

primula®

Stainless Steel
ESPRESSO MAKER

Stay cool silicone handle

READ WARNINGS before first use
USE INSTRUCTIONS

1
Unscrew top; remove filter funnel.

2
Fill base with water to the level of safety valve. Replace funnel into base and fill it with ground coffee; do not press coffee down. For best result, use fresh roasted, finely ground coffee. The recommendation is to use a 6to-1 water to coffee ratio. For each tablespoon of coffee, use 3 oz. of water.

3
Tighten top to base.

4
Heat espresso maker on low to medium temperature until coffee bubbles to top. Remove from heat and serve.

primula®

Acier inoxydable
MACHINE À ESPRESSO

Poignée en silicone pour garder frais

LIRE LES AVERTISSEMENTS avant la première utilisation
MODE D'EMPLOI

1
Dévisser le bouchon, retirer le filtre entonnoir.

2
Remplir la base d'eau jusqu'à la soupape de sécurité. Remettre l'entonnoir dans la base et le remplir de café moulu; ne pas appuyer sur le café. Pour de meilleurs résultats, utiliser le café fraîchement torréfié/finement moulu. On vous recommande d'utiliser un mélange de 6 parties d'eau pour 1 partie de café. Pour chaque cuillère à soupe de café, utiliser 3 oz d'eau.

3
Visser le bouchon à la base.

4
Chauffer la machine à espresso à feu doux ou moyen jusqu'à ce que des bulles de café apparaissent. Retirer du feu et servir.

primula®

Acero inoxidable
CAFETERA ESPRESSO

El mango de silicona se mantiene frío

Lea LAS ADVERTENCIAS antes del primer uso
INSTRUCCIONES DE USO

1
Desatornille la parte superior y quite el embudo.

2
Llene la base de agua hasta el nivel de la válvula de seguridad. Vuelva a colocar el embudo en la base y llénelo con café molido; no apriete el café hacia abajo. Para lograr mejores resultados, utilice café fresco, recién tostado y molido fino. La recomendación es usar agua de 6 a 1 proporción de café. Para cada cucharada de café, utilice 3 onzas de agua.

3
Atornille la parte superior en la base.

4
Caliente la cafetera de espresso con llama de baja a media hasta que el café burbujee hacia arriba. Quite la cafetera de la llama y sirva.

primula®

Acero inoxidable
CAFETERA ESPRESSO

El mango de silicona se mantiene frío

ANTES DE USARLA POR PRIMERA VEZ

- Antes de usar la cafetera de espresso por primera vez, lave todas las partes con agua caliente.
- Se recomienda descartar el primer café que prepare.

INSTRUCCIONES DE LAVADO

- Separe la parte superior de la base, lave a mano con agua caliente y seque a fondo.
- No use detergente para lavar.
- No la ponga en el lavaplatos. Lave a mano solamente.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No llene la base con agua en exceso; las cafeteras de espresso funcionan a base de presión.
- La cafetera de espresso no sirve para mantener caliente el café.
- Siempre use agarraderas al manejar su cafetera de espresso.
- Nunca use la cafetera de espresso sin agua.
- Use únicamente café molido. Nunca use extractos, infusiones o café instantáneo; éstos bloquean la placa del filtro.
- Al usarla con gas, controle que la flama no se extienda hacia arriba por el costado de la cafetera de espresso.

Gracias por comprar la cafetera de espresso Primula®. Esperamos que disfrute la calidad de manufactura de este espléndido producto.



Nosotros nos gusta en Facebook y publica tus momentos extraordinarios.
 Visitenos: primulaproducts.com

Epoca®
INTERNATIONAL, INC.
Boca Raton, FL 33487
Hecho en China

primula®

Acier inoxydable
MACHINE À ESPRESSO

Poignée en silicone pour garder frais

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Avant d'utiliser la machine à espresso pour la première fois, laver toutes les pièces à l'eau chaude.
- Il est recommandé de jeter la première "infusion".

ENTRETIEN

- Séparer la section supérieure de la base, laver à la main à l'eau tiède et sécher soigneusement.
- Ne pas utiliser de détergent pour le lavage.
- Ne pas mettre dans le lave-vaisselle. Lavage à la main uniquement.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne pas trop remplir la base d'eau; l'extraction du café se fait par pression.
- La machine à espresso n'est pas adaptée pour garder le café chaud.
- Utilisez toujours des poignées lorsque vous manipulez la machine à espresso chaud.
- Ne jamais utiliser une machine à espresso sans eau.
- Utiliser du café moulu uniquement. Ne jamais utiliser des extraits, des infusions ou du café instantané; ils risquent de bloquer la plaque filtrante.
- Lorsque vous utilisez le gaz, la flamme de contrôle ne doit pas s'étendre sur le côté de la machine à espresso.

Merci d'avoir acheté cette machine à espresso Primula®. Nous espérons que vous apprécierez la qualité artisanale de ce magnifique produit.



Aimez notre page sur Facebook et postez vos moments extraordinaires.
 Visitez-nous : primulaproducts.com

Epoca®
INTERNATIONAL, INC.
Boca Raton, FL 33487
Fabriqué en Chine

primula®

Stainless Steel
ESPRESSO MAKER

Stay cool silicone handle

BEFORE FIRST USE

- Before using the espresso maker for the first time, wash all parts in hot water.
- It is recommended that the first "Brew" be thrown away.

CLEANING INSTRUCTIONS

- Separate top section from base, hand wash in warm water and dry thoroughly.
- Do not use detergent when washing.
- Do not put in dishwasher. Hand wash only.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Do not overfill water in the base; espresso makers work on a pressure system.
- The espresso maker is not suitable for keeping coffee hot.
- Always use potholders when handling hot espresso maker.
- Never use espresso maker without water.
- Use ground coffee only. Never use extracts, infusions, or instant coffee; they will block filter plate.
- When using on gas, control flame from extending up the side of the espresso maker.

Thank you for purchasing this Primula® Espresso Maker. We hope you enjoy the quality craftsmanship of this splendid product.



Like us on Facebook and post your extraordinary moments.
 Visit us at primulaproducts.com

Epoca®
INTERNATIONAL, INC.
Boca Raton, FL 33487
Made in China