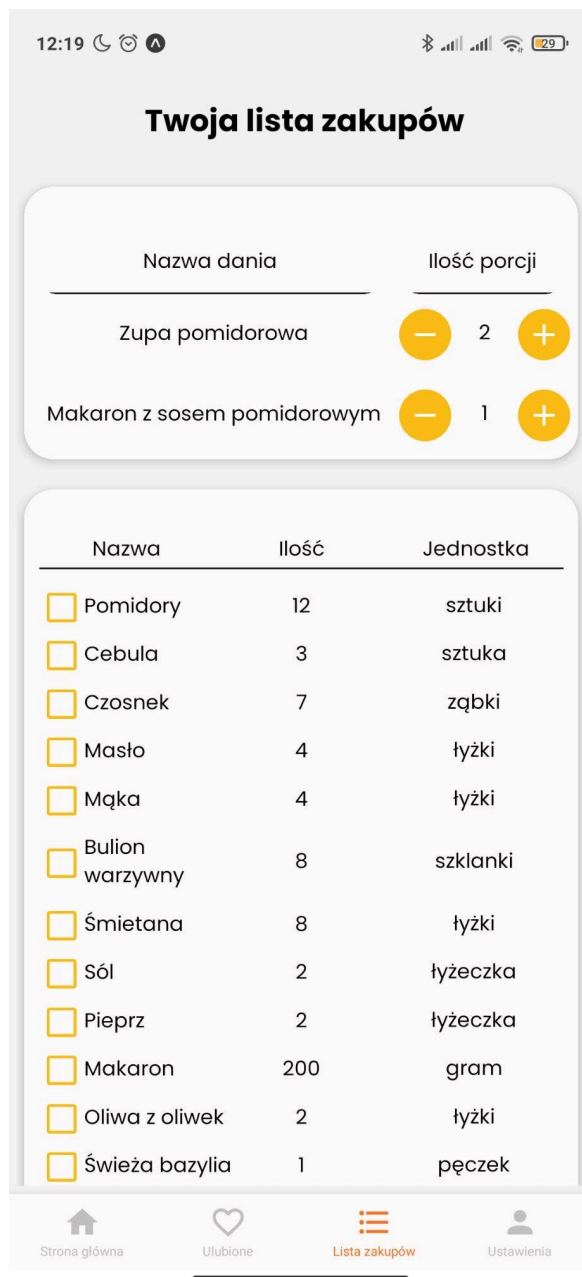
Nazwa:	Ilość:	Jednostka:	
makaron	200	gram	Usuń
pomidory	4	sztuki	Usuń
czosnek	3	zębki	Usuń
cebula	1	sztuka	Usuń
oliwa z oliwek	2	łyżki	Usuń
świeża bazylia	1	pęczek	Usuń
parmezan	50	gram	Usuń

Dodaj składnik

✓

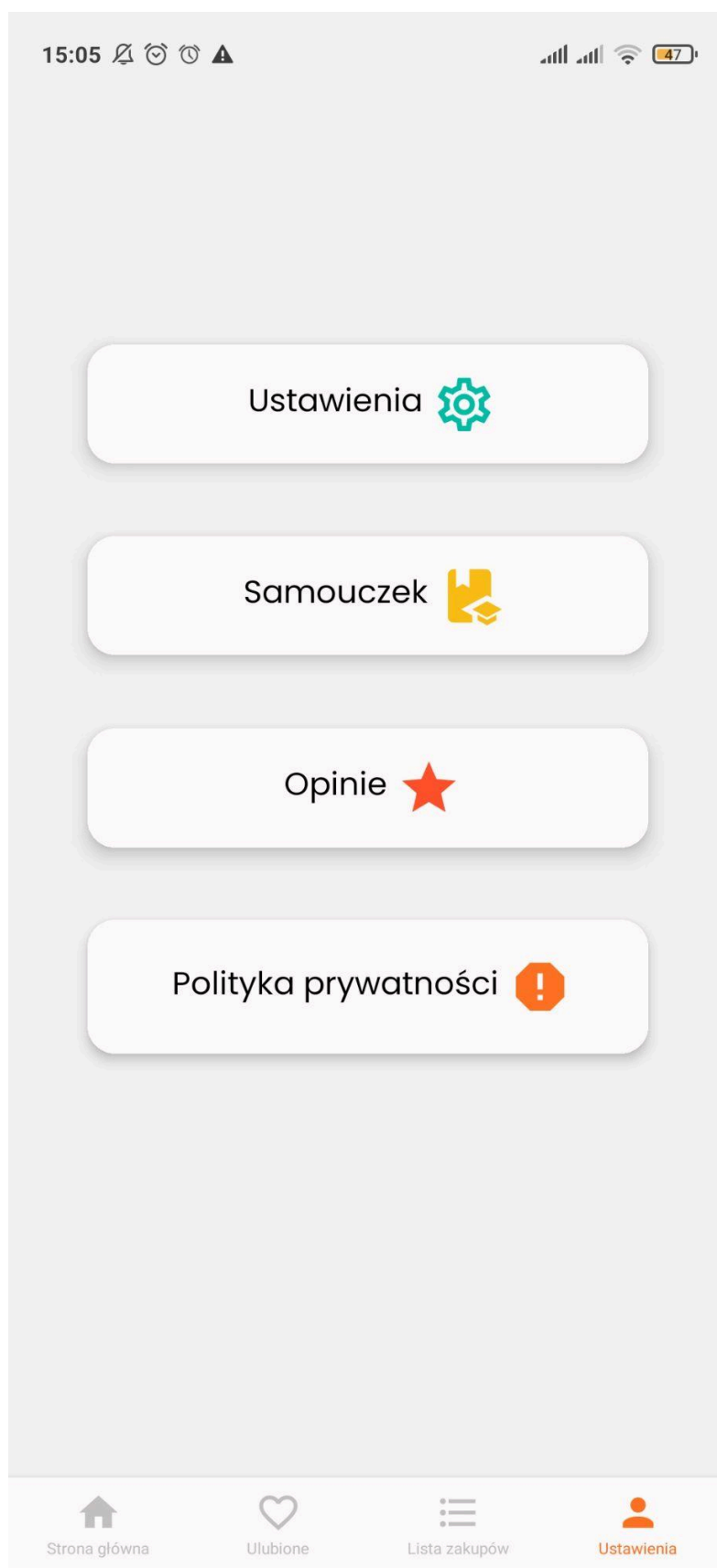
1.4 Lista zakupów

Na tej stronie możesz zobaczyć swoją listę zakupów oraz zaznaczyć posiadane produkty. Na dole znajdują się dwa przyciski, umożliwiające wyczyszczenie oraz udostępnienie listy.

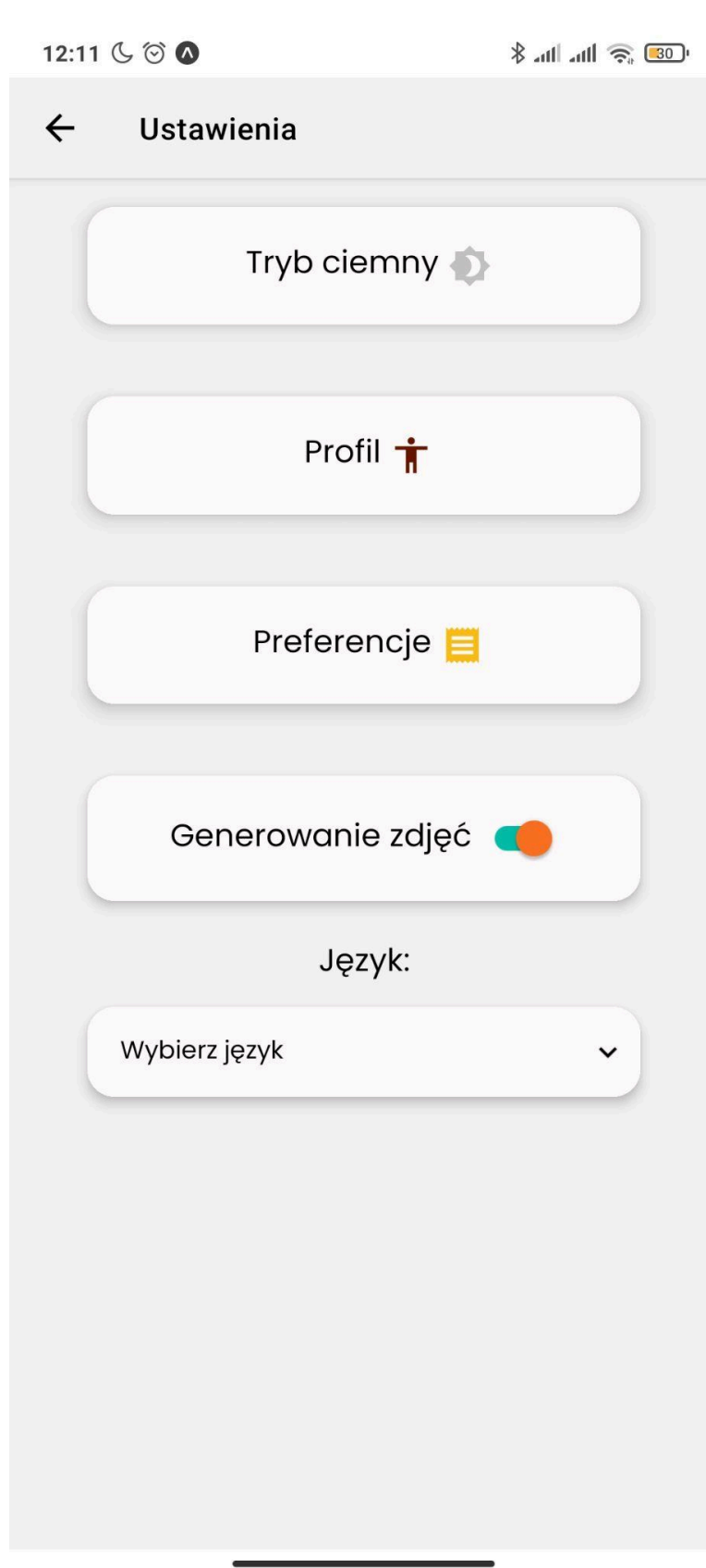


1.5 Ustawienia

W głównej zakładce ustawień możesz przejść do stron: ustawień, samouczka oraz polityki prywatności.

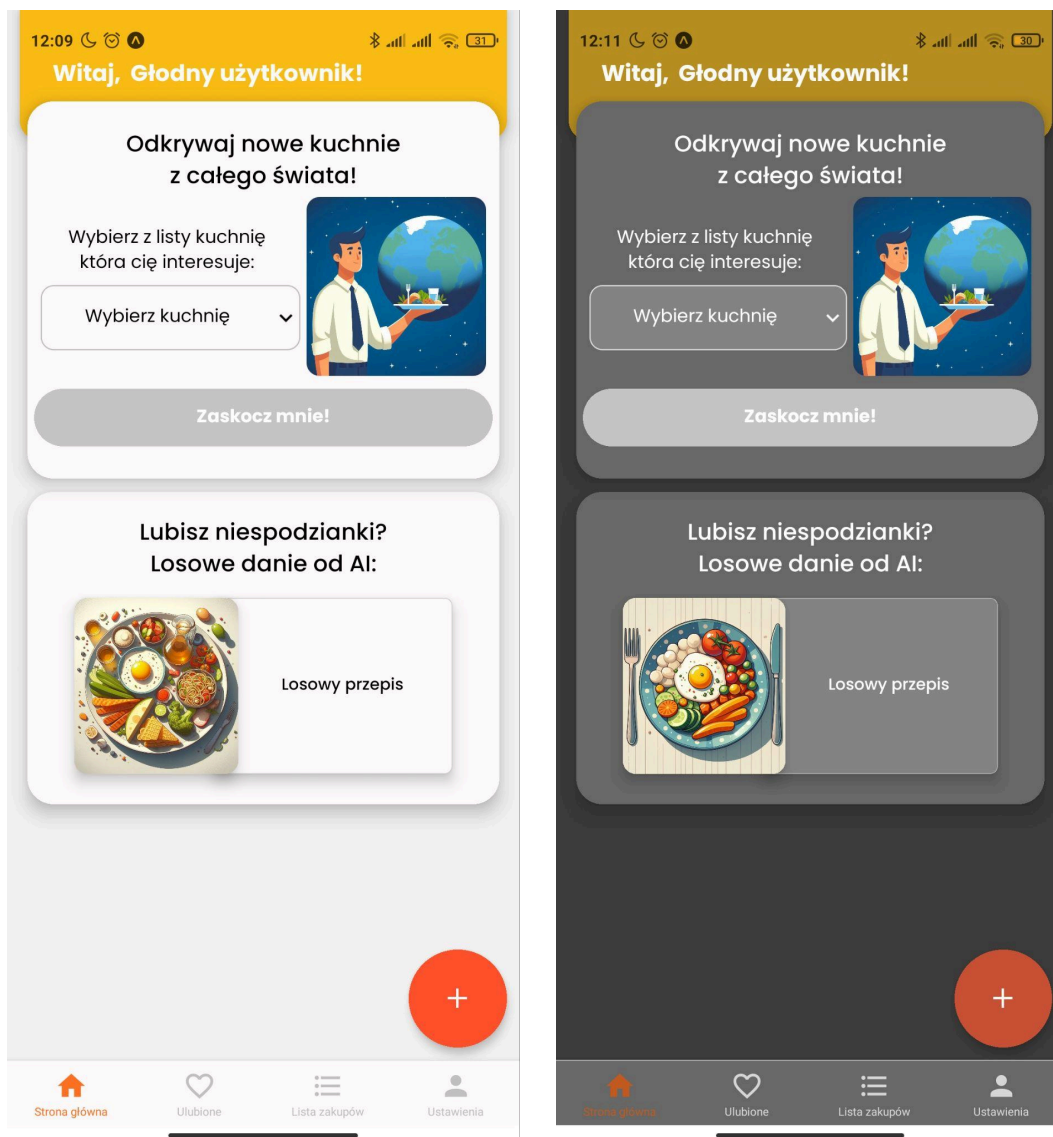


1.5.1 Ustawienia



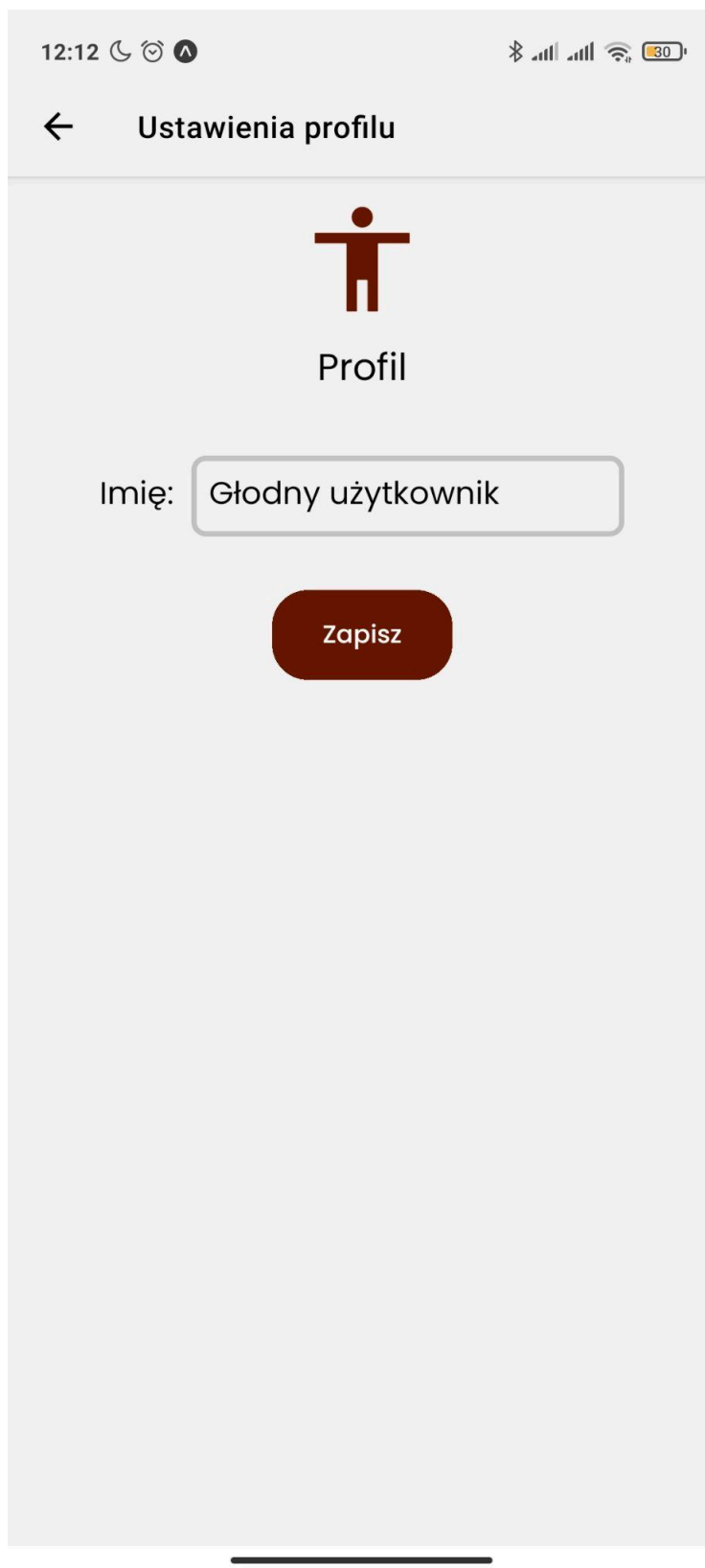
1. Tryb jasny/ciemny

Umożliwia przełączanie aplikacji między trybami jasnym i ciemnym.




2. Profil

Umożliwia zmianę imienia wyświetlanego na stronie głównej.



12:12

← Ustawienia profilu



Profil

Imię:

Zapisz

3. Preferencje

Umożliwia zapisanie indywidualnych preferencji żywieniowych oraz alergii.

12:12 🌙 ⏰ 🔒

📶 📶 📶 🔋 30%

← Preferencje i Alergie

Preferencje

- ☐  Wegetarianizm
- ☐  Weganizm
- ☐  Bezglutenowa

Alergie

- ☐  Mleko
- ☐  Jajka
- ☐  Orzechy
- ☐  Cytrusy

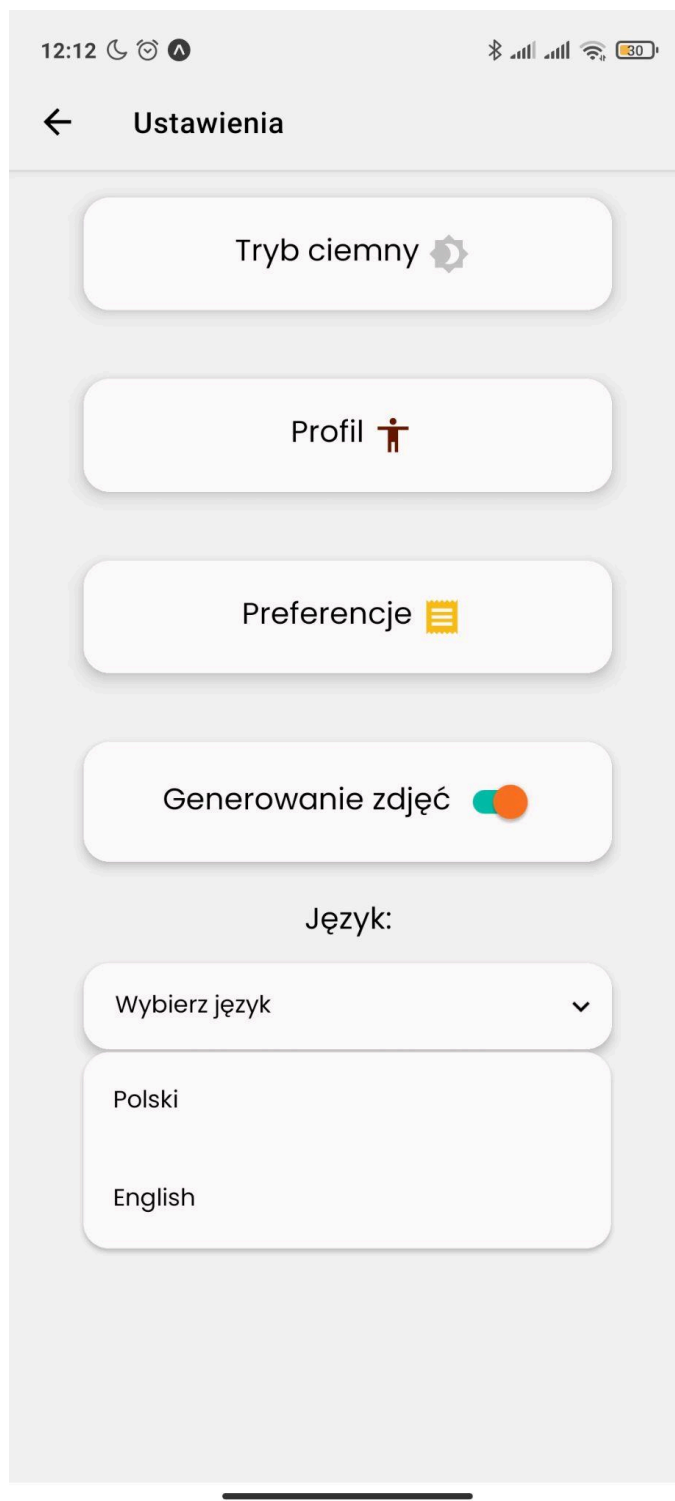
Uwaga: Preferencje nie zawsze mogą zostać spełnione przy generowaniu przepisu przez sztuczną inteligencję. Sztuczna inteligencja może nie uwzględniać indywidualnych preferencji żywieniowych oraz nie zawsze uniknie alergenów. Zalecane jest ręczne sprawdzenie przepisu przed ewentualnymi alergenami lub innymi czynnikami, które mogą wpływać na Twoje zdrowie.

4. Generowanie zdjęć

Włącza / wyłącza generowanie zdjęć.

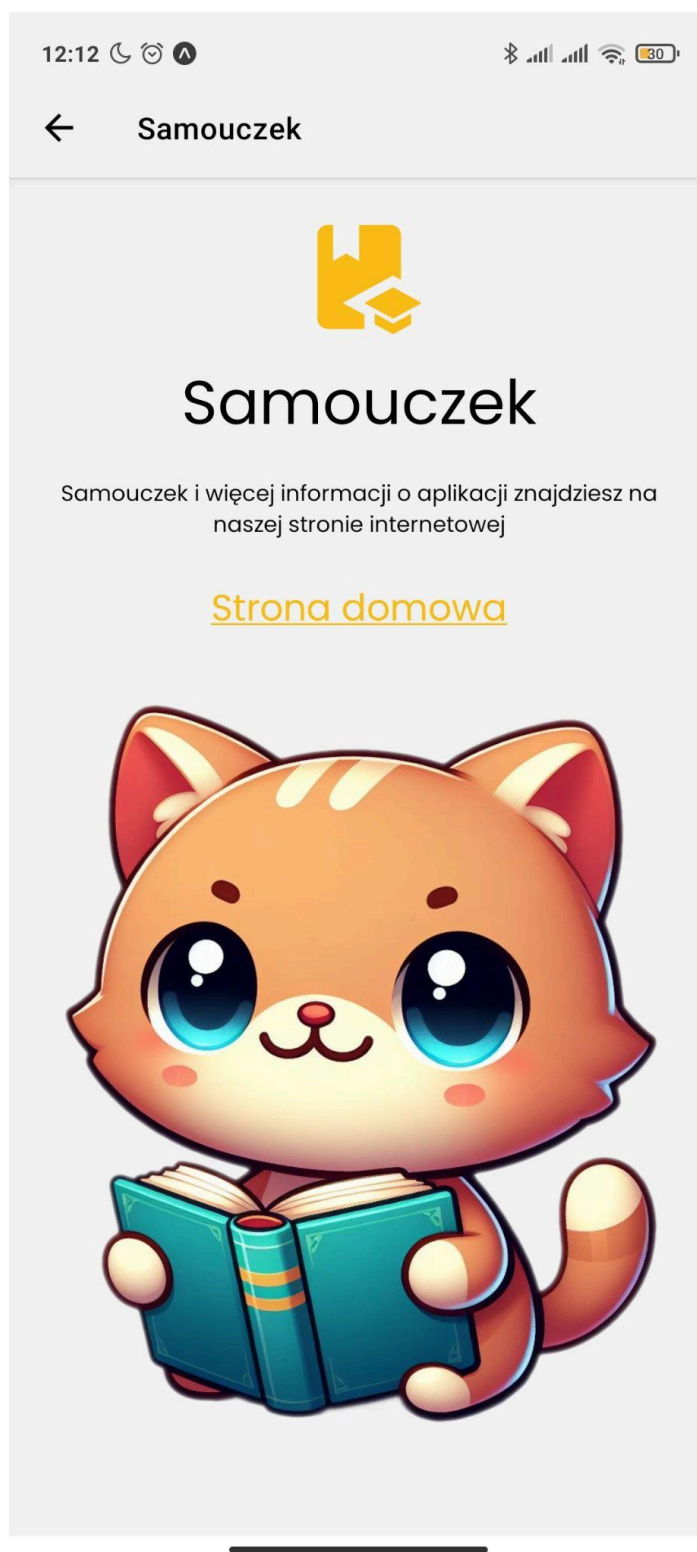
5. Język

Zmienia język aplikacji.



1.5.2 Samouczek

Na tej stronie możesz przejść na stronę internetową aplikacji, gdzie znajdziesz m. in. ten samouczek.



1.5.3. Opinie

Tutaj możesz podzielić się z nami swoją opinią na temat aplikacji.

1.5.4 Polityka prywatności

Na tej stronie zapoznasz się z polityką prywatności.