

Об'єкт тестування – **кавомашина**.

1. Основний корпус (включно з резервуаром для води)
2. Група заварювання (для меленої кави та капсул)
3. Кавовий контейнер (для зберігання зерен або меленої кави)
4. Дисплей і панель управління (кнопки, сенсорний екран)
5. Насос (для подачі води під тиском)

Тест кейси:

1. Тест на збірку

Мета: Переконатися, що всі частини кавомашини легко збираються та розбираються.

Кроки:

- Перевірити наявність усіх компонентів у упаковці.
- Згідно з інструкцією, зібрати кавомашину.
- Перевірити, чи немає заїдань або труднощів під час зборки.
- Розібрати машину та перевірити, наскільки легко це зробити.

Очікуваний результат: Усі частини повинні легко з'єднуватися і роз'єднуватися без зусиль.

2. Тест на водонепроникність

Мета: Перевірити, як корпус реагує на випадкові проливання води.

Кроки:

- Розмістити кавомашину на водонепроникній поверхні.
- Пролити невелику кількість води на корпус.
- Перевірити, чи не потрапила вода всередину пристрою.

Очікуваний результат: Вода не повинна проникати всередину, і пристрій повинен залишатися в робочому стані.

3. Тест на продуктивність

Мета: Виміряти час, необхідний для приготування однієї порції кави.

Кроки:

- Заповнити резервуар водою та встановити необхідні інгредієнти.
- Запустити процес приготування кави.
- Заміряти час від початку до закінчення приготування.

Очікуваний результат: Час приготування повинен відповідати заявленим характеристикам.

4. Тест на якість кави

Мета: Оцінити смак і аромат приготованої кави.

Кроки:

- Приготувати каву в різних режимах (еспресо, капучино тощо).
- Провести дегустацію, звертаючи увагу на смак, аромат і консистенцію.

Очікуваний результат: Кава повинна мати насичений смак і приємний аромат.

5. Тест на легкість очищення

Мета: Перевірити, наскільки легко очищуються всі знімні частини.

Кроки:

- Після використання розібрати кавомашину.
- Оцінити, скільки часу потрібно для очищення кожної знімної частини.
- Перевірити, чи немає залишків кави або жиру.

Очікуваний результат: Усі частини повинні легко очищатися без необхідності використання спеціальних засобів.

6. Тест на налаштування

Мета: Переконатися, що можна регулювати міцність кави, об'єм і температуру.

Кроки:

- Ознайомитися з панеллю управління та знайти налаштування.
- Змінити параметри приготування кави.
- Приготувати кілька порцій з різними налаштуваннями та оцінити результат.

Очікуваний результат: Чаша кави повинна відповідати встановленим параметрам.

7. Тест на наявність автоматичних програм

Мета: Перевірити роботу попередньо встановлених програм.

Кроки:

- Ознайомитися з доступними програмами на дисплеї.
- Запустити кожну з попередньо встановлених програм.
- Оцінити якість отриманої кави.

Очікуваний результат: Усі програми повинні працювати коректно, а якість кави повинна бути задовільною.

8. Тест на рівень шуму

Мета: Виміряти рівень шуму під час роботи.

Кроки:

- Використовувати шумомір під час різних етапів (подрібнення, заварювання).
- Записати рівень шуму в децибелах.

Очікуваний результат: Рівень шуму повинен бути в межах допустимих значень, вказаних у характеристиках.

9. Тест на надійність дисплея

Мета: Перевірити, наскільки чітко відображається інформація на дисплеї.

Кроки:

- Перевірити яскравість дисплея в різних умовах освітлення.
- Змінити налаштування та переконатися, що інформація оновлюється без затримок.

Очікуваний результат: Дисплей повинен бути чітким і легко читаним у будь-яких умовах.

10. Тест на довговічність

Мета: Оцінити, як матеріали кавомашини поведуться після тривалого використання.

Кроки:

- Провести тестування протягом кількох тижнів (використовувати щодня).
- Перевірити на наявність подряпин, тріщин та інших пошкоджень.

Очікуваний результат: Матеріали повинні зберігати свої властивості та зовнішній вигляд.

11. Тест на сумісність з кавою

Мета: Перевірити, чи працює кавомашина з різними видами кави.

Кроки:

- Приготувати каву з різних видів (зерна, капсули, мелену).
- Оцінити якість приготованої кави для кожного виду.

Очікуваний результат: Усі види кави повинні готуватися з хорошою якістю.

12. Тест на функції молочного вспінювання

Мета: Оцінити якість вспінювання молока.

Кроки:

- Використати функцію вспінювання з різними видами молока (коров'яче, рослинне).
- Оцінити текстуру та обсяг отриманої піни.

Очікуваний результат: Піна повинна бути стійкою та однорідною.

13. Тест на наявність системи очищення

Мета: Перевірити, чи є автоматична система очищення та наскільки вона ефективна.

Кроки:

- Знайти функцію автоматичної очистки в меню.
- Запустити систему очищення та оцінити результати.

Очікуваний результат: Усі залишки кави та жиру повинні бути видалені після автоматичної очистки.

14. Тест на енергоспоживання

Мета: Виміряти споживання електроенергії в різних режимах.

Кроки:

- Використовувати ватметр під час роботи машини.

- Записати показники в різних режимах (приготування, очікування тощо).

Очікуваний результат: Споживання електроенергії повинно відповідати заявленим характеристикам.

15. Тест на безпеку

Мета: Переконатися, що кавомашина автоматично вимикається при перегріванні.

Кроки:

- Працювати з машиною в умовах підвищеного навантаження.
- Перевірити, чи вимикається машина при перегріванні.

Очікуваний результат: Кавомашина повинна автоматично вимикатися без втручання користувача.

16. Тест на гарантію та сервіс

Мета: Оцінити умови гарантії та доступність сервісного обслуговування.

Кроки:

- Ознайомитися з документами щодо гарантії.
- Зв'язатися з сервісним центром для уточнення умов обслуговування.

Очікуваний результат: Гарантія повинна бути зрозумілою та адекватною, з доступним сервісом.

17. Тест на упаковку

Мета: Перевірити, наскільки добре кавомашина захищена під час транспортування.

Кроки:

- Оцінити матеріали упаковки (пена, плівка).
- Перевірити цілісність пристрою після транспортування.

Очікуваний результат: Упаковка повинна захищати пристрій від пошкоджень.

18. Тест на якість матеріалів

Мета: Оцінити міцність та якість використовуваних матеріалів.

Кроки:

- Провести візуальний огляд корпусу та деталей.
- Перевірити на наявність запахів, тріщин та інших дефектів.

Очікуваний результат: Усі матеріали повинні бути якісними та безпечними.

19. Тест на наявність інструкції

Мета: Перевірити якість і повноту інструкції з експлуатації.

Кроки:

- Ознайомитися з інструкцією та перевірити, наскільки вона зрозуміла.
- Спробувати слідувати інструкції під час першого використання.

Очікуваний результат: Інструкція повинна бути зрозумілою та повною, без прогалин.

20. Тест на інтеграцію з мобільним додатком

Мета: Перевірити, як кавомашина взаємодіє з мобільним додатком.

Кроки:

- Встановити мобільний додаток, що відповідає кавомашині.
- Підключити кавомашину до додатку через Bluetooth або Wi-Fi.
- Перевірити можливість управління кавомашиною через додаток (наприклад, вибір режиму, установка часу вмикання).
- Оцінити, наскільки швидко додаток реагує на команди.

Очікуваний результат: Кавомашина повинна коректно підключатися до додатку, і всі функції управління повинні працювати без затримок.