

primula®

## PACE COLD BREW COFFEE MAKER

Includes:

1.6 Qt. Glass Carafe  
Fine Mesh Brew Filter



Serve the most flavorful coffee at home. Cold brew coffee made easy and convenient with this exquisite product.

- 1.6 Qt. capacity carafe (without brew filter)
- Temperature safe borosilicate glass carafe
- Non-slip base
- Brew filter with removable bottom for easy cleaning
- Fits inside most refrigerator doors
- Top rack dishwasher safe

Like us on Facebook at [www.facebook.com/PrimulaProducts](https://www.facebook.com/PrimulaProducts) and post your extraordinary moments.

Visit us: [www.primulaproducts.com](http://www.primulaproducts.com)

primula®

## PACE INFUSION À FROID MACHINE À CAFÉ

comprend :

Carafe en verre 1,5 L  
Filtre d'infusion en maille fine



Servez le café infusé à froid le plus savoureux chez vous. Le café infusé à froid est facile et pratique avec ce produit exquis.

- Capacité de carafe 1,5 L (sans filtre d'infusion)
- Carafe en verre borosilicate résistant aux températures extrêmes
- Base antidérapante
- Filtre à infusion à fond amovible pour un nettoyage facile
- S'adapte à l'intérieur de la plupart des portes de réfrigérateur
- Utilisable sur le panier supérieur du lave vaisselle

Visitez-nous à : [www.facebook.com/PrimulaProducts](https://www.facebook.com/PrimulaProducts) et postez vos moments extraordinaires.

Visiter : [www.primulaproducts.com](http://www.primulaproducts.com)

primula®

## PACE PERCOLACIÓN EN FRÍO CAFETERA

Incluye:

Garrafa de vidrio de 1.5 lt. (1.6 cuartos)  
Filtro de malla fina



Sirva en casa el café más sabroso. Es fácil y cómodo hacer café percolado con este excelente producto.

- Garrafa de vidrio de 1.5 lt. (sin el filtro)
- Garrafa de vidrio borosilicato seguro ante la temperatura
- Base antideslizante
- Filtro de percolación con base que se quita para facilitar la limpieza
- Cabe dentro de la mayoría de las puertas de refrigerador
- Puede lavarse en máquina lavavajillas en la canastilla superior

A nosotros nos gusta Facebook [www.facebook.com/PrimulaProducts](https://www.facebook.com/PrimulaProducts) y publica tus momentos extraordinarios.

Visítanos: [www.primulaproducts.com](http://www.primulaproducts.com)



### LID

- Lid may be used with or without brew filter
- Feel the "click" when locked

### BREW FILTER

- Brew filter snaps into place, inside top

### TOP

- Removable for cleaning
- Push-on top to fit gasket snugly against the glass

### GLASS CARAFE

- Borosilicate glass
- Always use handle
- Pour while holding handle



### COUVERCLE

- Le couvercle peut être utilisé avec ou sans filtre d'infusion

- Entendez le "clic" quand il est verrouillé

### FILTRE D'INFUSION

- Le filtre d'infusion se fixe à l'intérieur de la partie supérieure

### HAUT

- Amovible pour le nettoyage
- Le haut s'ajuste bien pour que le joint s'adapte au contour du verre

### CARAFE EN VERRE

- Verre borosilicate
- Toujours utiliser la poignée
- Verser en tenant la poignée



### TAPA

- La tapa puede usarse con o sin filtro de percolación
- Sienta el "clic" cuando se cierra

### FILTRO DE PERCOLACIÓN

- El filtro se ajusta en su lugar dentro de la parte superior

### PORTE SUPERIOR

- Removable para limpieza
- La parte superior cierra a presión y oprime el sello firmemente contra el vidrio

### GARRAFA DE VIDRIO

- Vidrio borosilicato
- Siempre use el mango
- Vierta mientras sostiene el mango

## INSTRUCTIONS

### COLD BREW COFFEE INSTRUCTIONS:

1. Place ground coffee beans in the brew filter. For best results, use fresh roasted, coarsely ground coffee. The carafe is designed to hold 40 oz. water and 16 tbsp. of coffee with the brew filter in place.
2. Insert brew filter inside carafe and *slowly* pour 2 cups of water over coffee to dampen. Once coffee is damp, *slowly* fill the remainder of the carafe with water to cover grounds or up to the top of the windows in the brew filter. Be careful not to overfill carafe with water. Once carafe is full, stir grounds until fully saturated with water.
3. Tighten lid and place in refrigerator to cold brew for 24 hours. For ultimate flavor extraction, stir grounds during brewing process.
4. Remove brew filter from carafe. Easily screw off bottom to release used coffee grounds. Always remember to remove filter before pouring coffee.

### TO SERVE:

To enjoy the best cold brew coffee, creamer (or cream substitute), sugar and ice can be added to taste.

Cold brew coffee stays fresh in the fridge up to 14 days.

## INSTRUCTIONS

### INSTRUCTIONS D'INFUSION DE CAFÉ À FROID :

1. Mettre les grains de café moulu dans le filtre d'infusion. Pour de meilleurs résultats, utiliser le café fraîchement torréfié moulu grossièrement. La carafe est conçue pour contenir 1.18 L d'eau et 16 cuillères à soupe de café avec le filtre d'infusion en place.
2. Insérer le filtre d'infusion à l'intérieur de la carafe et verser lentement 2 tasses d'eau froide sur le café afin de le mouiller. Une fois que le café est humide, remplir lentement le reste de la carafe d'eau pour couvrir le marc de café ou jusqu'à la partie supérieure de la fenêtre du filtre d'infusion. Veillez à ne pas trop remplir la carafe d'eau. Une fois que la carafe est remplie, remuer le marc de café jusqu'à ce qu'il soit saturé d'eau.
3. Serrer le couvercle et mettre au réfrigérateur pour infuser à froid pendant 24 heures. Pour l'extraction ultime de la saveur, mélanger le marc de café lors de l'infusion.
4. Retirer le filtre d'infusion de la carafe. Dévisser facilement le fond pour libérer le marc de café. Se rappeler de toujours retirer le filtre avant de verser le café.

### SERVIR :

Pour profiter du meilleur café infusé à froid, un crémier à café (ou un substitut à la crème), du sucre et de la glace peuvent être ajoutés selon votre goût.

Le café infusé à froid reste frais au réfrigérateur jusqu'à 14 jours.

## INSTRUCCIONES

### INSTRUCCIONES PARA PERCOLAR EN FRÍO:

1. Ponga el café molido en el filtro. Para mejores resultados, utilice café tostado fresco, recién molido. La garrafa tiene una capacidad de 1.2 lt (40 oz.) de agua y 16 cucharadas de café con el filtro en su sitio.
2. Inserte el filtro dentro de la garrafa y vierta lentamente 2 tazas de agua sobre el café para humedecerlo. Cuando el café esté húmedo, llene lentamente con agua el resto de la garrafa para cubrir el café, o hasta la parte superior de las ventanas del filtro. Tenga cuidado de no sobrellenar con agua. Cuando la garrafa esté llena, revuelva el café hasta que esté completamente saturado con agua.
3. Ajuste la tapa y póngala en el refrigerador durante 24 horas para percolar en frío. Para la mayor extracción del sabor, revuelva los granos durante el proceso.
4. Quite el filtro de la garrafa. Desatornille fácilmente el fondo para liberar la molienda de café utilizada. Recuerde siempre quitar el filtro antes de servir el café.

### PARA SERVIR:

Para disfrutar el mejor café frío, puede añadir al gusto crema (o sustituto de crema), azúcar y hielo.

El café percolado en frío se mantiene fresco en el refrigerador hasta por 14 días.

## GLOSSARY

### Cold Brew Method

**Cold Brew Method** is extracting sweet flavored, low acidic coffee through brewing in cool water over a period of 24 hours. Cold brew coffee is on average 65% less acidic than traditional hot brew coffee. Cold brew coffee is naturally sweeter than hot brew coffee.

## TIPS

### Tip 1

If grounds escape from the mesh brew filter due to accidental overflow, the brew filter can be used to filter the coffee. After brewing is complete, pour coffee into a clean brew filter to pass through the filter a second time; this will remove any excess grounds. Easily double filter directly into a cup or transfer the entire batch into another clean pitcher to enjoy later.

### Tip 2

Cold brew coffee may be served iced or hot. Pour over ice and add milk or soy to taste. Or just warm for a few seconds in the microwave (in a microwave safe container) and enjoy hot, robust flavor with low acidity.

## LEXIQUE

### Méthode d'infusion à froid

La méthode d'infusion à froid consiste à extraire le café à douce saveur d'acide faible, par infusion dans l'eau froide pendant une période de 24 heures. Le café infusé à froid est en moyenne 65 % moins acide que le café traditionnel infusé à chaud. Le café infusé à froid est naturellement plus doux que le café infusé à chaud.

## ASTUCES

### Astuce 1

Si les restes s'échappent du filtre d'infusion à maille en raison de débordement accidentel, le filtre d'infusion peut être utilisé pour filtrer le café. Une fois l'infusion terminée, verser le café dans un filtre d'infusion propre pour passer à travers le filtre une seconde fois; cela enlèvera tout excès de restes. Doubler facilement le filtre directement dans une tasse ou transférer la quantité entière dans un autre pichet propre pour en profiter plus tard.

### Astuce 2

Le café infusé à froid peut être servi glacé ou chaud. Verser sur la glace et ajouter du lait ou du soja selon le goût. Ou chauffer simplement pendant quelques secondes au micro-ondes (dans un récipient pour micro-ondes) et profiter d'un café chaud à saveur robuste et à faible acidité.

## GLOSARIO

### Método de percolación en frío

El método de percolación en frío se refiere a extraer el café de sabor dulce y baja acidez mediante la percolación en agua fría durante un periodo de 24 horas. El café percolado en frío es en promedio 65% menos ácido que el café tradicional percolado en caliente. El café percolado en frío es naturalmente más dulce que el café percolado en caliente.

## CONSEJOS

### Consejo 1

Si se escapan granos del filtro de malla debido a un sobrellenado accidental, el filtro se puede usar para filtrar el café. Después de terminar la percolación, vierta el café a través de un filtro limpio para quitar cualquier exceso de granos. Filtre dos veces directamente en la taza o transfiera el contenido completo a otra jarra limpia para disfrutar después.

### Consejo 2

El café percolado en frío se puede servir helado o caliente. Vierta sobre hielo y agregue leche o soya al gusto. O simplemente caliéntelo unos segundos en el microondas (en un recipiente apto) y disfrute el sabor cálido y robusto con baja acidez.

## USE & SAFETY GUIDE

### Glass Carafe

#### SAFETY INSTRUCTIONS

- Never for microwave or stovetop use
- Odor, taste and stain resistant
- Never use boiling water
- Inspect the glass for any chips or cracks
- Do not use if glass is chipped or cracked
- Always use the handle to lift and pour
- Not a toy – keep away from small children and pets**

#### USAGE INSTRUCTIONS

- Before first use, hand wash in warm, soapy water
- Designed to fit in most refrigerator doors
- Keep carafe in upright position
- When pouring out of brewer, remove brew filter and make sure lid is in open position. Vented portion should be facing toward the spout
- Do not shake the carafe
- When using mesh brew filter, be careful not to overfill the carafe with water. Follow measuring instructions

#### CLEANING INSTRUCTIONS

- Glass carafe is dishwasher safe
- Lid and top are top rack dishwasher safe
- Gasket is removable for cleaning and is top rack dishwasher safe

## GUIDE D’UTILISATION ET CONSIGNES DE SÉCURITÉ

### Carafe en verre

#### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Résistant à l'odeur, au goût, aux taches et à la fissuration
- Résistant à l'odeur, au goût et aux taches
- Inspecter le verre pour toute ébréchure ou fissure
- Ne pas utiliser si le verre est ébréché ou fissuré
- Ne pas utiliser si le verre est ébréché ou fissuré
- Toujours utiliser la poignée pour soulever et verser
- Pas un jouet - garder hors de portée des enfants et des animaux**

#### MODE D'EMPLOI

- Avant la première utilisation, lavage à la main dans de l'eau chaude savonneuse
- Conçu pour s'adapter à la plupart des portes de réfrigérateur
- Garder la carafe en position verticale
- Lorsque vous versez à partir de l'infuseur, retirez le filtre d'infusion et assurez-vous que le couvercle est en position ouverte. La partie dégagée doit être orientée vers le bec
- Ne pas secouer la carafe
- Lorsque vous utilisez le filtre d'infusion à maille, faire attention de ne pas trop remplir la carafe d'eau. Suivre les instructions de mesure

#### INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

- Le couvercle et le haut sont utilisables sur le panier supérieur du lave-vaisselle
- La carafe en verre est utilisable au lave-vaisselle
- Le joint est amovible pour le nettoyage et utilisable dans le panier supérieur du lave-vaisselle

## GUÍA DE USO Y SEGURIDAD

### Garrafa de vidrio

#### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No es para usarse en el microondas ni en la estufa
- Resistente a olores, sabores y manchas
- Nunca utilice agua hirviendo
- Revise el vidrio en busca de grietas o astillas
- No la use si el vaso está astillado o rajado
- Siempre use el mango para levantar y servir
- No es un juguete. Manténgala alejada de niños pequeños y mascotas

#### INSTRUCCIONES DE USO

- Antes de usarla por primera vez, lave a mano con agua jabonosa tibia
- Diseñada para adaptarse en la puerta del refrigerador
- Mantenga la garrafa en posición vertical
- Cuando vierta el café, quite el filtro y asegúrese que la tapa esté en posición abierta. La porción con ventilación debe mirar hacia el pico.
- No agite la garrafa
- Cuando use un filtro de malla, tenga cuidado de no sobrellenar la garrafa con agua. Siga las instrucciones de medida O

#### INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

- La garrafa de vidrio es segura para lavarse en máquina lavavajillas
- La tapa y la parte superior pueden lavarse en máquina lavavajillas en la canastilla superior
- El sello se puede quitar para lavarlo y puede lavarse en máquina lavavajillas en la canastilla superior

### Brew Filter

#### SAFETY INSTRUCTIONS

- Never for microwave or stovetop use
- Made from food safe plastics
- Odor, taste, stain and crack resistant
- Do not place in boiling water
- Not a toy – keep away from small children and pets**

#### USAGE INSTRUCTIONS

- Before first use, hand wash in warm, soapy water
- For best results, use fresh roasted, coarsely ground coffee
- Remove screw-off bottom to easily clean
- Fill with water slowly; be careful not to allow grounds to overflow from the brew filter
- For best results, allow coffee to brew 24 hours
- Remove brew filter before pouring

#### CLEANING INSTRUCTIONS

- Easily clean filter by removing screw-off bottom
- Top rack dishwasher safe

### Filtre d'infusion

#### CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Ne jamais utiliser dans le micro-ondes ou sur la cuisinière
- Fabriqué à partir de plastiques sécuritaires pour aliments
- Résistant à l'odeur, au goût, aux taches et aux fissures
- Ne pas placer dans l'eau bouillante
- Pas un jouet - garder hors de portée des enfants et des animaux**

#### MODE D'EMPLOI

- Avant la première utilisation, lavage à la main dans de l'eau chaude savonneuse
- Pour de meilleurs résultats, utiliser le café fraîchement torréfié moulu grossièrement
- Retirer le fond dévissable pour nettoyer facilement
- Remplir lentement d'eau ; veillez à ne pas permettre le débordement des restes du filtre d'infusion
- Pour de meilleurs résultats, laisser infuser le café pendant 24 heures
- Retirer le filtre d'infusion avant de verser

#### INSTRUCTIONS DE NETTOYAGE

- Filtre facile à nettoyer en enlevant le fond dévissable
- Utilisable au panier supérieur instead of sur le panier supérieur

### Filtro de percolación

#### INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

- No es para usarse en el microondas ni en la estufa
- Fabricado en plástico seguro para alimentos
- Resistente a olores, sabores, manchas y agrietado
- No lo coloque en agua hirviendo
- No es un juguete. Manténgalo alejado de niños pequeños y mascotas

#### INSTRUCCIONES DE USO

- Antes de usarla por primera vez, lave a mano con agua jabonosa tibia
- Para mejores resultados, utilice café recién tostado y molido de forma gruesa
- Remover la base que se desenrosca para limpiar fácilmente
- Llene lentamente con agua; tenga cuidado de no permitir que los granos se derramen del filtro
- Para obtener mejores resultados, permita que el café se percole durante 24 horas
- Quite el filtro antes de servir

#### INSTRUCCIONES DE LIMPIEZA

- Limpie el filtro fácilmente desenroscando la base
- Puede lavarse en máquina lavavajillas en la canastilla superior

## COLD BREW COFFEE RECIPE (single serving)

#### COLD BREW FRAPPE

Ingredients:

- ¾ cup (6 oz.) cold brew coffee
- ¼ cup (2 oz.) milk
- 3 scoops vanilla ice cream
- ½ cup ice

In a blender, pour all ingredients and whip until thoroughly mixed. Blend until smooth and pour in a glass. Enjoy!

*NOTE: Try chocolate ice cream instead of vanilla for a Mocha Frappe.*



Cold Brew Frappe

## RECETTE DE CAFÉ INFUSÉ À FROID (portion individuelle)

#### FRAPPÉ INFUSÉ

Ingrédients :

- ¾ tasse (6 oz) café infusé à froid
- ¼ tasse (2 oz) lait
- 3 boules de crème glacée à la vanille
- ½ tasse de glace

Dans un mélangeur, verser tous les ingrédients et fouetter pour bien mélanger. Mélanger jusqu'à ce que la consistance soit lisse et verser dans un verre. Régalez-vous !

À *NOTER* : *Essayer la crème glacée au chocolat à la place de la vanille pour un moka frappé.*



Frappe infusée à froid

## RECETA DE CAFÉ PREPARADO EN FRÍO (una porción)

#### FRAPPE PREPARADO EN FRÍO

Ingredientes:

- ¾ tazas (6 oz.) de café percolado en frío
- ¼ taza (2 oz.) de leche
- 3 bolas de helado de vainilla
- ½ taza de hielo

En una licuadora, vierta todos los ingredientes y licue hasta que se hayan mezclado completamente. Mezcle hasta que esté suave y vierta en un vaso. ¡Disfrute!

*NOTA: Intente utilizar helado de chocolate en lugar de helado de vainilla para un Moka Frappe.*



Frappe preparado en frío

## FULL CARAFE RECIPES (approx. 6 servings)

#### COLD BREW ICED COFFEE

Ingredients:

- 3½ cups (28 oz.) cold brew coffee
- 1 cup (8 oz.) milk
- sweetener (optional)

Combine coffee, milk, and sweetener in the carafe. Pour coffee beverage over ice and Enjoy! Recipe is suggestion only, adjust based on taste. Water may be added to dilute.

#### DARK MOON

Ingredients:

- 1½ cups (12 oz.) cold brew coffee
- ½ cup (4 oz.) coffee liqueur
- ½ cup (4 oz.) spiced rum
- One 12 oz. can of cola
- ½ cup (4 oz.) heavy cream

Combine coffee, liquor, rum, cola, cream in pitcher. Pour over ice and enjoy!



Cold Brew Iced Coffee



Dark Moon

## RECETTES À PLEINE CARAFE (environ 6 portions)

#### CAFÉ GLACÉ INFUSÉ À FROID

Ingrédients :

- 3½ tasses (28 oz) café infusé à froid
- 1 tasse (8 oz) de lait
- glace et édulcorant (facultatif)

Mélanger le café, le lait et l'édulcorant dans la carafe. Verser le café sur des glaçons et régalez-vous ! La recette est une suggestion; à ajuster en fonction des goûts.



Café glacé infusé à froid

#### LUNE FONCÉE

Ingrédients :

- 1½ tasses (12 oz) café infusé à froid
- ½ tasse (4 oz) liqueur de café
- ½ tasse (4 oz) rhum épicié
- Un cannette de cola 12 oz
- ½ tasse (4 oz) crème épaisse

Combinaison le café, la liqueur, le rhum et le cola et la crème dans un pichet. Verser sur la glace et régalez-vous !



Lune Foncée

## RECETAS PARA GARRAFA COMPLETA (aproximadamente 6 porciones)

#### CAFÉ PREPARADO EN FRÍO

Ingredientes:

- 3½ tazas (28 oz.) de café percolado en frío
- 1 taza (8 oz.) de leche
- edulzante (opcional)

Combine el café, la leche y el endulzante en la garrafa. Vierta la bebida fría sobre hielo y disfrute. La receta es una sugerencia, ajústela según su gusto. Se puede agregar agua para diluir.



Café preparado en frío

#### LUNA OSCURA

Ingredientes:

- 1½ tazas (12 oz.) de café percolado en frío
- ½ taza (4 oz.) de licor de café
- ½ taza (4 oz.) de ron con especias
- Una lata (12 oz.) de refresco de cola
- ½ taza (4 oz.) de crema espesa

Combine el café, el licor, el ron, el refresco y la crema en una jarra. Vierta sobre hielo y disfrute.



Luna oscura

#### BREWING SUGGESTIONS TO SPICE THINGS UP:

- Additions before brewing (optional):** Experiment by mixing the grounds with cardamom, chicory, nutmeg, ginger, coconut or cinnamon before brewing.
- Additions after brewing (optional):** Remove brew filter and clean, replace brew filter and add one or more of the following for additional flavoring (these additional flavorings should only be left in for 1-2 days) – citrus zests (orange, lemon or lime), basil, mint, lavender.
- For a light refreshing treat add soda or tonic water and some muddled cherries.

**Epoca**<sup>®</sup>

Boca Raton, FL 33487  
Made in China

**Epoca**<sup>®</sup>

Boca Raton, FL 33487  
Fabriqué en Chine

**Epoca**<sup>®</sup>

Boca Raton, FL 33487  
Hecho en China