Об'єкт тестування: Кавоварка

Кавоварка складається з наступних частин:

- 1. Резервуар для води
- 2. Контейнер для кави
- 3. Панель керування
- 4. Капучинатор
- 5. Вихід для кави

Тест кейси для перевірки якості кавоварки з точки зору продукту:

# Загальні характеристики:

#### Тест кейс 1:

**Метод:** Натиснути кнопку ввімкнення кавоварки. **Інструмент:** Візуальний огляд панелі керування.

Результат: Кавоварка вмикається.

#### Тест кейс 2:

**Метод:** Заміряти час нагрівання води від кімнатної температури до 90°С.

Інструмент: Таймер, термометр.

Результат: Час нагрівання: ≤ 60 секунд.

## Тест кейс 3:

**Метод:** Зробити 2 порції кави одночасно. **Інструмент:** Спостереження, дегустація.

Результат: Кава приготовлена одночасно в обох чашках.

## Тест кейс 4:

Метод: Підключити кавоварку до різних джерел живлення з напругою 220В і 110В.

Інструмент: Вольтметр, спостереження.

Результат: Кавоварка працює стабільно на обох рівнях напруги.

#### Тест кейс 5:

Метод: Приготувати каву та перевірити стан кавоварки через 5 хвилин після завершення.

**Інструмент:** Візуальний огляд панелі керування. **Результат:** Кавоварка автоматично вимикається.

# Резервуар для води:

#### Тест кейс 6:

Метод: Наповнити резервуар для води до максимальної позначки.

**Інструмент:** Наливання води, спостереження. **Результат:** Резервуар наповнений без труднощів.

#### Тест кейс 7:

Метод: Наповнити резервуар водою до різних рівнів і перевірити індикатор.

**Інструмент:** Візуальний огляд індикатора рівня води. **Результат:** Індикатор коректно відображає наповненість.

## Тест кейс 8:

Метод: Наповнити резервуар до максимальної позначки, перевірити герметичність.

Інструмент: Спостереження, серветка для виявлення протікань.

Результат: Резервуар не протікає.

## Тест кейс 9:

**Метод:** Запустити нагрівання води до 90°С. **Інструмент:** Термометр, спостереження.

Результат: Вода нагріта до заданої температури.

#### Тест кейс 10:

Метод: Спустошити резервуар під час роботи кавоварки.

Інструмент: Спостереження за індикацією.

Результат: Кавоварка видає попередження про низький рівень води.

## Контейнер для кави:

## Тест кейс 11:

Метод: Наповнити контейнер для кави, закрити кришку, перевірити герметичність.

Інструмент: Візуальний огляд, перевірка запаху кави.

Результат: Контейнер герметичний.

## Тест кейс 12:

Метод: Витягнути контейнер для кави з кавоварки для очищення.

Інструмент: Спостереження.

Результат: Контейнер легко витягується.

# Тест кейс 13:

Метод: Покласти мелену каву в контейнер, закрити його, перевірити запах через 24

години.

Інструмент: Органолептичний тест (нюх).

Результат: Аромат кави зберігається.

# Панель керування:

## Тест кейс 14:

Метод: Натискати на всі кнопки панелі керування, перевірити реакцію.

Інструмент: Спостереження.

Результат: Усі кнопки реагують на дотик.

## Тест кейс 15:

Метод: Вибрати різну міцність кави через панель керування, приготувати каву.

Інструмент: Дегустація.

Результат: Міцність відповідає обраному рівню.

#### Тест кейс 16:

Метод: Запустити кавоварку з несправною частиною (імітація помилки).

**Інструмент:** Спостереження за індикацією на панелі. **Результат:** Індикація про несправність з'являється.

## Капучинатор:

#### Тест кейс 17:

Метод: Використати капучинатор для створення пінки з молока.

Інструмент: Спостереження, дегустація.

Результат: Пінка якісна, густа.

## Тест кейс 18:

Метод: Очистити капучинатор після використання.

Інструмент: Серветка, вода.

Результат: Капучинатор легко очищається.

## Вихід для кави:

## Тест кейс 19:

Метод: Приготувати каву та спостерігати за процесом наливання.

Інструмент: Спостереження.

Результат: Кава не розбризкується.

#### Тест кейс 20:

Метод: Використати чашки різного розміру для приготування кави.

Інструмент: Спостереження.

Результат: Вихід для кави підходить для чашок різного розміру.