

# Schnitzer

Mühlen & Flocker



## GETREIDE- FLOCKER CAMPO

*Gebrauchsanweisung  
Manual for use  
Mode d'emploi*

D

Lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Campo Getreideflocker von Schnitzer. Sie haben ein Qualitätsprodukt gekauft. Bei der Entwicklung dieses Flockers haben wir besonders darauf geachtet, sowohl die Funktionalität als auch das Design zu optimieren. Dabei haben wir von unserer über 50-jährigen Erfahrung mit Haushaltsgetreidemöhlen profitiert.

Damit Sie lange Freude an Ihrem Campo haben, empfehlen wir Ihnen, die nachfolgenden Hinweise sorgfältig zu lesen und die Gebrauchsanweisung an einem sicheren Ort aufzubewahren.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website unter [www.schnitzer.eu/Muehlen\\_Zusatzprospekt](http://www.schnitzer.eu/Muehlen_Zusatzprospekt)

Falls Sie doch noch Fragen haben, kontaktieren Sie uns gerne.

Ihr Schnitzer-Team

## QUETSCHGUT UND QUETSCHLEISTUNG

Der Campo ist insbesondere zum Quetschen von Hafer geeignet. Bitte beachten Sie folgende Tabelle.

Getreidesorten wie z.B. Dinkel, Roggen, Weizen etc. können Sie am Abend zuvor in ein Sieb geben, mit Wasser übergießen und über Nacht trocknen lassen. Die Getreideflocken halten durch die Aufnahme der Feuchtigkeit besser zusammen.

Damit der Körper die Vitamine und Mineralstoffe besser aufnehmen kann, sollte das Getreide, nach dem Flockvorgang mindestens 30 min in Joghurt, Milch oder ähnliches eingeweicht werden. Hafer kann sofort zu sich genommen werden.

Es empfiehlt sich die Getreideflocken sofort weiter zu verarbeiten, damit die Wirkstoffe im Getreide voll erhalten bleiben. Ölsaaten können nur mit dem Campo mit Edelstahlwalzen geflockt werden.

Die Quetschleistung beträgt bei 80 Umdrehungen 110 g/min.

## ROHSTOFF-ÜBERSICHT

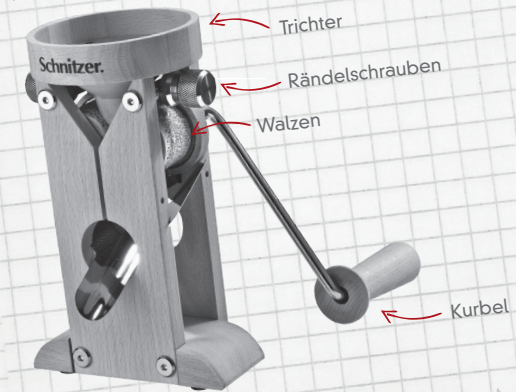
	Können im Flocker gequetscht werden:	CAMPO STEIN	CAMPO STAHL
Getreide	Weizen   Roggen   Dinkel   Gerste   Hafer   Nackthafer   Kamut   Grünkern Einkorn   Emmer   Hirse   Braunhirse	✓	✓
	Naturreis   Weißreis (kein Parboiled Reis)	✓	✓
	Mais (kein Popcorn-Mais)		
Pseudo Getreide	Buchweizen   Amaranth   Canihua   Quinoa	✓	✓
Hülsenfrüchte	Sojabohnen   Mungobohnen   Lupinen		
	Kichererbsen   Erbsen		
Ölsaaten	Kürbiskerne   Sonnenblumenkerne   Leinsamen   Sesam   Chia		✓
	Kaffee		
	Gewürze	✓	✓
	Nüsse		

## INBETRIEBNAHME & BEDIENUNG

1. Befestigen Sie Ihren Campo mit der beiliegenden Schraubzwinge an einer stabilen, vorstehenden (Tisch-)Kante.
2. Drehen Sie die Kurbel an dem hervorstehende Gewinde fest.
3. Die Flockenstärke kann mit den beiden Rändelschrauben links und rechts vom Trichter durch gegenläufiges Drehen verstellt werden.
4. Füllen Sie das Getreide in den Trichter und drehen Sie die Kurbel im Uhrzeigersinn.
5. Um die Kurbel abzunehmen, sollten Sie die Walzen z.B. mit einem gefalteten Stück Papier, das von unten zwischen die Walzen gedrückt wird, blockieren.

### KURZANLEITUNG

1. Campo Flocker mit der Tischklemme an einem festen Untergrund anbringen.
2. Kurbel in das vorgesehene Gewinde drehen.
3. Feinheit mit den Rändelschrauben einstellen.
4. Getreide einfüllen und flocken.



## REINIGUNG UND WARTUNG

- Der Flocker ist bei sachgemäßem Gebrauch wartungsfrei.
- Zur Reinigung bürsten Sie die Walzen mit einer trockenen Bürste ab.
- Oder halten Sie ein trockenes Tuch gegen die Walzen und drehen Sie die Kurbel in entgegengesetzter Richtung, sodass die Getreidereste entfernt werden können.

### HINWEIS

Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel und kein Wasser.

## GARANTIE

Schnitzer-Getreidemöhlen und Flocker sind robust und zuverlässig. Die Steinwalzen sind selbstschärfend. Sie zeichnen sich bei sachgemäßer Nutzung in der Regel durch jahrzehntelange Lebensdauer aus.

Sollte dennoch ein Problem mit Ihrem Flocker auftreten, können Sie sich gerne mit uns in Verbindung setzen.

Wir übernehmen eine Garantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen, nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch von Teilen oder des gesamten Flockers.



Dear customer,

Congratulations on the purchase of your new Campo. When developing this flaker we paid especial attention to optimizing its functionality and the design. We have benefited from our fifty years of experience in the field of grain mills of household use.

Before using the Campo, please read through the following manual carefully and keep it for use at hand.

You also can find more information on our website [www.schnitzer.eu](http://www.schnitzer.eu).

Please do not hesitate to contact us or your specialist dealer if you require any further information.

Your Schnitzer-Team

## FLAKING

The Campo is suited particularly for flaking oats.

It is recommended that the cereales like rye, wheat and spelt should soak the night before. The cereals should be placed in a sieve. Then pour water over it, and please let it dry over the night. The flakes are look more beautiful and hold better together.

After you have flaked the cereales they should be soaked at least for 30 minutes into water, yogurt or something like that, because the body can absorb the nutrients and minerals better.

Oilseeds can only be flaked with the Campo with stainless steel rollers.

The crushing capacity is 110 g/min at 80 revolutions.

## RAW MATERIAL OVERVIEW

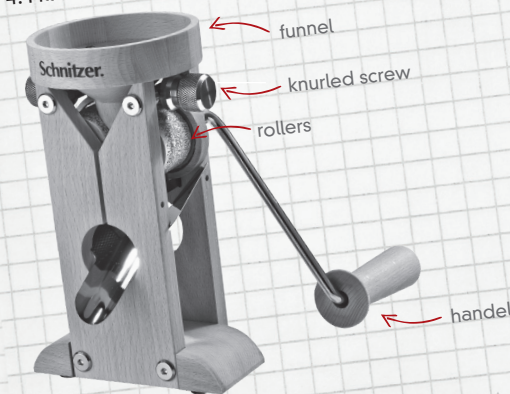
	Can be flaked:	CAMPO STONE	CAMPO STAINLESS STEEL
grain	wheat   rye   spelt   barley   oat   naked oat   kamut   green spelt   einkorn emmer   millet   brown millet	✓	✓
	brown rice   white rice (no parboiled rice) corn (no popcorn)	✓	✓
pseudo grain	buckwheat   amaranth   canihua   quinoa	✓	✓
legumes	soybeans   mung beans   lupines husked green peas   chickpeas		
oilseeds	pumpkin seeds   sunflower seeds   linseeds   sesame   chia		✓
	coffee		
	spices	✓	✓
	nuts		

## COMMISSIONING AND HANDLING

1. Secure the Campo on a stable projecting edge of a table using the closed screw clamp.
2. Turn the crank on the protruding thread.
3. Pour the grain into the funnel and then turn the crank clockwise.
4. The flake thickness can be adjusted by the two knurled screws at the left and the right of the funnel by turning them in opposite directions.
5. If you want to remove the handle, the rollers must be blocked by a piece of paper which should be insert from below, between the rollers.

### SIMPLE OPERATIONAL STEPS

1. Attach Campo flaker with table fixing on a hard underground
2. Screw in handle in the supposed thread
3. Adjust fineness by the knurled screw
4. Fill in cereals and start flaking



## CLEANING AND MAINTENANCE

- The flaker is maintenance-free when used properly.
- For cleaning the rollers, use a brush with hard, dry bristles.
- Otherwise, you can press a cloth against the rollers and rotate the handle so that the residues are removed.

### NOTE

Do not use any scouring agents or water.

## WARRANTY

Schnitzer grain mills are robust and reliable. The millstones are self-sharpening. As a rule they are distinguished by a service life lasting decades.

Should nevertheless some fault arise which cannot be rectified, please return the mill to your specialist dealer together with the invoice (with the date of purchase) or send it directly to us.

We offer a guarantee of two years from the purchase date. Within the guarantee period we shall remedy free of charge all faults due to material defects or manufacturing defects, by repair or by replacement of parts or replacement of the mill as a whole at our choice.

It is recommended that the flakes are used immediately in order that the active substances it contains are preserves in full.

F

Chers clients,

nous vous félicitons d'avoir choisi la nouvelle floconneuse Campo de Schnitzer. Vous avez acquis un article de qualité. Profitant de notre expérience de plus de 50 ans dans le domaine des appareils ménagers à moulin et à floconner, nous avons pris soin d'optimiser fonctionnalité et design à la conception de cette floconneuse.

Afin de profiter longtemps de votre floconneuse Campo, nous vous conseillons de lire attentivement les instructions suivantes et de conserver ce mode d'emploi.

Vous pouvez également trouver de plus amples informations sur notre site web [www.schnitzer.eu](http://www.schnitzer.eu).

Si vous souhaitez obtenir de plus amples informations, veuillez nous contacter ou adressez-vous directement à votre commerçant spécialisé.

✓ votre équipe Schnitzer

## CÉRÉALES À BROYSER ET RENDEMENT

La floconneuse Campo se prête particulièrement au broyage de l'avoine, voir tableau en-dessous.

D'autres céréales moins grasses comme l'épeautre, le seigle, le froment et autres, nécessitent une certaine humidité pour être floconnées. Avant de les broyer, il est recommandé de les mouiller légèrement dans un égouttoir puis faire sécher pendant la nuit ce qui favorisera leur cohésion.

Le lendemain, vous pourrez les broyer tout facilement. Avant la consommation il est recommandé de tremper les flocons au moins 30 min. dans du lait frais, du yaourt, du jus, etc. Ainsi, votre corps pourra mieux absorber les vitamines et minérales contenus. L'avoine peut être consommée de suite.

Il est conseillé de travailler les flocons de suite afin de conserver les nutriments des céréales. Des oléagineux peuvent seulement être broyés avec le Campo équipé de rouleaux en acier inox.

La capacité de broyage de votre floconneuse Campo s'élève à 110 g/min pour une vitesse de 80 tours.

## TABLEAU DES MATIÈRES PREMIÈRES

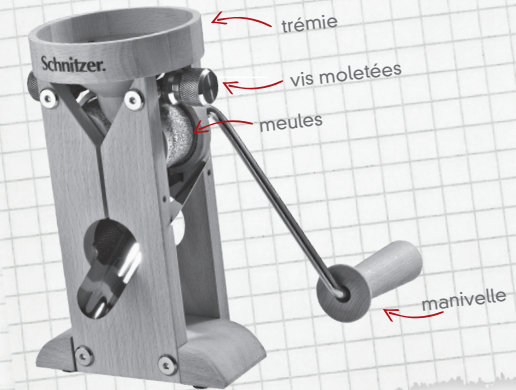
	Peut être floconné	CAMPO PIERRE	CAMPO INOX
Céréales	blé   seigle   épeautre   orge   avoine   avoine nue   kamut   blé vert   engrain, amidonnier   millet   millet brun	✓	✓
	riz complet   riz blanc (sauf riz étuvé)	✓	✓
	Maïs (sauf maïs popcorn)		
Pseudo-céréales	sarrasin   amarante   canihua   quinoa	✓	✓
Légumes secs	haricot soja   haricot mungo   graines de lupin		
	pois chiche   pois		
Oléagineux	graines de courge, de tournesol, de lin, de sésame, de chia		✓
	café		
	épices	✓	✓
	fruits à coque		

## MISE EN SERVICE ET UTILISATION

1. Fixez la floconneuse Campo à l'aide du serre-joint à vis sur un bord (de table) stable.
2. Fixez la manivelle sur le filetage qui dépasse.
3. L'épaisseur des flocons se règle en tournant les deux vis moletées sur les côtés de la trémie dans le sens opposé.
4. Remplissez la trémie avec les céréales et tournez la manivelle dans le sens horaire.
5. Pour retirer la manivelle, bloquez les rouleaux à l'aide d'un bout de papier que vous glissez entre les meules par le bas.

### MODE D'EMPLOI RAPIDE

1. Fixer la floconneuse Campo à l'aide du serre-joint à vis de fixation sur un bord (de table) stable.
2. Visser la manivelle au rouleau.
3. Régler la taille des flocons en tournant les deux vis moletées.
4. Verser les céréales dans la trémie et tourner la manivelle pour broyer.



## NETTOYAGE ET SOIN

- La floconneuse Campo ne nécessite aucun entretien lorsqu'elle est utilisée conformément à l'emploi prévu.
- Tout de même, les meules peuvent être nettoyées à l'aide d'une brosse dure et sèche.
- Il est également possible d'appuyer avec un tissu sur les rouleaux et tourner la manivelle en contre-sens afin d'enlever les résidus des graines.

### CONSEIL

Ne pas utiliser de nettoyant abrasif ni de l'eau.

## GARANTIE

Les moulins à céréales Schnitzer sont robustes et fiables. Ils se caractérisent par leur longévité à travers de plusieurs décennies. Les meules de pierre sont auto-aiguës.

Cependant, si un dérangement irrémédiable apparaît lors de l'utilisation, veuillez nous contacter.

Nous assurons une garantie de deux ans sur notre produit à compter de la date d'achat. Pendant cette période, nous effectuerons gratuitement des réparations dues aux défauts de matériaux ou de fabrication, après notre évaluation soit par réparation soit par remplacement de pièces ou de l'appareil entier.

# TECHNISCHE DATEN

*Campo*

Flockleistung bei 80 U/min: 110 g/min

Maße in mm:

Breite 120, Tiefe mit Kurbel 185, Höhe 250

mit Edelstahl- oder Steinwalzen aus Naxosbasalt  
und praktischer Tischbefestigung

---

# TECHNICAL INFO

*Campo*

Performance 80 U/min: 110 g/min

Measurements in mm: width 120,

depth including handle: 185, height 250

With stainless steel or stone rollers of naxos-basalt  
and table fixing

---

# DONNÉES TECHNIQUES

*Campo*

Capacité de broyage:

110 g/min pour une vitesse de 80 tours

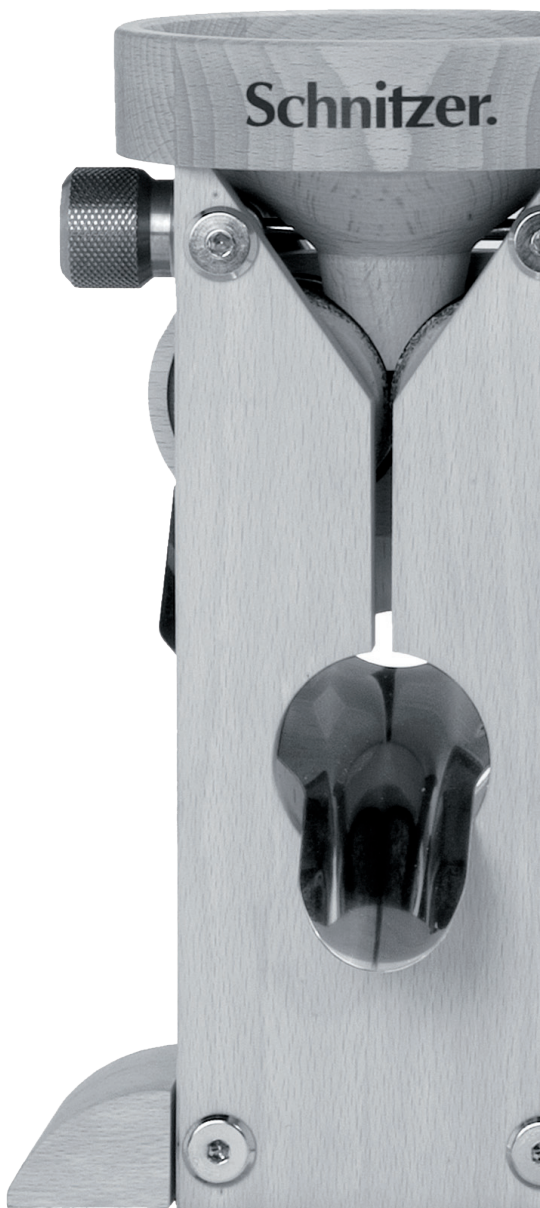
Dimensions en mm:

largeur: 120, profondeur avec manivelle: 185,

hauteur: 250

Avec meule en acier inox ou en pierre (basalte de  
Naxos) et avec fixation de table pratique

---



# SERVICE

Schnitzer GmbH & Co. KG • Marlener Str. 9 • 77656 D-Offenburg

Telefon: +49 781 504 75-00 • Fax: +49 781 504 75-09

E-Mail: [info@schnitzer.eu](mailto:info@schnitzer.eu) • [www.schnitzer.eu](http://www.schnitzer.eu)