



Aluminum ESPRESSO MAKER

For Italian and Cuban style coffee

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 6-to-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.



Aluminium MACHINE À ESPRESSO

Pour le café à l'italienne et à la cubaine

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.



Aluminio CAFETERA EXPRESO

Para café estilo italiano y cubano

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 expreso a baja o media temperatura hasta que el café burbujee en la parte superior. Retirar del fuego y servir.



Aluminio CAFETERA EXPRESO

Para café estilo italiano y cubano

ANTES DE UTILIZARLO POR PRIMERA VEZ

- Antes de usar la cafetera expreso por primera vez, lavar todas las piezas en Agua caliente.
- Se recomienda descartar el primer café que prepare.
- La cafetera no es adecuado para mantener el café caliente.
- Siempre use agarraderas al manipular la máquina de café expreso caliente.
- Nunca utilice la cafetera sin agua.
- Utilizar café molido.
- Nunca utilice extractos, infusiones o café instantáneo, placa filtro de bloque.
- Al usarla con gas, controle que la flama no se extienda hacia arriba por el costado de la cafetera.
- **El mango no debe estar cerca o en contacto con cualquier fuente de calor.**

INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

- Separe la parte superior de la base, lave a mano con agua tibia y seque a fondo.
- No utilizar detergente para lavar.
- No coloque en el lavavajillas. Lavar sólo a mano.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No sobrellene el agua en la base; café expreso trabaja en un sistema de presión.

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



Like us on Facebook at www.facebook.com/PrimulaProducts and post your extraordinary moments.

Visit us at primulaproducts.com

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



Aluminium MACHINE À ESPRESSO

Pour le café à l'italienne et à la cubaine

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.
- **La poignée ne doit pas être à proximité ou en contact avec une source de chaleur.**

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



Like us on Facebook at www.facebook.com/PrimulaProducts and post your extraordinary moments.

Visitez-nous: primulaproducts.com

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



Aluminum ESPRESSO MAKER

For Italian and Cuban style coffee

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.
- **The handle must not be in close proximity or come in contact with any heat source.**

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



Like us on Facebook at www.facebook.com/PrimulaProducts and post your extraordinary moments.

Visit us at primulaproducts.com

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