

Розумна кавомашина

Складові частини розумної кавомашини:

1. Дисплей або панель керування.
2. Контейнер для води.
3. Бойлер (нагрівач).
4. Кавовий механізм (для змелювання кави або використання капсул).
5. Програмне забезпечення для автоматизації процесів (Wi-Fi, мобільний додаток).

Тестові кейси для розумної кавомашини:

1. Тестування старту машини:

Критерій оцінки: Кавомашина повинна ввімкнутись і бути готовою до роботи протягом 30 секунд після натискання кнопки "увімкнення".

2. Перевірка функції автоматичного вимкнення:

Критерій оцінки: Кавомашина повинна автоматично вимикатися через 10 хвилин бездіяльності, щоб зменшити енерговитрати.

3. Тест на рівномірність змелювання кави:

Критерій оцінки: Кавові зерна повинні бути змелені рівномірно, що забезпечить однорідний смак напою.

4. Тестування стабільності температури води:

Критерій оцінки: Під час приготування кави температура води повинна залишатися стабільною на рівні $90^{\circ}\text{C} \pm 2^{\circ}\text{C}$ для ідеального смаку.

5. Перевірка швидкості подачі напою:

Критерій оцінки: Час приготування стандартної чашки еспресо (30 мл) не повинен перевищувати 25 секунд.

6. Тестування контролю міцності кави:

Критерій оцінки: Користувач повинен мати можливість регулювати міцність кави, і результат повинен відповідати вибраному налаштуванню (слабка, середня, міцна).

7. Тестування системи фільтрації води:

Критерій оцінки: Машина повинна правильно використовувати фільтр для очищення води, і фільтр повинен легко замінюватися.

8. Перевірка герметичності контейнера для води:

Критерій оцінки: Під час використання контейнер для води не повинен протікати, навіть при максимальному рівні води.

9. Тестування знімного контейнера для молока:

Критерій оцінки: Контейнер для молока повинен легко зніматися, бути герметичним і не протікати.

10.Перевірка функції підігріву чашок:

Критерій оцінки: Платформа для підігріву чашок повинна нагрівати поверхню до 40°C для підтримання тепла напою.

11.Тестування системи капучінатора:

Критерій оцінки: Капучінатор повинен створювати рівномірну піну з молока за 30 секунд, без залишків рідини.

12.Тест на сумісність з різними типами зерен:

Критерій оцінки: Машина повинна коректно працювати як з арабікою, так і з робустою, забезпечуючи якісний результат для кожного виду кави.

13.Тестування відсіку для відпрацьованих капсул:

Критерій оцінки: Якщо машина працює з капсулами, контейнер для відпрацьованих капсул повинен легко очищуватися та вміщати до 10 капсул.

14.Перевірка рівня шуму під час роботи:

Критерій оцінки: Рівень шуму під час роботи машини не повинен перевищувати 70 дБ, щоб не створювати дискомфорт.

15.Тестування підтримки бездротового підключення (Wi-Fi):

Критерій оцінки: Машина повинна підключатися до Wi-Fi для віддаленого керування через мобільний додаток без втрати з'єднання протягом дня.

16.Тестування налаштувань для кількох користувачів:

Критерій оцінки: Програмне забезпечення повинно підтримувати профілі кількох користувачів, кожен з яких може зберігати свої індивідуальні налаштування кави.

17.Перевірка рівномірності подачі пари:

Критерій оцінки: Пара повинна подаватися рівномірно та безперервно при використанні капучінатора або функції підігріву молока.

18.Тестування стійкості машини на різних поверхнях:

Критерій оцінки: Кавомашина повинна залишатися стійкою на різних поверхнях під час роботи і не ковзати.

19.Перевірка температурної безпеки:

Критерій оцінки: Зовнішня поверхня машини не повинна нагріватися більше 50°C для безпечної експлуатації.

20.Тестування функції попередньої змелювання:

Критерій оцінки: Кавомашина повинна мати функцію попереднього змелювання зерен, забезпечуючи збереження аромату кави до приготування.