

## Опис об'єкта тестування

**Домашній гриль** — це пристрій для приготування їжі на грильованій поверхні, призначений для домашнього використання. Його можна застосовувати для смаження м'яса, овочів, риби та інших продуктів. Гриль дозволяє готувати страви з мінімальною кількістю жиру, зберігаючи їх соковитість і смак.

## Основні частини:

1. **Корпус** — забезпечує надійність конструкції, захищає внутрішні елементи і служить опорою для гриля.
2. **Грильована поверхня** — основний компонент для приготування їжі.
3. **Нагрівальні елементи** — забезпечують рівномірний нагрів грильованої поверхні.
4. **Термостат** — дозволяє контролювати температуру нагріву.
5. **Контейнер для збору жиру** — відводить жир, що стікає з продуктів під час приготування.
6. **Кришка (опціонально)** — допомагає зберігати тепло і рівномірно готувати їжу.
7. **Індикація (світлодіоди або дисплей)** — відображає стан пристрою (готовність до роботи, обрана температура тощо).
8. **Ручки для переміщення** — дозволяють зручно транспортувати гриль.

---

## Тест кейси для оцінки якості домашнього гриля

### Функціональні тести

1. **Тест на нагрівання грильованої поверхні**
  - **Кроки:** Увімкнути гриль, встановити максимальну температуру.
  - **Очікуваний результат:** Поверхня нагрівається до заданої температури за 5 хвилин.
2. **Тест на рівномірність нагріву**
  - **Кроки:** Викласти продукти по всій поверхні гриля.
  - **Очікуваний результат:** Продукти нагріваються рівномірно по всій площині.

### 3. Тест на ефективність термостата

- **Кроки:** Встановити різні температурні режими.
- **Очікуваний результат:** Температура на грильованій поверхні відповідає обраному режиму.

### 4. Тест на збір жиру

- **Кроки:** Приготувати страву з великим вмістом жиру.
- **Очікуваний результат:** Увесь жир стікає у контейнер, не залишаючи калюж на грильованій поверхні.

### 5. Тест на безпеку нагрівальних елементів

- **Кроки:** Перевірити, чи корпус залишається безпечним на дотик під час роботи.
- **Очікуваний результат:** Зовнішня частина корпусу не нагрівається вище 40°C.

### 6. Тест на автоматичне відключення

- **Кроки:** Залишити гриль увімкненим без продуктів на 30 хвилин.
- **Очікуваний результат:** Гриль автоматично вимикається через 30 хвилин.

### 7. Тест на приготування з закритою кришкою

- **Кроки:** Приготувати продукт із закритою кришкою.
- **Очікуваний результат:** Продукт рівномірно приготований без втрати соковитості.

## Ергономічні тести

### 8. Тест на зручність очищення

- **Кроки:** Очистити грильовану поверхню після використання.
- **Очікуваний результат:** Поверхня очищується легко, без залишків їжі.

### 9. Тест на вагу

- **Кроки:** Перемістити гриль з місця на місце.
- **Очікуваний результат:** Гриль зручний у транспортуванні, ручки не нагріваються.

### 10. Тест на зручність налаштування

- **Кроки:** Налаштувати термостат та ввімкнути гриль.
- **Очікуваний результат:** Всі кнопки або перемикачі легко доступні та інтуїтивно зрозумілі.

## **Естетичні тести**

### **11. Тест на зовнішній вигляд**

- **Кроки:** Оцінити дизайн гриля.
- **Очікуваний результат:** Гриль виглядає сучасно і не має подряпин або дефектів.

## **Тести на міцність і надійність**

### **12. Тест на стійкість до падінь**

- **Кроки:** Випадково впустити гриль із висоти 50 см.
- **Очікуваний результат:** Корпус залишається неушкодженим.

### **13. Тест на довготривалу експлуатацію**

- **Кроки:** Провести 100 циклів роботи.
- **Очікуваний результат:** Гриль працює без збоїв.

## **Тести безпеки**

### **14. Тест на електробезпеку**

- **Кроки:** Використовувати гриль у середовищі з високою вологістю.
- **Очікуваний результат:** Пристрій не викликає короткого замикання.

### **15. Тест на ізоляцію дротів**

- **Кроки:** Перевірити внутрішню ізоляцію після 10 циклів роботи.
- **Очікуваний результат:** Ізоляція залишається непошкодженою.

## **Тести продуктивності**

### **16. Тест на час приготування**

- **Кроки:** Приготувати шматок м'яса на максимальній температурі.
- **Очікуваний результат:** Приготування займає не більше 10 хвилин.

## **Тести сумісності**

### **17. Тест на використання з різними джерелами живлення**

- **Кроки:** Підключити гриль до різних розеток.
- **Очікуваний результат:** Гриль працює стабільно.

### **Тести температури**

#### **18. Тест на роботу при низьких температурах**

- **Кроки:** Використовувати гриль на балконі при температурі -5°C.
- **Очікуваний результат:** Гриль функціонує стабільно.

### **Тести шуму**

#### **19. Тест на рівень шуму**

- **Кроки:** Заміряти шум під час роботи.
- **Очікуваний результат:** Рівень шуму не перевищує 50 дБ.

### **Тести індикації**

#### **20. Тест на роботу індикаторів**

- **Кроки:** Перевірити світлодіоди або дисплей.
- **Очікуваний результат:** Індикація працює чітко, без збоїв.