

BEFORE USING

Remove all packaging and labels. Wash the product with warm soapy water and dry it completely.



Making Espresso

1. Unscrew your IMUSA espresso maker and remove the funnel filter cup from the bottom half. Pour water (cold or room temperature) into the bottom half of the espresso maker up to the valve located on the inside.
2. Place the funnel filter cup into the bottom half and fill with fine ground coffee without tamping or applying much pressure, level off at the top.
3. Confirm that the top part of your espresso maker has the round metal filter and the silicone ring-like gasket (located on the bottom of the top piece). Do not use your coffee maker if these pieces are missing or damaged. Screw the top and bottom pieces together.
4. Place your IMUSA espresso maker on the stove, making sure not to expose the handle to direct heat (you may place the coffee maker in such a way that the entire bottom part is placed directly on top of the stove but the handle is outside of the burner area).
5. Set your stove to medium heat and wait for the water to boil and for the coffee to begin percolating (it will make a gurgling sound). Once the top part is $\frac{3}{4}$ full, remove the coffeemaker from the heat and wait 30 seconds for it to finish percolating. To avoid burns, do not lift the lid during this process. The top part should be nearly full of espresso when done. You may serve your coffee once the coffee maker stops boiling and gurgling. **WARNING: coffee will be EXTREMELY HOT.**

Making Cuban Coffee (Café Cubano)

- To make Cuban Coffee, follow steps 1 through 4 above and then continue with the following steps:
5. In a metal cup, place about one teaspoon of sugar for each serving. Set the stove to medium heat and the coffee begins to percolate, pour enough coffee in the metal cup to moisten the sugar. Vigorously mix the moistened sugar and coffee until it becomes a paste. Replace the Espresso Maker on the stove.
 6. Take your IMUSA Espresso Maker off the heat once the top portion is about $\frac{3}{4}$ full. This will prevent it from burning or overflowing. Once the coffee is done percolating, pour it slowly into the metal cup while gently mixing it with the sugar paste. If done correctly, the sugar paste will create a "foam" once it is mixed with the rest of the coffee.

Cleaning

Wait for the product to cool completely before pouring water in or onto it. Dry thoroughly.

General Recommendations

- Generally, the espresso coffeemaker will stain on the inside from the coffee and minerals in the water. It is also normal for the exterior to become stained due to the direct contact with heat.
- Do not store espresso coffee in the coffeemaker.

Caution

DO NOT add sugar in the filter with the coffee. This can cause the sugar to melt and clog the filter, creating a potential for product damage and harm to persons.
DO NOT use the coffeemaker for other than intended use.
DO NOT use espresso coffeemaker if any parts are missing. Refer to the diagram for parts and accessories.
DO NOT use coffeemaker over high heat or large flame.
Products with plastic, phenolic, or wooden accessories such as handles must not be used in any kind of oven nor be exposed to direct flames or direct heat. This can cause the handle to melt or catch fire. Use medium or low heat. Damage caused by overheating is not covered by warranty.

ANTES DEL PRIMER USO

Elimine todo empaque y etiqueta. Lave el producto con agua caliente jabonosa y seque.



Para Hacer Espresso

1. Desensamble la cafetera IMUSA y remueva el filtro (embudo). Llene la parte inferior de la cafetera con agua hasta alcanzar la válvula.
2. Ponga el filtro dentro de la parte inferior de la cafetera y llene con café expreso molido fino. No apriete o llene demasiado el filtro con café, no permita que se desborde.
3. Asegúrese que la parte superior de su cafetera tenga el filtro de metal y la junta de silicona. No use su cafetera si alguna de sus piezas le faltan o están dañadas. Enrosque las dos piezas de su cafetera.
4. Coloque su cafetera para expreso IMUSA sobre la hornilla de tal manera que el mango no esté expuesto directamente al calor.
5. Ponga su hornilla o estufa a temperatura media y espere que el agua comience a hervir y el café a colar (escuchará la cafetera gorgorjar). Una vez que la cafetera este $\frac{3}{4}$ llena, apague la estufa y espere que termine de colar. Para evitar quemaduras, no abra la tapa durante este proceso. La parte superior debe estar casi llena de expreso cuando esta termine de hervir. Inmediatamente sirva el café. **ADVERTENCIA: el contenido estará MUY CALIENTE**

Para Hacer Café Cubano

Siga los pasos 1 a 4 de las instrucciones anteriores y luego continúe con lo siguiente:

5. En una taza de metal ponga aproximadamente una cucharadita de azúcar por cada porción. Ponga su hornilla o estufa a temperatura media y cuando el café comience a colar, sirva suficiente café para humedecer el azúcar. Reponga la cafetera sobre la hornilla. Bata el poco café con azúcar que sirvió hasta que la mezcla se convierta en un melado o crema.
6. Quite su Cafetera Expreso IMUSA del calor una vez que este $\frac{3}{4}$ llena. De esta manera, el café no se quemara o desbordara. Una vez que el café termine de colar, sírvalo lentamente en la taza de metal y mezcle con el melado de azúcar. Si lo mezcla correctamente, el café debería tener un poco de "espuma" cuando termine.

Limpieza

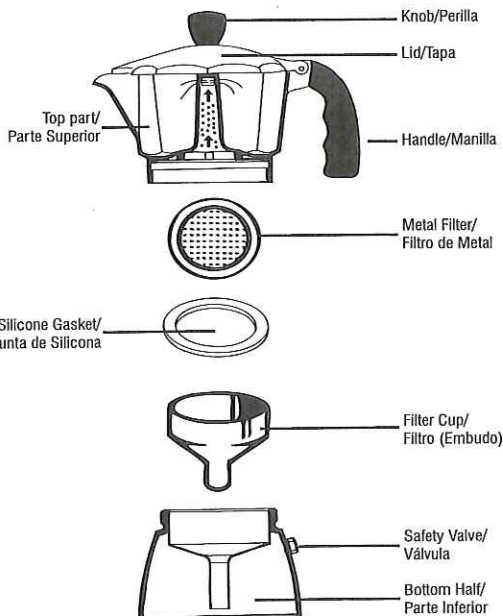
Espera que el producto se enfríe completamente antes de lavar. Seque completamente.

Recomendaciones Generales

- Normalmente, la cafetera para expreso se mancha por adentro debido al contacto con café y los minerales en el agua. Es normal que se manche la parte exterior debido al contacto con el calor.
- No guarde o deje café en la cafetera.

Advertencia

NO agregue azúcar en el filtro con el café. Esto puede causar que la azúcar se derrita y obstruya el agua, causando un potencial de daño al producto y personas.
NO use la cafetera para otro uso no indicado.
NO use la cafetera si alguna pieza se daña o le falta. Observe la ilustración para conocer las piezas de su cafetera.
NO use la cafetera a alta temperatura o grandes llamas.
Productos con plástico, resina fenólica, o madera no se pueden meter en el horno o ser expuestos a llamas directas. Esto puede causar que el mango se derrita o causar fuego. Use medio o bajo calor. Daños causados por sobrecalentamiento no están cubiertos por la garantía.



Imusa® Espresso Coffee Maker Use and Care Instructions



Cafetera Express Manual de Instrucciones

For product information warranty questions contact us at www.imusausa.com
<<http://www.imusausa.com>> IMUSA USA, LLC - Doral, Florida 33178