

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 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.

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.



Nosotras 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.
- Utilisez 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