**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".

1. **Перевірка функції автоматичного вимкнення:**

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

1. **Тест на рівномірність змелювання кави:**

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

1. **Тестування стабільності температури води:**

**Критерій оцінки:** Під час приготування кави температура води повинна залишатися стабільною на рівні 90°C ± 2°C для ідеального смаку.

1. **Перевірка швидкості подачі напою:**

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

1. **Тестування контролю міцності кави:**

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

1. **Тестування системи фільтрації води:**

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

1. **Перевірка герметичності контейнера для води:**

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

1. **Тестування знімного контейнера для молока:**

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

1. **Перевірка функції підігріву чашок:**

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

1. **Тестування системи капучінатора:**

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

1. **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.

1. **Тестування відсіку для відпрацьованих капсул:**

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

1. **Перевірка рівня шуму під час роботи:**

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

1. **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.

1. **Тестування налаштувань для кількох користувачів:**

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

1. **Перевірка рівномірності подачі пари:**

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

1. **Тестування стійкості машини на різних поверхнях:**

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

1. **Перевірка температурної безпеки:**

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

1. **Тестування функції попередньої змелювання:**

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