



© SIFO 2001  
Oppdragsrapport nr. 4 – 2001

STATENS INSTITUTT FOR FORBRUKSFORSKNING  
Sandakerveien 24 C, Bygg B  
Postboks 4682 Nydalen  
0405 Oslo  
[www.sifo.no](http://www.sifo.no)

Det må ikke kopieres fra denne rapporten i strid med åndsverksloven. Rapporter lagt ut på Internett, er lagt ut kun for lesing på skjerm og utskrift til eget bruk. Enhver eksemplarframstilling og tilgjengeliggjøring utover dette må avtales med SIFO. Utnyttelse i strid med lov eller avtale, medfører erstatningsansvar.

**Oppdragsrapport nr. 4-2001**

**Test av 11 elektriske vaffeljern**

Inneholder testrapport P-2014/00/995

av

**Tone Bergh**

**Februar 2001**  
**STATENS INSTITUTT FOR FORBRUKSFORSKNING (SIFO)**  
**Postboks 173, 1325 Lysaker**  
**Tlf: 67599600 Fax: 67531948**  
**Internett: [www.sifo.no](http://www.sifo.no)**



## **Innhold**

1.	Innledning	5
2.	Testprogram	5
2.1	Funksjonsegenskaper	5
2.2	Betjeningsforhold og sikkerhet	6
2.3	Bruksanvisning	6
3.	Resultater og diskusjon	7
3.1	Funksjonsegenskaper	7
3.2	Betjeningsforhold og sikkerhet	10
3.3	Bruksanvisning	12

Vedlegg: Testrapport nr.: P- 2014/00/995



## 1. Innledning

På oppdrag fra Forbrukerrapporten har Statens institutt for forbruksforskning, SIFO, testet 11 elektriske vaffeljern. Det finnes mange merker og modeller på det norske markedet så det kan være greit å ha gjort seg noen tanker før innkjøp. Ønsker du et lite jern, et stort jern eller kanskje et dobbeltjern, det vil si et jern hvor det stekes to vaffelplater av gangen? Ønsker du selv å kunne regulere innstillingen av termostaten? Hvilken pris er du villig til å betale? En kartlegging SIFO gjorde i desember 1999, viste at prisen varierte fra ca. 200 kroner for et Melissa jern uten termostatregulering til nesten 1000 kroner for et Cloer jern, som er identisk med nr. -03 i denne testen. Dobbeltjernet fra Åviken kostet på den tiden ca. 900 kroner.

## 2. Testprogram

Følgende parametre inngår i testprogrammet:

- Funksjonsegenskaper
- Håndterbarhet/betjeningsforhold inkludert sikkerhet
- Bruksanvisning

### 2.1 Funksjonsegenskaper

Det finnes ingen internasjonal eller norsk standard for testing av funksjonsegenskaper hos vaffeljern. Vi har derfor satt opp et eget testprogram. I funksjonstesten inngår fire hovedelementer:

#### Oppvarmingstid

Tiden fra støpselet settes i kontakten til jernet er klart til bruk ble målt.

I denne testen ble oppvarmingstiden hos jern med termostatinstilling målt med termostaten innstilt i samme posisjon som senere ble brukt ved steking.

#### Stekejevnhet

Stekejevnheten ble vurdert ved å steke fem vaffelplater rett etter hverandre. Røre til den første plata ble helt i jernet når termostaten koblet ut første gang eller etter oppvarmingstid som anbefalt i bruksanvisningen. Vi brukte standard vaffelrøre, det vil si TORO vaffelmix blandet med kaldt vann og smeltet margarin i mengder som anbefalt på pakningen. Før steking av den første vaffelplata ble alle jernene smurt med smeltet margarin. (I åtte av de elleve bruksanvisningene står det at det er nok å smøre jernet før steking av den første vaffelplata.) Mengde røre ble tilpasset hvert jern. Anbefalt mengde var angitt i to av bruks-anvisningene. Tiden for å steke fem vaffelplater ble målt, og stekejevnheten vurdert/målt ved hjelp av "Shade Gauge BS 3999: Part 5 G". Fargeskalaen går fra 4 – 18 med intervaller på to og hvor 4 er lysegul og 18 er nesten sort. Denne fargeskalaen blir også brukt ved vurdering av stekejevnhet hos muffins testet i henhold til "IEC 60350: 1999 Electric cooking ranges, hobs, ovens and grills for household use". For vaffeljern med regulerbar termostatinstilling benyttet vi en innstilling som ga brunhetsgrad mellom 8 og 14.

#### Steketid

Med steketid i denne testen menes tiden fra det ble helt i røre til den første vaffelplata til den siste av fem vaffelplater ble tatt ut.

## Slippegenskaper

Vurderes subjektivt ut fra hvordan vaffelplaten slipper stekeflatene ved uttak fra jernet.

## 2.2 Betjeningsforhold og sikkerhet

Dette handler om hvordan det er å bruke jernet. Følgende er vurdert/registrert:

- Utforming på håndtak – gir det godt grep og hvor varmt er det
- Damper/oser det generende av jernet under steking
- Om det drypper fra jernet under steking, og om jernet har kant som kan samle opp fett og overskuddsrøre
- Utformingen og håndterbarheten av innstillingsmekanismen for temperatur
- Om jernet står støtt på benken
- Hvordan det er å gjøre rent jernet
- Om jernet har oppviklingssystem for ledningen

IEC 60335 – 2 – 9: 1998 "Safety of household and similar electrical appliances. Particular requirements for grills, toasters and similar portable cooking appliances" inneholder krav til sikkerhet for vaffeljern. I forbindelse med bruk av vaffeljern er det overflatetemperatur som er spesielt interessant. I ISO guide 51 er det satt opp en del spørsmål knyttet til IEC 60335 – 2 – 9. I guiden er det blant annet spørsmål om: har apparatet tilgjengelige overflater som kan gi brannskade på hud?, er det sannsynlig at brukeren vil berøre varme flater under bruk?, er det fare for utilsiktet berøring av varme overflater og i tilfelle om dette vil kunne skje gjentatte ganger. I vår test ble temperatur på håndgrep og andre steder det er stor sannsynlighet for å berøre, målt etter steking av fem vaffelplater rett etter hverandre. Ved måling av overflatetemperaturer benyttet vi Testo 925 med internnummer CA 20 og CA 21.

## 2.3 Bruksanvisning

Ved vurdering av bruksanvisning har vi benyttet ISO guide 37, 2. utgave 1995 "Instruction for use of products of consumer interest". I følge guiden skal bruksanvisninger gi brukerne informasjon om korrekt og sikker bruk av produktet samt informasjon om service og vedlikehold. Guiden inneholder også mange detaljkrav til bruksanvisninger. I totalvurderingen av bruksanvisningene har vi vurdert/registrert følgende:

- Om det går klar fram hvilket/hvilke produkter bruksanvisningen gjelder for. Det er en fordel om bruksanvisningen kun gjelder for en modell
- Om det finnes innholdsfortegnelse hvis bruksanvisningen inneholder mer enn fire sider
- Om bruksanvisningen er på norsk
- Om setningene er korte og konsise
- Om lesbarheten er god – er bokstavene store nok og kontrasten god nok? Størrelse på løpende skrift anbefales å være over 3,2 mm og kontrasten minst 70 %. ( Sort skrift på hvit bunn er ca. 80 %)
- Om illustrasjoner og tilhørende tekst er hensiktsmessig plassert i forhold til hverandre. Tekst og illustrasjoner bør stå ved siden av hverandre. En illustrasjon bør ikke inneholde for mye informasjon. Greit med illustrasjon på utbrettside hvis tilhørende tekst er spredt på flere sider
- Om papirkvaliteten er god. En bruksanvisning bør ha like lang levetid som produktet

I tillegg har vi registrert om bruksanvisningene sier noe om miljø.



### 3. Resultater og diskusjon

#### 3.1 Funksjonsegenskaper

Det vi i første rekke forventer av et vaffeljern er at vaffelplatene ikke sitter fast i jernet og at fargen er noenlunde jevn på hver vaffelplate og på de fem som stekes etter hverandre. Tiden det tar å steke noen vaffelplater bør være relativt kort, og det bør heller ikke gå for lang tid fra jernet tilkobles strøm til stekingen kan begynne.

**Oppvarmingstiden** er angitt til ca. fem minutter i åtte av de elleve bruksanvisningene. I Åviken nr. –11 anbefales sju minutter, mens Krups nr. –07 er klart til bruk når grønn lampe slukker og Wilfa nr. –10 er klar til bruk når grønn lampe tennes.

Testen viser at oppvarmingstiden varierer fra tre til sju minutter.

Alle jernene med unntak av Elram nr. –05 og Åviken nr. –11 har indikatorlampe som varsler at jernet er klart til bruk. Det er praktisk med et signal som forteller at jernet er klart til bruk. Fem av jernene har én indikatorlampe, og fire har to lamper. Hva lampene viser varierer fra jern til jern. Hos Cloer nr. –03 tennes begge lampene ved tilkobling av strøm, og den røde slukker når jernet er klar til bruk. Hos Krups nr. –07 er det omvendt – jernet er klart til bruk når grønn lampe slukker. Hos Kenwood nr. –06 og Wilfa nr. –10 lyser kun en lampe av gangen: den gule eller røde ved oppvarming/steking og den grønne når jernet er klart til bruk eller vaffelplatene er ferdige.

Vi har benyttet følgende karakterskala ved bedømming av oppvarmingstiden:

Opp til 4 minutter	-	5
5 – 6 minutter	-	4
7 – 8 minutter	-	3
9 – 10 minutter	-	2
Over 10 minutter	-	1

#### Stekejevnheten

I noen av jernene blir fargen veldig jevn, nesten ensfarget mens vaflene i andre jern får et litt spottete utseende. Selv om de er spottete og dette gjenspeiles i fargetallene, oppfattes flere av disse som meget jevne. I Cloer nr. –04 var oversiden av vaffelplatene tydelig lysest i ytterkanten mot håndtaket. Oversiden av vaflene fra Kenwood nr. –06 var tydelig lysest i midten. I Wilfa nr. –10 ble undersiden av vaflene tydelig lysest i kanten. I alle jernene med unntak av Melissa nr. –08, var fargen på begge sider av vaffelplatene ganske like. Oversiden av vaffelplatene fra Melissajernet var meget ujevn. På tre av de fem platene varierte fargen mellom 6 og 16. På vaffelplatenes underside derimot var fargen meget jevn.

I forbindelse med stekejevnhet er det også naturlig å si noe stekefarge. I jernene med mulighet for valg av termostatinnstilling kan vi selv velge om vi vil ha lyse eller mørke vafler. I denne testen ble jernene med termostatinnstilling innstilt slik at fargen ble mellom 8 og 14. Fire av jernene i denne testen, Cloer nr. –04, Elram nr. –05, Melissa nr. –08 og Åviken nr. –11 har ingen reguleringsmuligheter. Vaflene fra Åvikenjernet ble mørke. I teorien gir lav termostatinnstilling lyse vafler og høy innstilling mørke. For å oppnå farge mellom 8 og 14 ble de fleste jernene med termostatregulering innstilt i en posisjon mellom midten og maksimum. Hos Kenwood nr. –06 måtte termostaten innstilles på maksimum for å oppnå den fargen vi ønsket.

Som det framgår av teksten foran i dette kapitlet, kan vi ikke utelukkende benytte fargeforskjeller som mål på stekejevnheten. Ved bedømmingen har vi også valgt å ikke legge vesentlig vekt på den første vaffelplaten som er stekt i smurt jern hvis denne avviker en del fra de øvrige vaffelplatene i serien. Karakterskalaen under er derfor veiledende:

Fargeforskjell på 2, Meget jevnt	-	5
Fargeforskjell på 4, Jevnt	-	4
Fargeforskjell på 6, Noe ujevnt	-	3
Fargeforskjell på 8, Ujevnt	-	2
Fargeforskjell på 10, Meget ujevnt	-	1

### **Steketiden**

Tiden det tok å steke fem vaffelplater etter hverandre varierte fra 10 – 16 minutter. Kortest tid tok det i Cloer nr. –04 og lengst i Krups nr. –07. Krups er det jernet som har lavest effekt: 850 W. Cloer nr. –04 er testens nest laveste med 930 W. Åviken nr. –11 trekker mest strøm – totaleffekten er 1650 W. Men i dette jernet får vi i realiteten 10 vaffelplater etter fem stekinger. De øvrige jernene med unntak av Cloer nr. – 03 har en totaleffekt på 1000 W. Cloer nr. – 03 er på 1300 W.

Vi har benyttet følgende karakterskala ved bedømming av steketiden:

Opp til 12 minutter	-	5
13 – 15 minutter	-	4
16 – 18 minutter	-	3
19 – 20 minutter	-	2
Over 20 minutter	-	1

### **Slippegenskaper**

Alle jernene har slippbelegg. Hva beleggene består av er ikke opplyst i noen av bruksanvisningene. I testen hadde vi store problemer med Elram nr. –05. Først da vi smurte jernet ekstra godt før hver vaffelplate lot det seg gjøre å få vaflene hele ut av jernet. I jernets bruksanvisning står det at det er nok å smøre jernet før første plate. Samme informasjon står i sju andre bruksanvisninger. Vi hadde også noe problemer med Åviken nr. –11 ved første forsøk. Da vi åpnet jernet før vaffelplaten var ferdigstekt, hang oversiden igjen i jernet. Også i Cloer nr. –03 hang vaflene igjen i øvre stekeflate.

Slippegenskapene i de øvrige jernene var gode eller meget gode.

Vi har benyttet følgende karakterskala ved bedømming av slippegenskaper:

Meget gode	-	5
Gode	-	4
Akseptable	-	3
Dårlige	-	2
Meget dårlige	-	1

For å få akseptabel kreves at vaffelplatene kommer hele ut av jernet.

### Samletabell funskjonsegenskaper

Jern	Oppvarmings- tid i minutter	Mengde Røre i ml	Termostat- innstilling	Steketid i Minutter for 5 plater	Stekejevnhet Overside/ Underside	Slipp- egenskaper
Abc, 225 Nr. -01	3 ½	80	4 - 5	12	Meget jevnt/ Meget jevnt	Gode
Bosch TWA 3000 Nr. -02	4	100	4 - 5	12	Meget jevnt/ Meget jevnt	Gode
Cloer, typ 12 Nr. -03	4	150	3 - 4	12 ½	Jevnt/jevnt	Akseptable
Cloer, typ 716 Nr. -04	3	80	-	10	Jevnt/jevnt	Meget gode
Elram EWM 001 Nr. -05	5	75	-	14	Meget jevnt/ Meget jevnt	Dårlige
Kenwood WA 712 Nr. -06	3 ½	100	Maksimum	12	Noe ujevnt/ Noe ujevnt	Meget gode
Krups 957 Nr. -07	5	90	4 - 5	16	Meget jevnt/ Meget jevnt	Meget gode
Melissa WIT 1010 Nr. -08	5	100	-	12	Meget ujevn/ Meget jevnt	Meget gode
Philips HD 4472 Nr. -09	5	150	Prikk 14 av 20	15	Meget jevnt/ Meget jevnt	Meget gode
Wilfa WA 610/612 Nr. -10	4	80	4 - 5	12	Jevnt/jevnt	Meget gode
Åviken Typ 905 Nr. -11	7	180	-	13	Meget jevnt/ Meget jevnt	Akseptable

### Tilleggstest

For å få et inntrykk av hvilke muligheter termostatinnstillingen gir, gjennomførte vi en tilleggstest med fem av jernene. Testen gikk ut på å steke én vaffelplate med termostaten innstilt på laveste innstilling og én vaffelplate med termostaten innstilt på høyeste innstilling. Steketiden for en plate og fargen på vaffelplatene ble registrert.

På laveste innstilling varierte tiden fra 1 ½ til 3 minutter og fargen fra 6 til 12. Hos Cloer nr. -03 og Krups nr. -07 ble vaflene ikke gjennomstekte.

På høyeste innstilling varierte tiden fra 2 til 4 minutter og fargen fra 12 - 18. Den mørkeste og delvis brente vaffelplaten var fra Krupsjernet.

Dataene fra tilleggstesten vises i tabellen på neste side.

### *Tid og farge for en vaffelplate med termostaten innstilt på minimum og maksimum*

Jern	Tid minimums-innstilling	Farge minimumsinnstilling	Tid maksimums-Innstilling	Farge maksimumsinnstilling
Bosch nr. -02	1 ½ minutt	8	2 minutter	12
Cloer nr. -03	1 ½ minutt	6 – 8	2 ½ minutt	12 – 16
Krups nr. -07	3 minutter	6	4 minutter	14 – 18
Philips nr. -09	3 minutter	12	3 ½ minutt	14 – 16
Wilfa nr. -10	2 minutter	8 – 10	3 ½ minutt	14 - 16

### *Karakterer funksjonsegenskaper*

For å komme fram til en samlekarakter for funksjonsegenskaper har vi latt slippsegenskaper telle 50 %, stekejevnhet 30 %, steketid 15 % og oppvarmingstid 5 %. Samlekarakteren varierer mellom 3,3 og 4,8

Ved karaktersettingen har vi brukt vanlige forkortings- og forhøyingsregler. Dette fører blant annet til at Kenwood nr. -06 og Cloer nr. -03 får samme karakter når resultatene i realiteten er henholdsvis 4,4 og 3,55. For de som har oppnådd lik karakter står de med høyest poeng først.

**Karakter 5:** Philips nr. -09, Cloer nr. -04, Krups nr. -07, abc nr. -01, Bosch nr. -02 og Wilfa nr. -10

**Karakter 4:** Kenwood nr. -06, Melissa nr. -08, Åviken nr. -11 og Cloer nr. -03

**Karakter 3:** Elram nr. -05

### **3.2 Betjeningsforhold og sikkerhet**

I tillegg til at vaffelplater ikke skal henge igjen i jernet, og at jernet steker jevnt, er det viktig at jernene er greie å betjene og at de er sikre i bruk.

Temperaturen på deler som skal berøres eller det er stor sannsynlighet for å komme i berøring med skal ikke overskride 55 – 60 °C. Temperatur over 55 °C føles ubehagelig varmt og over 60 °C kan gi brannskade på hud.

I testen ble temperaturen på den delen av håndtaket det er naturlig å berøre ved åpning av jernet målt. Den varierte mellom 29 og 47 °C. Det vil si at ingen var ubehagelig varme. I tillegg målte vi temperaturen på reguleringsknappen for termostaten hos de tre jernene hvor denne var plassert midt oppå jernet, og på den delen som dekker for vaffeljernet åpning og som er i samme materiale og sammenhengende med håndtaket hos fem av jernene.

Termostatreguleringsknappen er plassert oppå jernet hos Kenwood nr. –06, Krups nr. –07 og Wilfa nr. –10. Temperaturen varierte mellom 50 og 63 °C. Laveste temperatur ble målt hos Kenwood og høyest hos Wilfa. Temperaturen var for høy hos Krups nr. –07 og Wilfa nr. 10. På delen som dekker vaffeljernet åpning varierte temperaturen mellom 58 og 84 °C. De høyeste temperaturene ble målt på Wilfa nr. –10 og Cloer nr. –03. Sannsynligheten for å berøre disse punktene bedømmes til ganske liten.

I åtte av bruksanvisningene advares det mot varme overflater. Vi vet fra tidligere undersøkelser at temperaturen oppå vaffeljernene blir meget varme.

I testen ble det registrert hvor mye os det ble under steking. Varm damp og os er ubehagelig. Fra fire av jernene, Kenwood nr. –06, Krups nr.- 07, Melissa nr. –08 og Åviken nr. –11 dampet det relativt mye.

For at jernene skal være lette å åpne må håndtaket gi godt grep. Det er to hovedutforminger på håndtakene. Enten er de utformet som bøylehåndtak eller som en utstikkende flate i ulike tykkelser og størrelser. Bøylehåndtak hvor det er mellomrom mellom øvre og nedre del og utstikkende håndtak krever ikke noe kraftig grep – jernene kan åpnes ved å skyve opp med tommelen. Vi hadde ingen problemer med å åpne noen av jernene og alle ble bedømt til å gi godt grep. Hvis noen skal framheves som litt bedre enn de andre må det bli Åviken nr. –11 med avstand mellom bøyene og gode bølgespor på undersiden av den øverste bøylen, og Cloer nr. –03 med en tykk og ganske lang utstikkende del. På jernene hvor øvre og nedre bøyle sitter tett sammen, Elram nr. –05 og Krups nr. –07, kan det ta litt mer tid å få åpnet jernet.

Sju av jernene har regulerbar termostat. Utformingen og plasseringen av betjeningen av termostaten varierer. Reguleringsmekanismen hos Cloer nr. –03 og Philips nr. 09, er de letteste å betjene. De er utformet som en hendel med en knott ytterst. De glir meget lett og er plassert foran på jernene. Hos abc nr. –01 og Bosch nr. –02 er den utformet som en liten vingebryter og plassert på høyre side. Bryterne er grunne, men glir lett. Hos Kenwood nr. –06, Krups nr. –07 og Wilfa nr. 10 sitter reguleringen for termostaten oppå jernet. Hos Kenwood er den formet som en vingebryter. Grepet er grunt, men den glir lett rundt. Hos Krups er den formet som en sylindrebryter. Den gir middels godt grep, men den glir lett rundt. Hos Wilfa er det en dreieskive med en grop for plassering av en finger. Utformingen gir dårlig grep og skiven går litt tregt.

Stabiliteten var god på alle. Noen av jernene kan kanskje gli litt på enkelte benkmaterialer.

Ved steking av vafles ønsker vi ikke søl på benken. To av jernene, abc nr. –01 og Bosch nr. –02 har en rand på utsiden av jernet som kan samle opp fettsøl og små mengder med røre. I Philips nr. –09 og Åviken nr. –11 ligger mønstret i nedre stekeflate så dypt at det først ved for stor mengde røre i jernet vil kunne renne røre eller fett ut av jernet.

Hva som er passe mengde røre i jernet, er kun angitt i bruksanvisningene til Philips nr. –09 og Åviken nr. –11. I de øvrige bruksanvisningene står det utsagn som: ”hell røren i midten av den nederste stekeflaten” og ”hell/fordel røren jevnt over stekeflaten”. Hos Kenwood anbefales og ikke fylle helt ut til kanten.

Ved bruk av Elram – nr. 05 ble det en del søl på benken. Også ved Krups nr. –07 ble noen drypp på benken.

Alle bruksanvisningen sier noe om rengjøring, og alle advarer mot å dyppe jernene i vann. Tørking med fuktig klut, bruk av børste eller liknende anbefales. Alle jernene var lette eller meget lette å gjøre rene. Det var imidlertid vanskelig å komme til mellom nedre stekeflate og håndtak på Kenwood nr. -06 og Krups nr. -07. Sølet fra Krups var derfor vanskelig å fjerne. For å få av størknet søl på håndtaket hos Elram måtte vi bruke relativt mye vann.

Egenskaper ved oppbevaring av jernet er også en ting å tenke på før anskaffelse. Alle jernene i testen er utformet slik at de kan stå oppreist under lagring. Dette sparer plass. Men hva med ledningen under oppbevaring? Sju av jernene har oppviklingssystem for ledningen på undersiden av jernet. Cloer nr. -03, Cloer nr. -04 og Elram nr. -05 har de beste løsningene. De har festehull for støpslet som er plassert slik at støpslet holder vaffeljernet lukket når de står på høykant. Åviken nr. -11 har avtakbar ledning, mens Kenwood nr. -06, Krups nr. -07 og Melissa nr. -08 ikke har noen oppviklingsanordning.

Lengden på ledningene varierer mellom 88 og 143 cm. Kortest ledning er det på Cloer nr. -04 og lengst på Philips nr. -09. Av sikkerhetsmessige grunner er det bra med korte ledninger, men hvis det ikke er stikkontakt i umiddelbar nærhet av der du skal bruke jernet bør ledningen være ca. en meter.

### ***Karakterer betjening og sikkerhet***

Som det går fram av teksten over er det mange faktorer som spiller inn for å gi en totalbedømming for betjeningsforhold. Noen vil kanskje legge størst vekt på hvordan det er å betjene termostatinnstillingen, andre vil legge vekt på hva man må gjøre med ledningen ved oppbevaring, noen har lett for å komme borti varme flater. Fordi det er mange faktorer som spiller inn blir samlekarakterene relativt like: Cloer nr. -03, Cloer nr. 04 og Philips nr. -09 har vi gitt **karakter 5**, mens de øvrige har fått **karakter 4**.

### **3.3 Bruksanvisning**

Ni av de elleve bruksanvisningene er i A 5 format, mens bruksanvisningene til Wilfa nr. -10 og Åviken nr. -11 er mindre.

Det går klart fram av alle forsidene med unntak av Melissa nr. -08 hvilket produkt/er bruksanvisningene gjelder for. Aller tydeligst er forsidene til Krups nr. -07, Philips nr. -09 og Wilfa nr. -10.

Seks av bruksanvisningene gjelder kun for ett produkt: Elram nr. -05, Kenwood nr. -06, Krups nr. -07, Melissa nr. -08, Philips nr. -09 og Wilfa nr. -10. Bruksanvisningene til Kenwood nr. -06 og Wilfa nr. -10 har også den fordel at de kun inneholder norsk tekst.

Alle bruksanvisningene inneholder råd om bruk av jernene. I bruksanvisningen til Krups nr. -07 er det flere feil i oversettelsen til norsk slik at beskrivelsen av ”bruk av apparatet” virker forvirrende. Alle bruksanvisningene sier noe om rengjøring og stell av jernene. I bruksanvisningene til abc nr. -01, Bosch nr. -02, Cloer nr. -03, Cloer nr. -04, Elram nr. -05, Kenwood nr. -06 og Wilfa nr. -10 er det oppgitt hvem som forhandler jernet i Norge.

I følge ISO guide 37 skal bruksanvisninger som inneholder mer enn fire sider ha innholdsfortegnelse. Bruksanvisningene til Kenwood nr. -06, Wilfa nr. -10 og Åviken nr. -11 inneholder kun ett språk. De to første har norsk tekst, mens Åvikens bruksanvisning er på

svensk. De øvrige bruksanvisningene inneholder tekst på fra fem til elleve språk. Språkene er adskilt i alle bruksanvisningene, og det er tydelig angitt hvilket språk som står på de ulike sidene. Den norske teksten varierer mellom én og fem sider. Innholdsfortegnelse finnes kun hos Krups nr. -07 og Philips nr. -09.

Skriften i alle bruksanvisningene er mindre enn kravet. Skriften i Åvikens og Kenwoods bruksanvisninger er allikevel av en slik størrelse at det er uproblematisk å lese den. Minst og vanskeligst å lese er skriften i bruksanvisningene til abc nr. -01 og Melissa nr. -08. nr. -08. Kontrasten er god i alle bruksanvisningene. Setningene er korte og konsise, men flere bærere preg av at de er oversatt. Dette gjelder spesielt hos Elram nr. -05 og Krups nr. -07.

Bruksanvisningene til abc nr. -01, Bosch nr. -02, Cloer nr. -03, Cloer nr. -04, Krups nr. -07, Philips nr. -09 og Wilfa nr. -10 inneholder tegninger eller bilder. Bruksanvisningen til Wilfa er bygget opp rundt bilder. Tekstplassering i forhold til illustrasjonene er grei hos alle. I bruksanvisningene til Cloerjernene er det henvisninger til figurer som ikke eksisterer. Bruksanvisningene til abc, Bosch og Philips har utbrettsider med illustrasjoner. Disse kan brukes til å markere hvor den norske teksten er.

Papirkvaliteten varierer. Best virker kvaliteten hos Elram nr. -05, Kenwood nr. -06 og Wilfa nr. -10. Bruksanvisningene til abc nr. -01, Bosch nr. -02 og Melissa nr. -08 virker som de er laget av returpapir. Bruksanvisningen til Philips nr. -09 er merket med "100 % recycled paper".

I bruksanvisningene til abc og Bosch er det opplysninger om at emballasje og materiale i produktene er resirkulerbare og bør leveres til gjenvinning.

Vi har ikke vurdert miljøforhold ved vaffeljern i denne testen, men i tillegg til å registrere om bruksanvisningene inneholder opplysninger om miljø, har vi registrert at plastdeler hos Cloer nr. -04 og Elram nr. -05 er merket med symboler for resirkulering.

I totalvurderingen av bruksanvisninger inngår i tillegg til vurderingen i henhold til kravene i ISO guide 37, hvilket hovedinntrykk to trenede testpersoner har av dem. Hovedinntrykket er at alle bruksanvisningene inneholder de viktigste opplysningene i forhold til det å bruke vaffeljernene. Skriftstørrelsen er liten og vil være vanskelig å lese for mange. Spesielt vanskelig er Melissas bruksanvisning hvor det er mye sammenhengende skrift.

### ***Karakterer bruksanvisning***

**Karakter 4:** Bosch nr. -02, Cloer nr. -03, Cloer nr. -04, Elram, Kenwood nr. -06, Philips nr. -09 og Wilfa nr. -10.

**Karakter 3:** abc nr. -01, Krups nr. -07 og Åviken nr. -11.

**Karakter 2:** Melissa nr. -08