

Shoku Ai

INSTRUKCJA OBSŁUGI APLIKACJI

1. Aplikacja Shoku Ai.....	2
1.1 Strona główna - tworzenie przepisów.....	2
1.1.1 Przepis od AI.....	3
1. Przepis z wybranej kuchni:.....	3
2. Losowy przepis:.....	4
3. Wybrany przepis:.....	5
4. Zapisanie przepisu od AI.....	6
1.1.2 Własny przepis.....	7
1.2 Ulubione.....	8
1.3 Szczegóły przepisu.....	9
1.4 Lista zakupów.....	11
1.5 Ustawienia.....	12
1.5.1 Ustawienia.....	13
1. Tryb jasny/ciemny.....	14
2. Profil.....	15
3. Preferencje.....	16
4. Generowanie zdjęć.....	17
5. Język.....	17
1.5.2 Samouczek.....	18
1.5.3 Polityka prywatności.....	18

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.

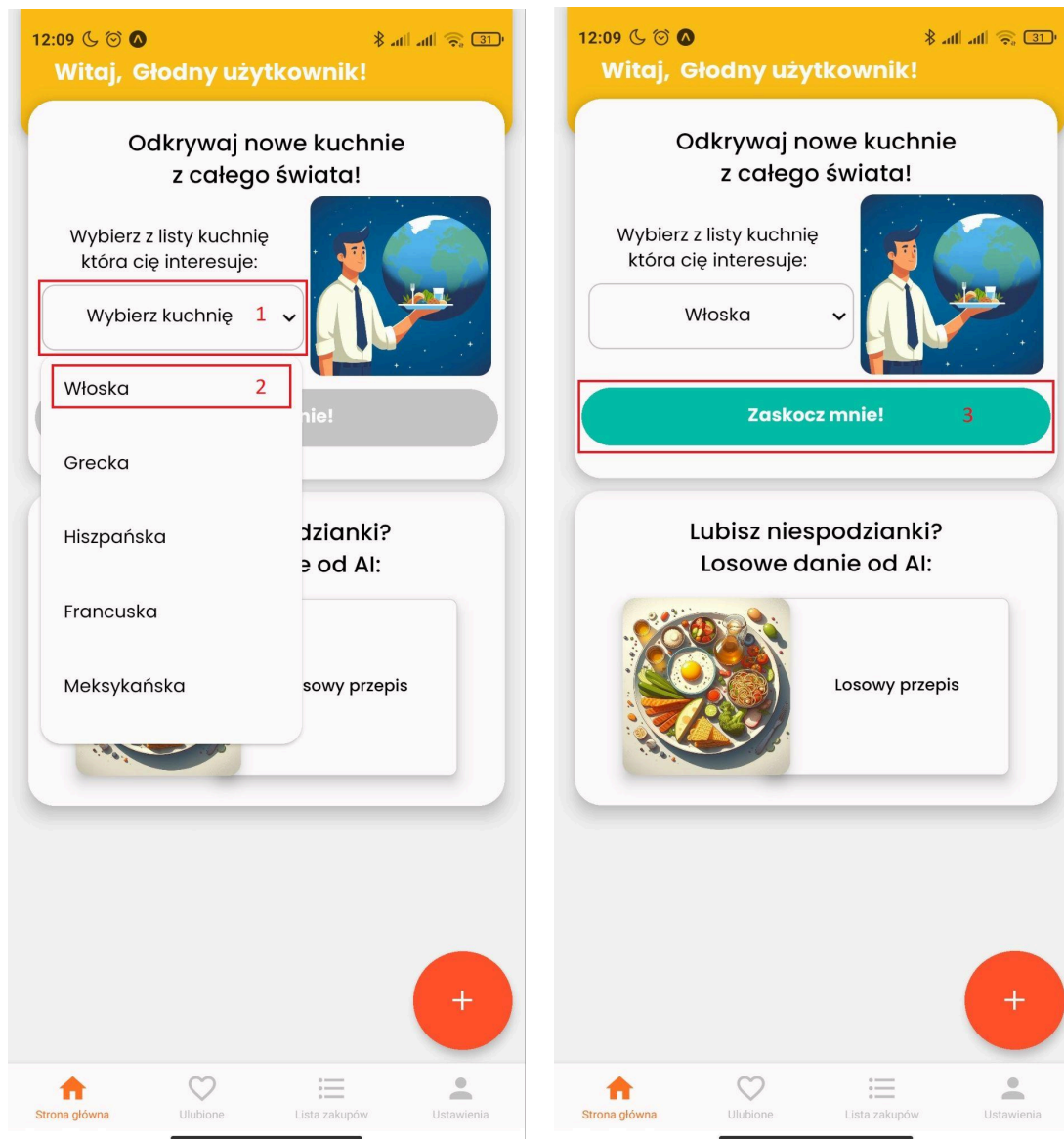


1.1.1 Przepis od AI

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.



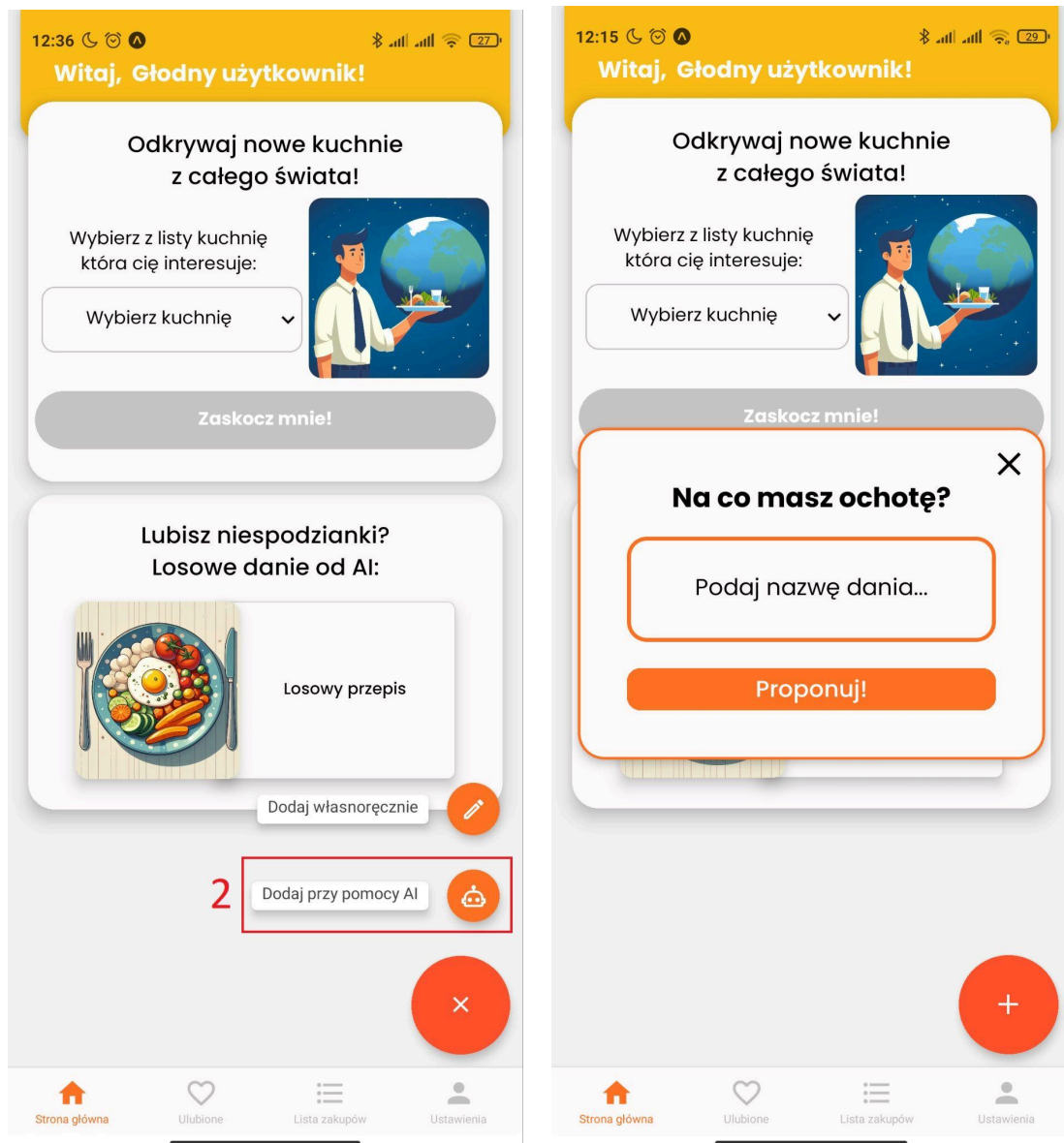
2. Losowy przepis:

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!"

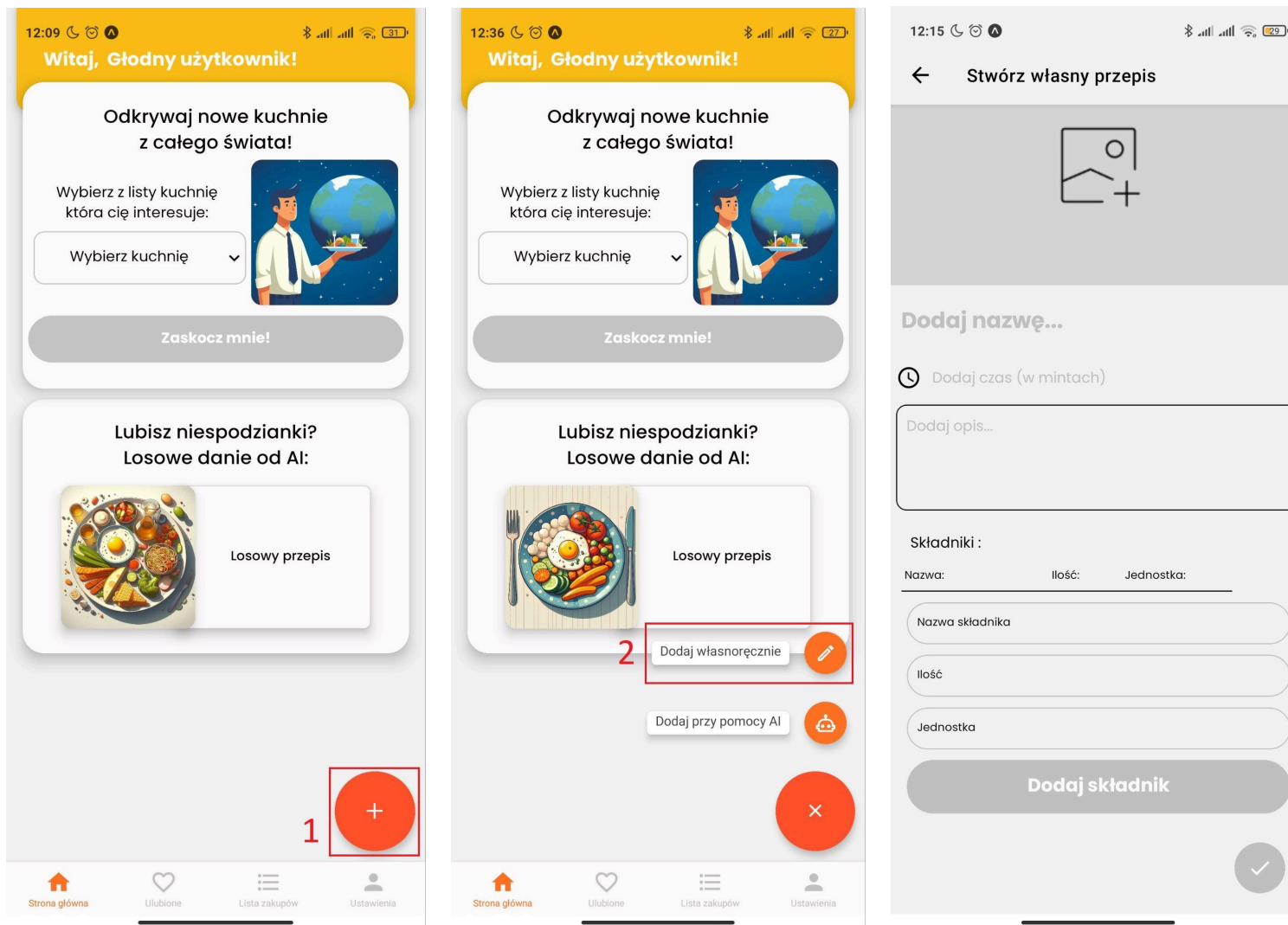


Aby zapisać otrzymany przepis, należy zapisać go przyciskiem (4).



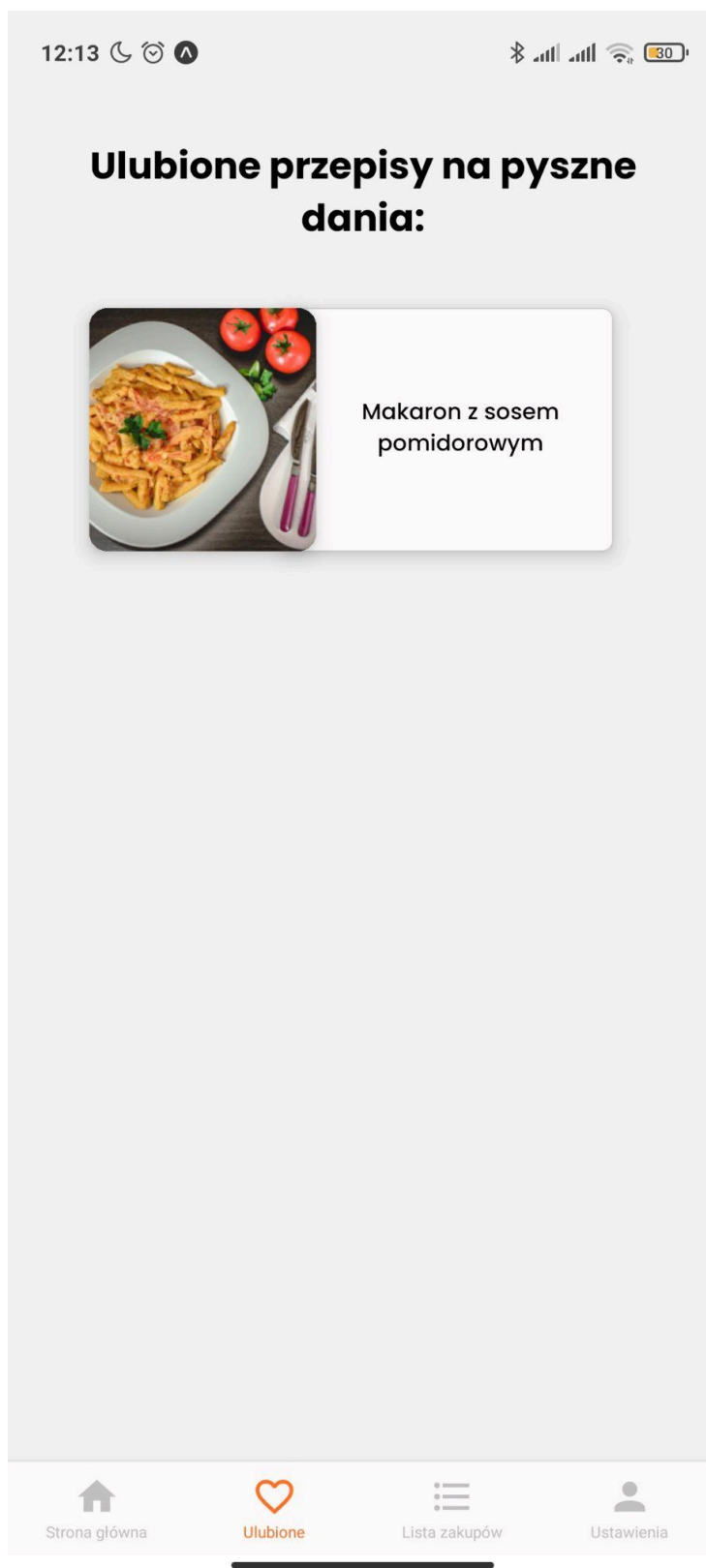
1.1.2 Własny przepis

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.

[illegible]

The screenshot displays a mobile application interface for a recipe. At the top, a status bar shows the time as 12:17 and various connectivity icons. The app's navigation bar includes a back arrow, the title "Szczegóły", and three action icons: a red trash can, a green share icon, and a yellow bookmark icon. The main visual element is a large photograph of a plate of penne pasta covered in a tomato sauce, garnished with fresh basil leaves. Below the image, the recipe title "Makaron z sosem pomidorowym" is prominently displayed. Underneath the title, a clock icon indicates a preparation time of "Czas: 30 min". A descriptive paragraph provides instructions: "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." Below the text is a table titled "Składniki:" which lists the ingredients and their quantities. The table has three columns: "Nazwa", "Ilość", and "Jednostka". The ingredients listed are Makaron (200 gram), Pomidory (4 sztuki), Czosnek (3 ząbki), Cebula (1 sztuka), Oliwa z oliwek (2 łyżki), Świeża bazylia (1 pęczek), and Parmezan (50 gram). At the very bottom of the screen, there is a control bar with the text "Dodaj porcję:", followed by a minus sign button, a numerical value "0", and a plus sign button.

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 :

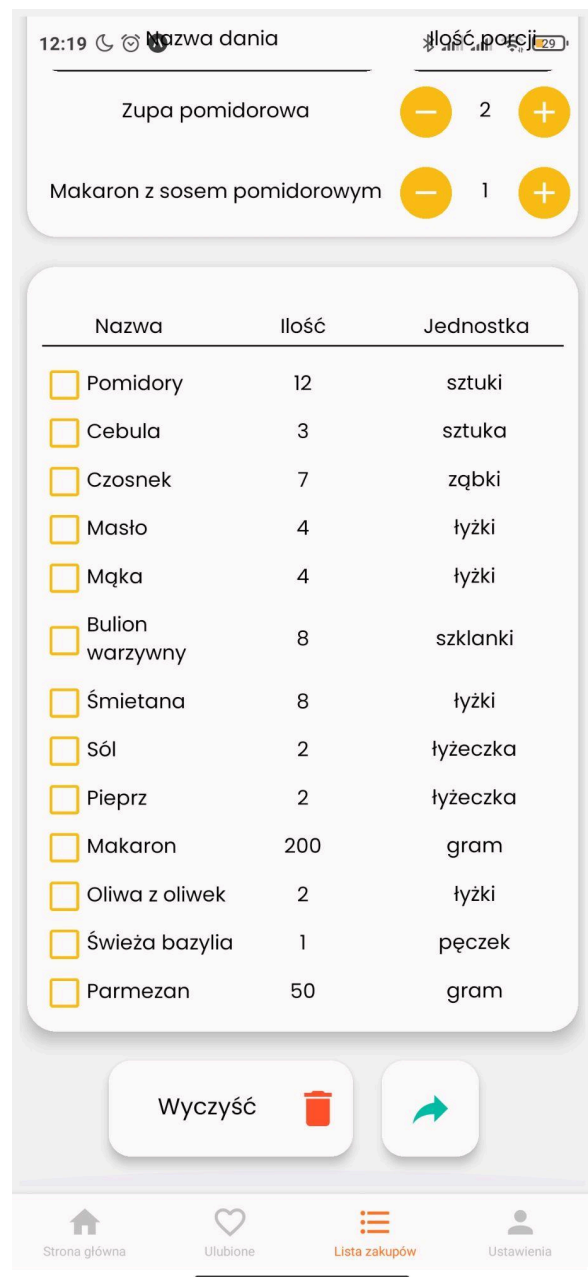
Nazwa:	Ilość:	Jednostka:	
makaron	200	gram	Usuń
pomidory	4	sztuki	Usuń
czosnek	3	zębki	Usuń
cebula	1	sztuka	Usuń
oliwa z oliwek	2	łyżki	Usuń
świeża bazylia	1	pęczek	Usuń
parmezan	50	gram	Usuń

Dodaj składnik

✓

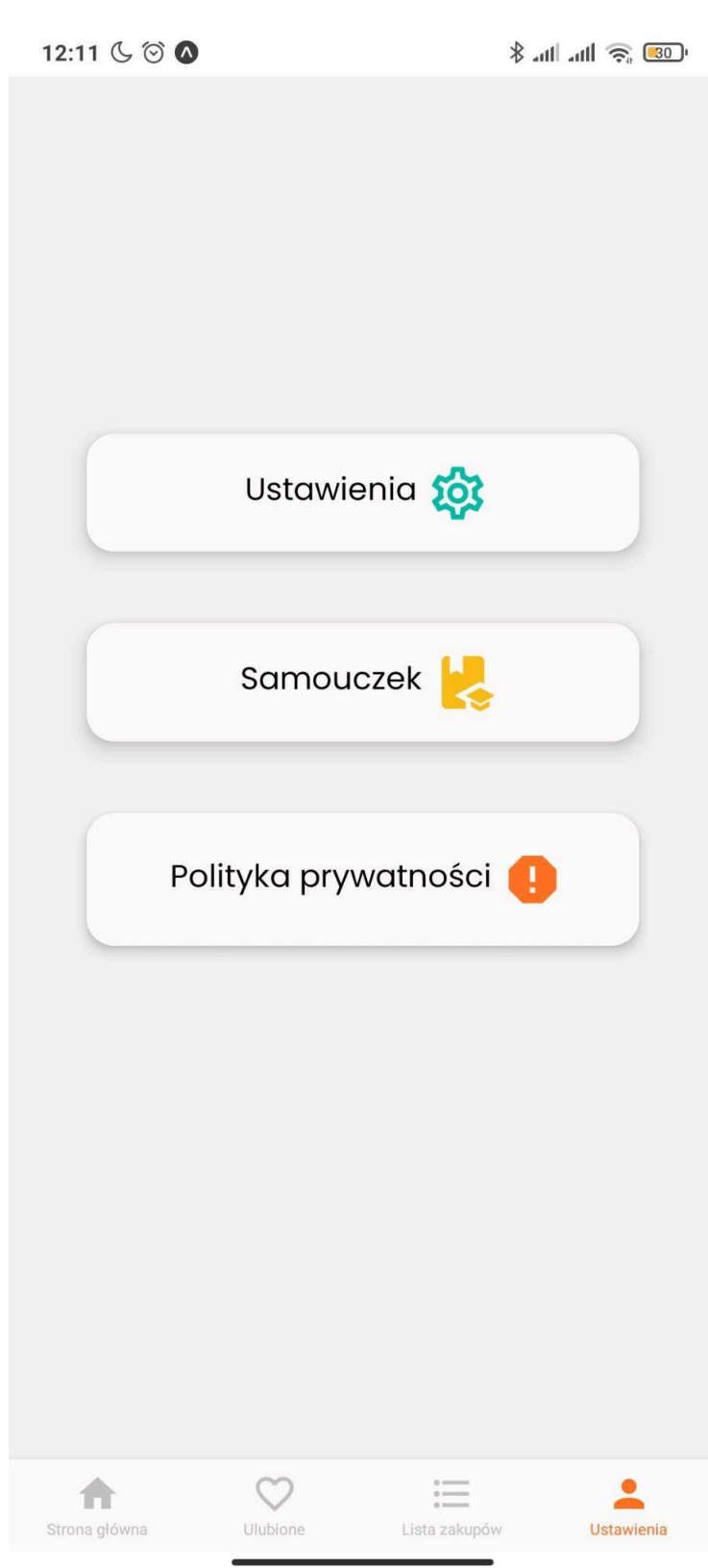
1.4 Lista zakupów

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

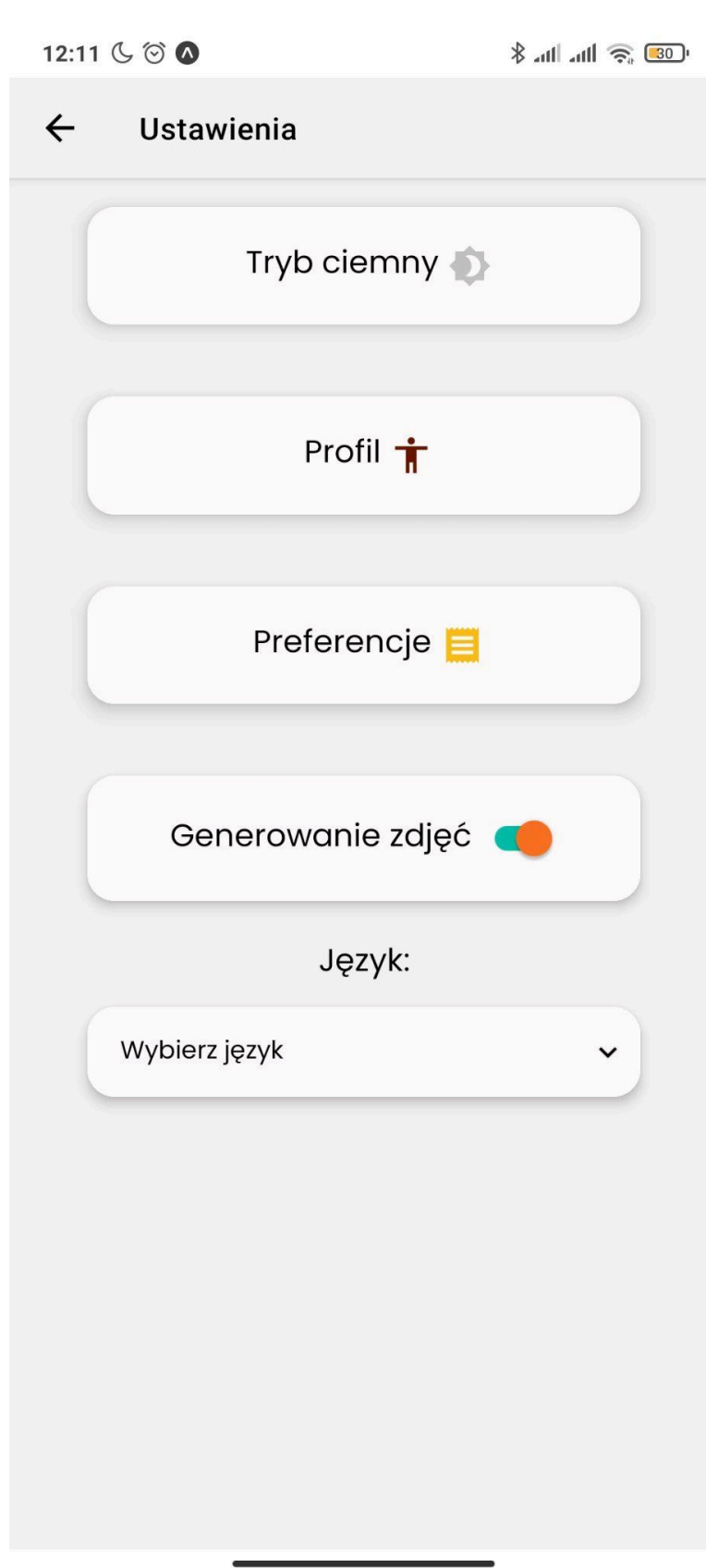


1.5 Ustawienia

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

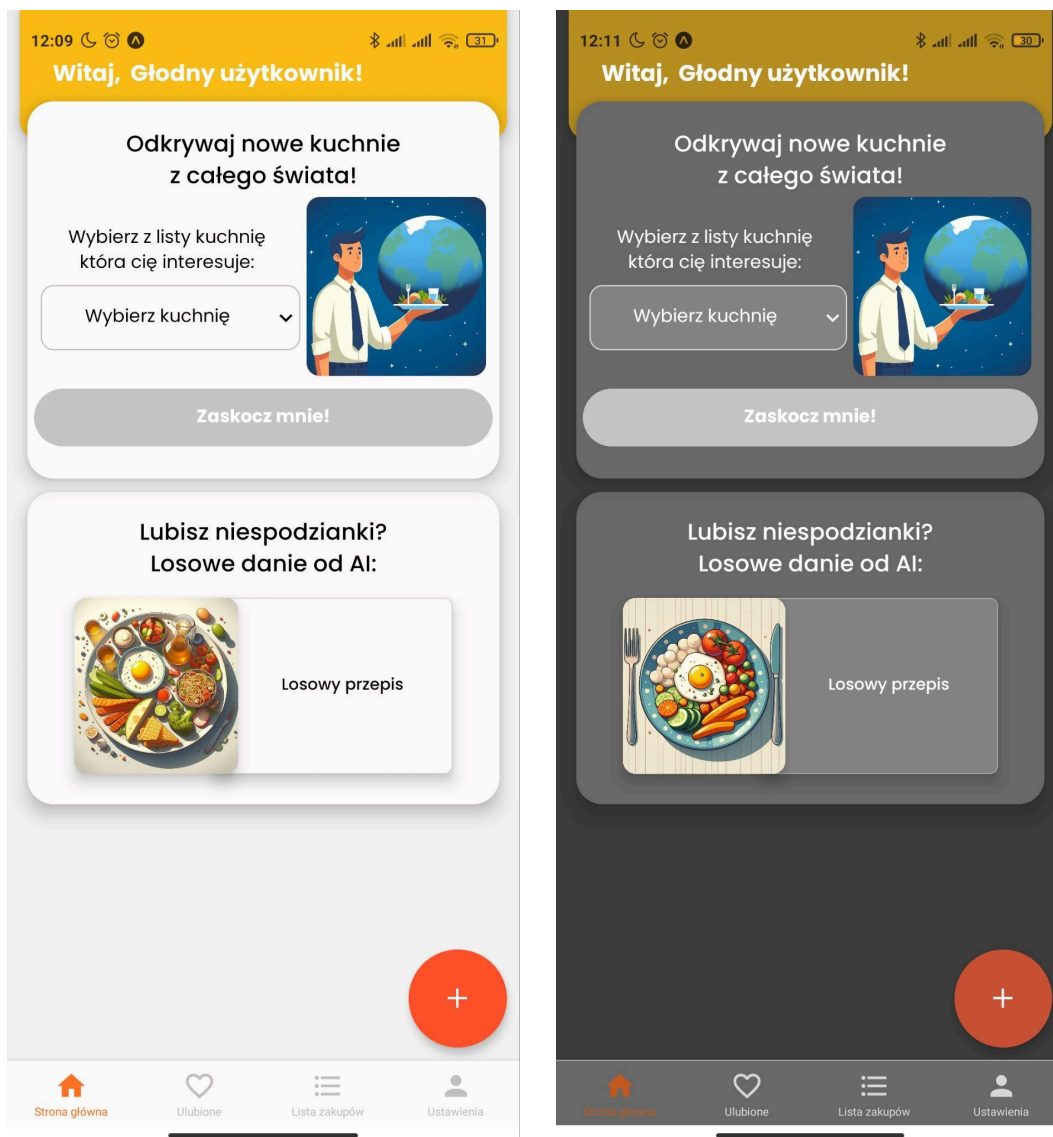


1.5.1 Ustawienia



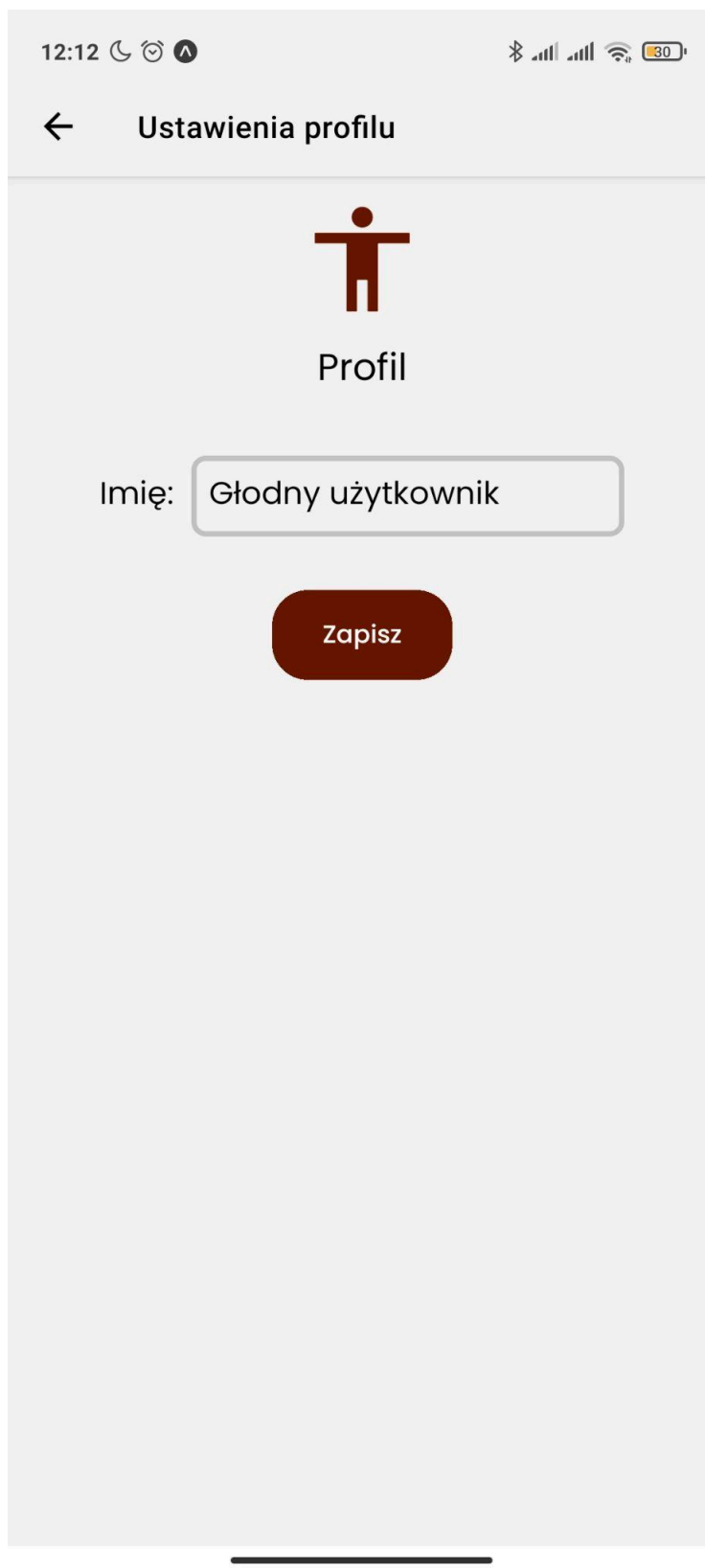
1. Tryb jasny/ciemny

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

Allergie

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

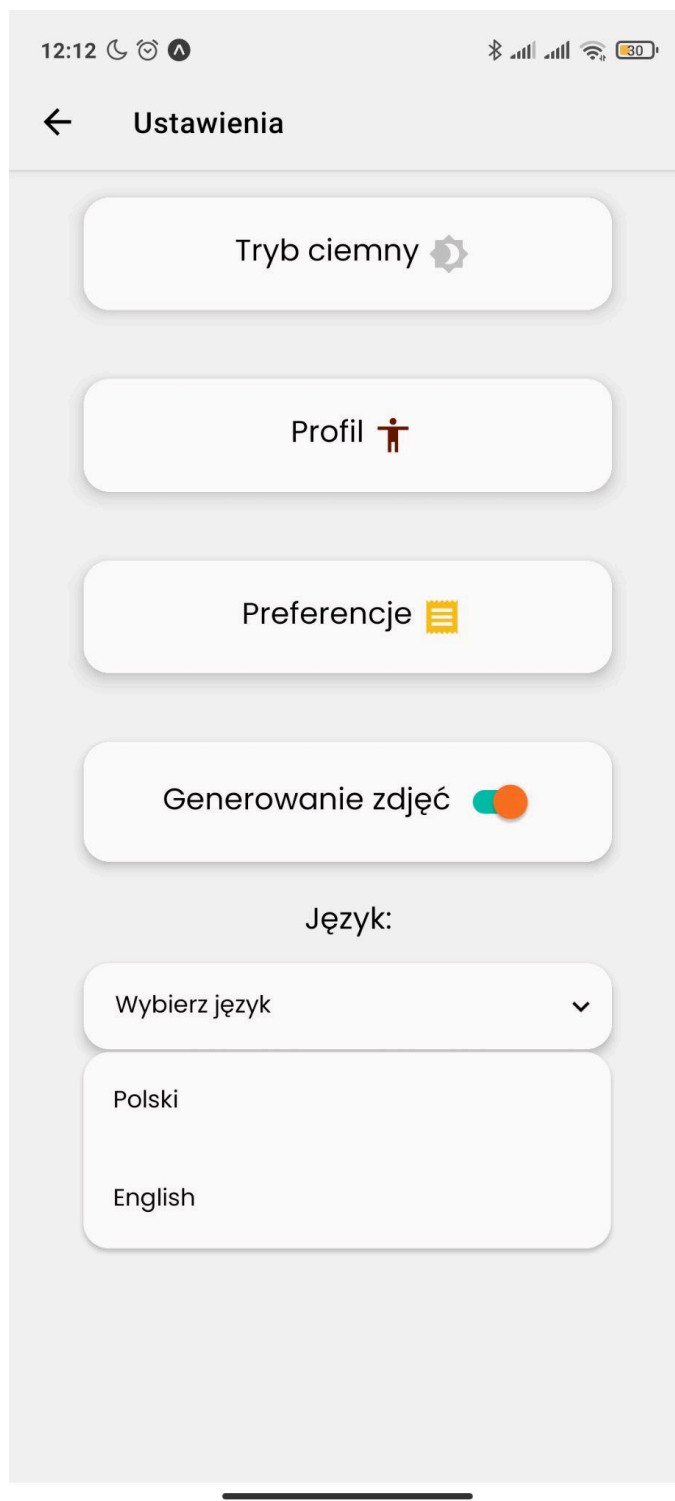
Uwaga: Preferencje nie zawsze mogą zostać spełnione przy generowaniu przepisu przez sztuczną inteligencję. Sztuczna inteligencja może nie uwzględniać indywidualnych preferencji żywieniowych oraz nie zawsze uniknie alergenów. Zalecane jest ręczne sprawdzenie przepisu przed ewentualnymi alergenami lub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

4. Generowanie zdjęć

Włącza / wyłącza generowanie zdjęć.

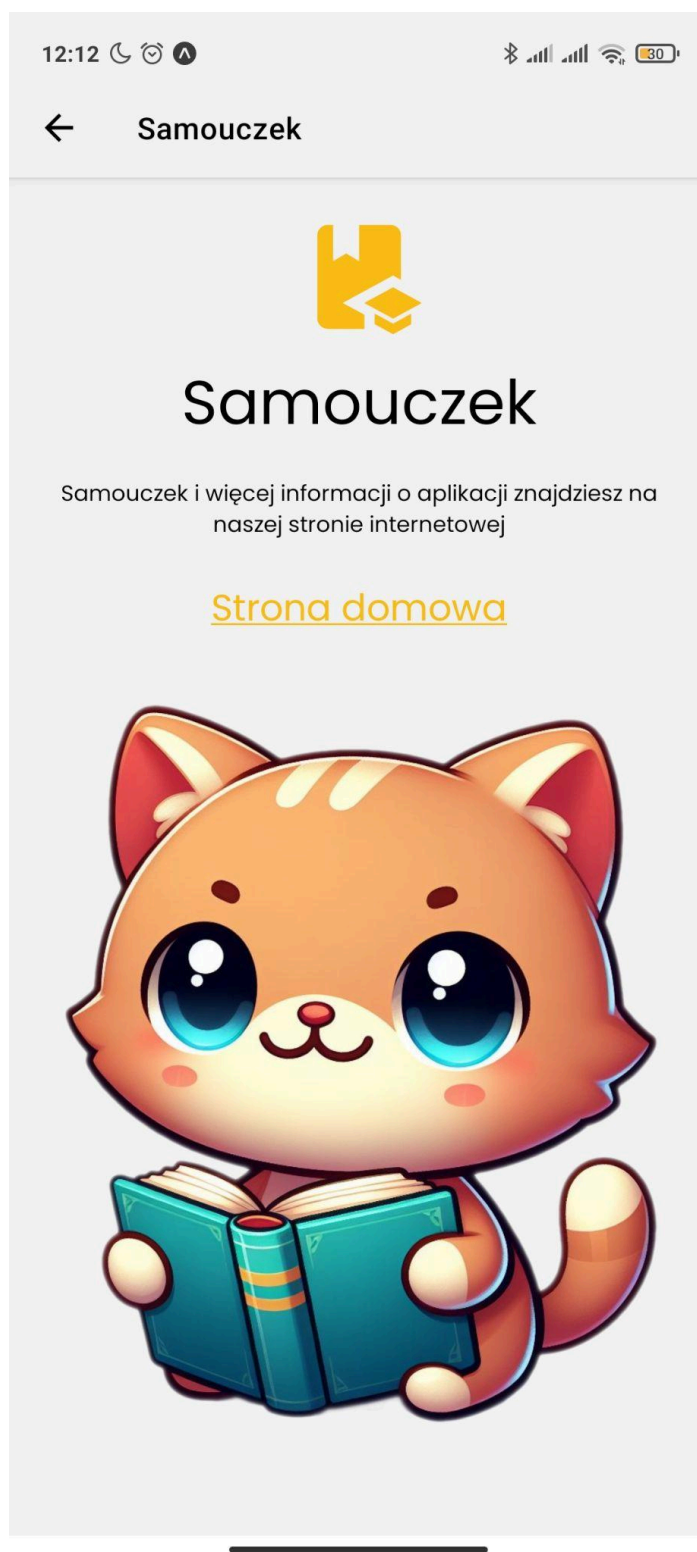
5. Język

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 Polityka prywatności

Na tej stronie zapoznasz się z polityką prywatności.