



## STROOPWAFEL MACHINE INFOSHEET



---

### ENGLISH

**Congratulations on the purchase of your brand new stroopwafel machine!**

With this machine, you can easily and consistently prepare delicious Dutch stroopwafels.

Below you will find important information about warranty, maintenance, and cleaning, so you can enjoy your purchase for many years to come.

## Warranty

- The machine comes with a **1-year factory warranty** against manufacturing defects.
  - The warranty does not cover damage caused by improper use, negligent maintenance, or self-performed repairs.
  - To make a warranty claim, please keep your original proof of purchase and contact **vandeMeester.com** or your local supplier.
- 

## Maintenance

- Regularly check that the cords, plug, and connections are in good condition.
  - Have the machine inspected annually by an authorized service technician to ensure optimal performance.
  - Use the machine only in accordance with the user manual and avoid overloading.
  - Replace worn parts only with original parts from the manufacturer.
- 

## Technical

The machine is 220 volt / 110 volts at 2800 watt

Dimensions: 50 x 30 x 30 cm

Bakingplate: Heavy duty steel with block or diamond pattern 25 x 25 cm

or heavy duty steel with big block pattern 28 x 28 cm

Or cast iron with block pattern 28 x 28 cm

Weight: 18 to 22 kg

---

## Seasoning

Before first use, the baking plates of your machine need to be seasoned.

set the machine at 210 degrees Celcius, and use pancoating, butter or oil to grease the baking plates. Do this every 5 minutes for minimum 15 to 20 minutes in total.

Start baking your dough. At first, your waffles will stick to the bakingplates, but after a few waffles the baking process should improve.

---

## Baking

Set the machine temperature at 210 degrees, and the timer at 1 minute.

Position the dough in the bakingplate and close the lid.

Start the timer. After 1 minute open the lid and take the waffle(s) out.

While not in use, keep the lid open.

## Cleaning

- **Always unplug the machine and allow it to cool down before cleaning.**
  - After use, clean the baking plates with a steel brush and, if necessary, a soft brush.
  - Do not use abrasive cleaners or soap.
  - Clean the exterior with a soft cloth and a mild detergent. Ensure that no water or cleaning solution enters the electrical components.
- 

## Important tips

- Always place the machine on a stable, heat-resistant surface.
  - Do not use the machine in damp or humid environments, and ensure proper ventilation.
  - Never leave the machine unattended while in operation.
- 

We wish you great success and enjoyment in baking stroopwafels!

Any questions?

Contact our company by email: [info@vandemeester.com](mailto:info@vandemeester.com)

or Whatsapp: 0031621842744 (international)

or 0621842744 vanuit Nederland.

Become a stroopwafel professional at our [Stroopwafelacademy.com](https://Stroopwafelacademy.com)

To get you started, here are some basic simple recipes to make stroopwafels:

---

## Ingredient List

### For the stroopwafel dough

- 30 ml lukewarm milk
- 10 g dried yeast
- 300 g flour
- 150 g butter, at room temperature
- 90 g white caster sugar
- 1 egg, at room temperature
- ¼ tsp salt

### For the syrup filling

- 200 g treacle (or dark syrup)
  - 100 g light brown caster sugar
  - 75 g butter
  - ½ tsp ground cinnamon (optional)
- 

## Making the Dough

Mix the lukewarm milk with the dried yeast. Place the flour, butter, caster sugar, egg, and salt in a bowl and combine with the yeast mixture until a smooth dough forms. Cover the bowl with plastic wrap and let the dough rise for 1 hour in a warm, draft-free spot.

---

## **Making the Syrup Filling**

Place the syrup in a saucepan and heat gently over medium heat while stirring. Add the light brown sugar and butter, then bring the mixture to a boil, stirring continuously. Let the syrup boil for 1–2 minutes until all sugar crystals have dissolved. Remove the pan from the heat and, if desired, add cinnamon to taste.

---

## **Baking the Stroopwafels**

Preheat a stroopwafelmachine at 210 degrees celcius and lightly grease it with butter or oil. Form balls of dough weighing 30–40 grams each. Bake the dough balls one by one in the waffle iron for 1 minutes until golden brown.

---

## **From Wafels to Stroopwafels**

Immediately after baking, use a round cutter (9–10 cm in diameter) to trim the edges. Carefully slice each waffle in half with a sharp knife. Spread one half with syrup using a palette knife and place the other half on top. Allow the stroopwafels to cool on a wire rack.

---

## NEDERLANDS

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe stroopwafelmachine!

Met deze machine kunt u eenvoudig en consistent heerlijke stroopwafels bereiden. Hieronder vindt u belangrijke informatie over garantie, onderhoud en reiniging, zodat u zo lang mogelijk plezier heeft van uw aankoop.

### Garantie

- De machine wordt geleverd met 1 jaar fabrieksgarantie op fabricagefouten.
- De garantie dekt geen schade die is ontstaan door onjuist gebruik, nalatig onderhoud of zelf uitgevoerde reparaties.
- Voor garantieclaims dient u de originele aankoopbon te bewaren en contact op te nemen met [vandeMeester.com](http://vandeMeester.com) of uw lokale leverancier.
- 

### Onderhoud

- Controleer regelmatig of de snoeren, stekker en aansluitingen in goede staat zijn.
- Laat de machine jaarlijks nakijken door een erkend servicemonteur om optimale werking te garanderen.
- Gebruik de machine uitsluitend volgens de gebruiksaanwijzing en voorkom overbelasting.
- Vervang versleten onderdelen uitsluitend door originele onderdelen van de fabrikant.

### Reiniging

- Altijd de stekker uit het stopcontact halen en de machine volledig laten afkoelen vóór het reinigen.
- Maak de bakplaten na gebruik schoon met een licht vochtige doek en, indien nodig, een zachte borstel.
- Gebruik geen schurende schoonmaakmiddelen of scherpe voorwerpen; deze kunnen de anti-aanbaklaag of het oppervlak beschadigen.
- Reinig de buitenkant met een zachte doek en een mild schoonmaakmiddel. Zorg dat er nooit water of schoonmaakmiddel in de elektrische onderdelen komt.

### Belangrijke tips

- Plaats de machine altijd op een stabiele, hittebestendige ondergrond.
- Gebruik de machine niet in vochtige ruimtes en zorg voor voldoende ventilatie.

- Laat de machine nooit onbeheerd aan staan.

Wij wensen u veel succes en plezier met het bakken van stroopwafels!

## **Ingrediëntenlijst**

### **Voor het stroopwafeldeeg**

30 ml melk, lauwwarm

10 gr gedroogde gist

300 gr bloem

150 gr boter, op kamertemperatuur

90 gr witte basterdsuiker

1 ei, op kamertemperatuur

¼ tl zout

### **Voor de stroopvulling**

200 gr keukenstroop

100 gr lichtbruine basterdsuiker

75 gr boter

½ tl kaneelpoeder, optioneel

## **Deeg maken**

Meng de lauwwarme melk met de gedroogde gist. Doe de bloem, boter, basterdsuiker, het ei en zout in een kom en meng samen met het gistmengsel door tot een soepel deeg. Dek de kom af met plasticfolie en laat het deeg op een warme, tochtvrije plek 1 uur rijzen.

### **Stroopwafelstroop maken**

Doe voor de vulling de stroop in een steelpan en verwarm deze al roerend op middelhoog vuur. Voeg de lichtbruine basterdsuiker en de boter toe en breng het mengsel al roerend aan de kook. Laat de stroop 1-2 minuten doorkoken en blijf roeren, totdat alle suikerkristallen opgelost zijn. Haal de pan van het vuur en breng de stroopwafelstroop eventueel op smaak met kaneel.

### **Stroopwafels bakken**

Verwarm een stroopwafelijzer zo heet mogelijk voor en vet hem in met boter of olie.

Maak bolletjes van het deeg van 30-40 gram per stuk. Bak de bolletjes één voor één in 1-3 minuten tot goudbruine wafels in het wafelijzer.

### **Van wafels tot stroopwafels**

Snijd direct na het bakken met een ronde uitsteker van 9-10 centimeter doorsnede de randjes van de wafels af en snijd de wafels met een scherp mesje doormidden. Bestrijk een helft met behulp van een paletmes met stroop en plaats daar de andere helft op. Laat de stroopwafels afkoelen op een rooster.