

Об'єкт тестування: **Кавомашина**

Частини кавомашини:

1. Резервуар для води
2. Група для заварювання
3. Дисплей (панель управління)
4. Кавомолка
5. Контейнер для відходів

Тест-кейси:

1. **Перевірка матеріалу резервуара для води**
 - Тест: Визначити, чи резервуар виготовлений з якісного, термостійкого матеріалу.
 - Очікуваний результат: Резервуар не має тріщин після нагрівання.
2. **Тест на ємність резервуара**
 - Тест: Виміряти обсяг води, яку може вмістити резервуар.
 - Очікуваний результат: Ємність повинна бути не менше 1.5 літра.
3. **Перевірка роботи групи для заварювання**
 - Тест: Оцінити, чи група ефективно заварює каву при різних температурах.
 - Очікуваний результат: Кава повинна бути приготовлена на смак, відповідно до заданої температури.
4. **Тест на точність дисплея**
 - Тест: Оцінити, чи дисплей точно відображає налаштування та статус.
 - Очікуваний результат: Всі показники на дисплеї повинні відповідати реальному стану.
5. **Тест на швидкість приготування кави**
 - Тест: Визначити, скільки часу потрібно для приготування однієї порції кави.
 - Очікуваний результат: Час приготування не повинен перевищувати 5 хвилин.
6. **Тест на якість меленого кави**
 - Тест: Перевірити, чи кавомолка забезпечує однорідний помел.
 - Очікуваний результат: Помел повинен бути однорідним без великих часточок.
7. **Перевірка зручності панелі управління**
 - Тест: Оцінити, чи легко користувач може налаштувати параметри приготування кави.
 - Очікуваний результат: Усі функції мають бути зрозумілими та доступними.
8. **Тест на шум під час роботи**
 - Тест: Виміряти рівень шуму під час приготування кави.

- Очікуваний результат: Рівень шуму не повинен перевищувати 60 дБ.

9. Тест на автоматичне вимкнення

- Тест: Перевірити, чи кавомашина автоматично вимикається після певного часу бездіяльності.
- Очікуваний результат: Машина повинна вимкнутися через 30 хвилин.

10. Тест на функцію підігріву

- Тест: Оцінити, чи функція підігріву молока працює ефективно.
- Очікуваний результат: Молоко повинно бути підігріте до 60 градусів Цельсія за 2 хвилини.

11. Перевірка системи очищення

- Тест: Визначити, чи легка система очищення кавомашини.
- Очікуваний результат: Процес очищення не повинен займати більше 10 хвилин.

12. Тест на якість приготування капучино

- Тест: Оцінити, чи кавомашина може приготувати капучино з правильною текстурою молока.
- Очікуваний результат: Піна повинна бути густою та стійкою.

13. Перевірка контейнера для відходів

- Тест: Оцінити, наскільки легко можна вийняти і очистити контейнер для відходів.
- Очікуваний результат: Контейнер повинен легко вийматися та мити.

14. Тест на підтримку різних видів кави

- Тест: Перевірити, чи кавомашина може готувати різні типи кави (еспресо, американо, латте).
- Очікуваний результат: Всі види кави повинні бути приготовані правильно.

15. Перевірка наявності програми для догляду

- Тест: Визначити, чи є в машині програма, що нагадує про обслуговування.
- Очікуваний результат: Нагадування про очищення та обслуговування повинні з'являтися вчасно.

16. Тест на можливість налаштування інтенсивності кави

- Тест: Оцінити, чи можна змінювати міцність кави.
- Очікуваний результат: Користувач має можливість обирати різну інтенсивність.

17. Тест на економію енергії

- Тест: Виміряти, скільки енергії споживає кавомашина під час роботи.
- Очікуваний результат: Споживання повинно бути в межах допустимих норм для подібних пристроїв.

18. Тест на сумісність з фільтрами

- Тест: Перевірити, чи кавомашина працює з різними типами фільтрів.
- Очікуваний результат: Кавомашина повинна приймати стандартні фільтри.

19. Перевірка наявності функції збереження улюблених рецептів

- Тест: Оцінити, чи можна зберігати улюблені налаштування кави.
- Очікуваний результат: Користувач має можливість зберігати та легко відновлювати рецепти.

20. Тест на стійкість до зносу

- Тест: Перевірити, чи кавомашина витримує тривале використання.
- Очікуваний результат: Всі частини мають залишатися в робочому стані після 1000 приготувань.

Ці тест-кейси допоможуть оцінити якість кавомашини з різних аспектів, включаючи функціональність, зручність використання, надійність та ефективність.