

ENGLISH - FRANÇAIS - ESPAÑOL

YOUR GUIDE TO

SimplyGoodCoffee™

MODELS

THE BREWER – Glass

THE BREWER – Thermal

THE BREWER – Plastic-free

HELLO

Meet the SimplyGoodCoffee Brewer,
designed to brew great tasting coffee,
simple and easy.

- 1 | Read all the instructions before brewing, especially the SAFETY section
- 2 | Remove all packaging labels and stickers. Keep plastics and small pieces away from children
- 3 | Follow the steps on the next pages, simply good coffee is a just a few minutes away



For questions and support contact us by email at brew@simplygoodcoffee.com or call 1-877-355-5684

1 WASH

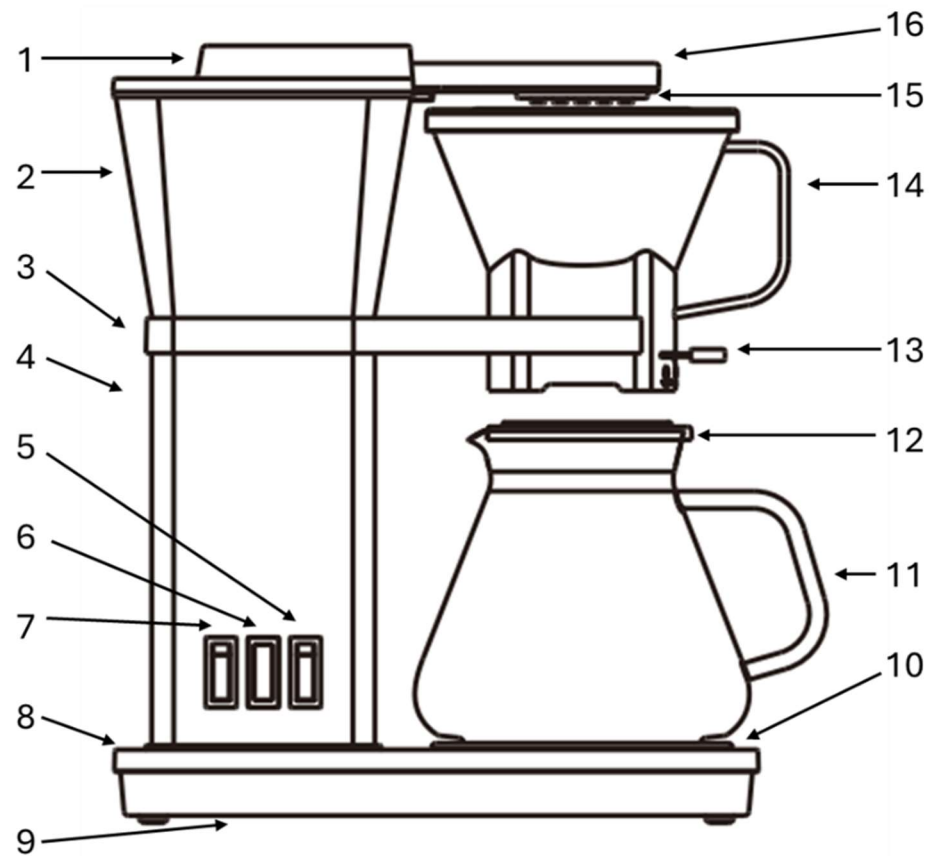
Clean the Brewer

- 1 | Fill the Water Reservoir with clear, cold water to the “MAX” level mark
- 2 | Turn the Brewer On and allow all the water to run through a complete brew cycle
- 3 | Let the Brewer cool down for 5 minutes, then repeat steps 1 & 2

Your Brewer is now ready to make coffee!

2 PARTS

1. Water reservoir lid
2. Water reservoir
3. Filter basket bracket
4. Main body
5. Power switch (On/Off)
6. Indicator light (Orange)
7. Bloom switch (Up position is On)
8. Base
9. Bottom cover
10. Warming plate
11. Glass carafe
12. Carafe lid with mixing tube lid
13. Drip toggle
14. Filter basket
15. Filter basket lid
16. Showerhead



TECHNICAL DATA | Rated voltage: 120V 60Hz | Rated power input: 1560W

Plastic parts contacting liquid are BPA, BPS and Phthalates free.

3 BREW

Step 1

Lift the Water reservoir lid and use the Carafe (or other pitcher) to pour the desired amount of cold water into the Water reservoir according to the amount of coffee you are going to brew. The water level must meet the MIN line and not exceed the MAX line indicated on the Water reservoir. This will brew between 2-8 cups of coffee.

Step 2

Insert a #4 V-shaped paper coffee filter into the brew basket (fold the filter at the crimped edges for proper fit (see Fold The Filter diagram on Page 5). Scoop ground coffee into the filter. We recommend 1 rounded tablespoon (6-9 grams) of ground coffee per cup, and you can adjust the amount according to your taste. Place the Lid on the Filter basket and make sure the Drip toggle (at the bottom of the brew basket beneath the handle) is in the Open position “O” to avoid overflow during brewing. See figure A.

Step 3

Place the lid on the Water reservoir. Slide the Filter basket (containing the filter and ground coffee) into the Filter basket bracket – you will feel the magnetic catch when it is in place. Place the Glass carafe with Mixing tube lid on the Warming plate. The Brewer should be plugged into a 120V GFI/GFCI (ground fault circuit interrupter) protected electrical outlet.

Step 4

Press the Power switch ON – in the up position. The Power switch will toggle back to the down position immediately for safety, but it is On – the orange Indicator light will be illuminated, and the Brewer has started heating the water to make coffee. The Brewer will take a minute or so to start brewing, and you will have 8 cups in 6 minutes or so. It will take less time to make fewer cups. The Brewer will shut off automatically. In case you need to shut off the Brewer manually, press the Power switch again and the orange Indicator light will shut off, indicating the Brewer is OFF.

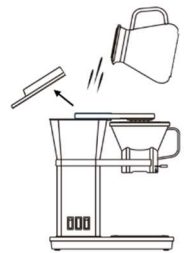


Figure A



4 DO'S

FOLD THE FILTER

Use #4 paper coffee filters. For best fit and operation, fold the filter along the bottom and side crimped edges so the filter sits properly in the Filter basket. These #4 filters are widely available at most grocery stores.

BLOOM

We recommend using the Bloom feature especially when you are using freshly roasted coffee. Freshly roasted coffee has natural carbon dioxide in the bean that should be released during the brewing process. Our Bloom (pre-infusion) automatically pauses the brew after the grounds have been wet enough to let the carbon dioxide escape.

To use the Bloom, simply press the Bloom switch to the ON position (Up), and then press the Power switch On (Up), as you would normally start brewing. The brewing process now includes the Bloom automatically – after the brewing begins, you will notice a pause in the water flow from the showerhead, and then after the coffee is given time to Bloom, the brewing automatically resumes to completion. There is no need to touch the Bloom switch while brewing, it is automatic.

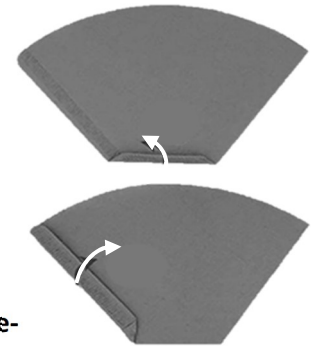
When the Bloom switch is On (Up) the Brewer will include the Bloom as part of the brewing process for every pot of coffee. Simply press the Bloom switch Off (Down) to brew without it. You will likely find the Bloom makes a fuller, rounder (less bitter) cup of coffee.

WARM

This Brewer is quick, so brewing the amount of coffee you want to drink fresh is easy. And fresh coffee is always the best. This Brewer has a Warming plate designed to keep a carafe of coffee warm for 40 minutes. The Warming plate is not too hot and will not stay on too long, to avoid cooking the coffee while keeping it warm. Also, the Warming plate shuts off automatically after 40 minutes for safety. You can turn off the Warming plate (and the Brewer) by pressing the Power switch (Up) and the orange light will go off.

COMPOST

Remove the Filter basket and discard used ground coffee and filter in-between each use. Coffee grounds and paper filters make for great compost. Your garden will thank you!



5 DON'TS

SAFETY – PAY CLOSE ATTENTION!

Make sure that the voltage in your home corresponds with the voltage indicated on the bottom of the Brewer. Never operate the Brewer if it only works intermittently or stops working altogether.

Do not touch hot surfaces - use the handles or knobs. Do not operate the Brewer if its cord, plug, or various parts have been damaged, or if unattended children are nearby.

Do not move the Brewer while in use and keep Brewer away from walls and furniture while in use. Place the Brewer on a flat level surface. Do not place Brewer on or near a hot electric or gas burner, or in a heated oven.

Ensure the showerhead is installed correctly prior to use. Do not adjust or remove the showerhead while brewing.

Only use the carafe designed for this Brewer. Do not set a hot carafe on a wet or cold surface. Carafe must never be used on a range top. Never remove the carafe, lid or filter basket during brewing cycle. Do not use the carafe if it sustains an impact or has a loose or damaged handle. Check for cracks, damage, or signs of leakage before using.

Do not let the cord hang over the edge of a table or counter or immerse cord, plugs or the Brewer in water or other liquids. Do not use outdoors or in damp areas.

Never operate the Brewer without putting water in the tank. Only fresh, filtered, cold water should be used in the tank. Do not use hot water.

The Brewer can be switched off manually at any time by using the ON/OFF switch. To disconnect the Brewer, first turn the POWER switch OFF, then remove plug from the wall outlet. Do not unplug from outlet with wet hands.

Before cleaning, unplug from outlet and allow to cool before putting on or taking off parts.

Do not remove the bottom cover from the Brewer. There are no user-serviceable parts to this Brewer. You should not attempt to repair it. The use of accessory attachments may result in fire, electric shock or personal injury.

Do not use this Brewer for anything other than its intended use.

6 EXTENSION CORDS

A short power-supply cord is provided on purpose to reduce the risk of accidents such as tangling and tripping. Longer detachable power-supply cords or extension cords may be used if care is exercised. Make sure the electrical rating of the extension cord is the electrical rating of the Brewer. Avoid any chance of tripping, snagging, or tugging by making sure the cord and extension cord does not hang over the countertop or table, is not intertwined with other cords or appliances and is free from other potential hazards. Be especially careful when children are present.

ADDITIONAL DISCLAIMERS

This Brewer is for household use only.

When using the Brewer, basic safety precautions should always be followed to avoid fires, electric shocks, burns, or other injuries and damage.

Read all operating and safety instructions carefully. Keep them for future reference.

Do not attempt to repair the Brewer yourself. Contact customer service for information on examination, repair, and adjustments.

Do not return the Brewer to any store, contact customer service by email at brew@simplygoodcoffee.com or call 1-877-355-5684.

See the SimplyGoodCoffee Warranty for more information.

7 CLEANING & MAINTENANCE

Clean after each use and your Brewer will make great coffee for many years.

Unplug the Brewer, let it cool down completely before cleaning. Remove the showerhead and wash by hand or on top rack of a dishwasher.

Only use soft, damp cloth to clean the outside of the machine. Do not clean the coffee Brewer, carafe or warming plate with abrasive cleansers, steel wool pads, or other abrasive materials.

Never submerge the Brewer in water. Do not place the Brewer in the dishwasher.

DESCALE

We recommend that you descale your Brewer once every two months or one hundred brews. We recommend using Urnex or other good quality, biodegradable and phosphate-free coffee Brewer descaling solution. Follow instructions on descaling product package. Clean the Brewer by filling the water tank with fresh, filtered, cold water to the MAX line and run through the brew process. We do not recommend vinegar, baking soda or other household items to descale.

WATER TEMPERATURE

This Brewer is designed to consistently deliver 195°F – 205°F water temperature per SCA (Specialty Coffee Association) guidelines for brewing to Specialty Coffee Standards. An independent Brewer Testing and Analysis Report is available at SimplyGoodCoffee.com under Customer Support. Some customers try to measure the water temperature from the Brewer (which we do not recommend) by placing a thermometer in the Carafe or under the shower head. This method will not provide accurate temperature readings and is not how SCA temperature testing is done. The shower head pulses water drops that mix with air, and the coffee has already cooled at the bottom of the carafe, so both locations are poor choices to measure water temperature. According to SCA guidelines measuring water temperature should be done in the Filter basket just below the top of the slurry of coffee and water, approximately one minute or more into the brew, with the Bloom feature off.

8 TROUBLE SHOOTING

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Coffee overflows the filter basket	<ul style="list-style-type: none"> A) Drip toggle at the bottom of the filter basket is closed and needs to be open (O position to the left) B) Ground coffee is too fine, clogging the filter basket C) Filter is not properly placed in the filter basket 	<ul style="list-style-type: none"> A) Move the toggle to the O position (Open, left) B) Wash the filter basket and ensure nothing is blocking/clogging the hole at the bottom, and use a coarser grind C) Make sure filter is folded along the crimped edges and sits properly in the filter basket
Does not brew	<ul style="list-style-type: none"> A) Power cord is not plugged in properly B) Not enough water in the water reservoir C) Appliance failure 	<ul style="list-style-type: none"> A) Unplug and plug back in the power cord, ensuring it is properly plugged in. Make sure GFCI is set B) Fill the reservoir with the right amount of water C) Stop using the appliance and contact customer service at brew@simplygoodcoffee.com or call 877-355-5684
Brews too slowly	<ul style="list-style-type: none"> A) Filter basket is clogged B) Ground coffee is too fine or compact C) Water minerals are clogging the brewer 	<ul style="list-style-type: none"> A) Wash the filter basket and ensure nothing is blocking/clogging the hole at the bottom, B) Use a coarser grind, do not compact the coffee in the filter C) Time to descale the brewer
Brews too quickly, coffee is light	A)Ground coffee is too coarse	A) Use a finer grind

SATISFACTION GUARANTEE: 30-day Satisfaction Guarantee: If you are not happy, for any reason, return the brewer to us within 30 days of your purchase. It is very important to us that you love your new brewer! For details, visit: <https://simplygoodcoffee.com/pages/satisfaction-guarantee>

WARRANTY: 2-YEAR NO FUSS WARRANTY For details, visit <https://simplygoodcoffee.com/pages/warranty>. YOU MUST REGISTER YOUR NEW BREWER IN ORDER FOR THE WARRANTY TO BE IN EFFECT.

CUSTOMER SERVICE: If you have any questions please contact us at brew@simplygoodcoffee.com or call us toll free at [877-355-5684](tel:877-355-5684).

California Proposition 65 Notice:

Note: This warning does not necessarily mean that our products will cause harm. Our products comply with all applicable health and safety standards. However, we provide this warning as a precaution based on the requirements of Proposition 65.

WARNING: This product contains chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. This notice is provided in compliance with California Proposition 65 (Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act of 1986), which requires businesses to provide warnings to California consumers about significant exposures to chemicals that cause cancer, birth defects, or other reproductive harm:

Product: Simply Good Coffee brewers. all models
Manufacturer: Simply Good Coffee, Inc.

The use of this product involves handling or consumption of materials and substances that may expose consumers to chemicals known to the State of California to cause cancer and birth defects or other reproductive harm. Chemicals of concern may include substances found in plastic and metal components of this coffee maker.

To reduce exposure, it is advisable to operate this product in a well-ventilated area, follow all instructions provided by the manufacturer, and ensure proper maintenance and cleaning procedures are followed.

For more information about California Proposition 65, please visit the California Proposition 65 Website.

For inquiries regarding this notice or the product, please contact: Brew@simplygoodcoffee.com.

SU GUÍA DE

SimplyGoodCoffee™

MODELOS

EL BREWER – Vidrio

EL BREWER – Térmico

EL BREWER – Libre de Plástico

HOLA

Conozca la cafetera SimplyGoodCoffee diseñada para preparar un café de excelente sabor, de manera simple y fácil.

- 1 | Lea todas las instrucciones antes de preparar, especialmente la sección de SEGURIDAD.**
- 2 | Retire todas las etiquetas y pegatinas de embalaje. Mantenga los plásticos y las piezas pequeñas fuera del alcance de los niños.**
- 3 | Siga los pasos en las siguientes páginas, un buen café está a solo unos minutos.**



Para preguntas y soporte, contáctenos por correo electrónico a brew@simplygoodcoffee.com o llame al 1-877-355-5684.

1 LAVAR

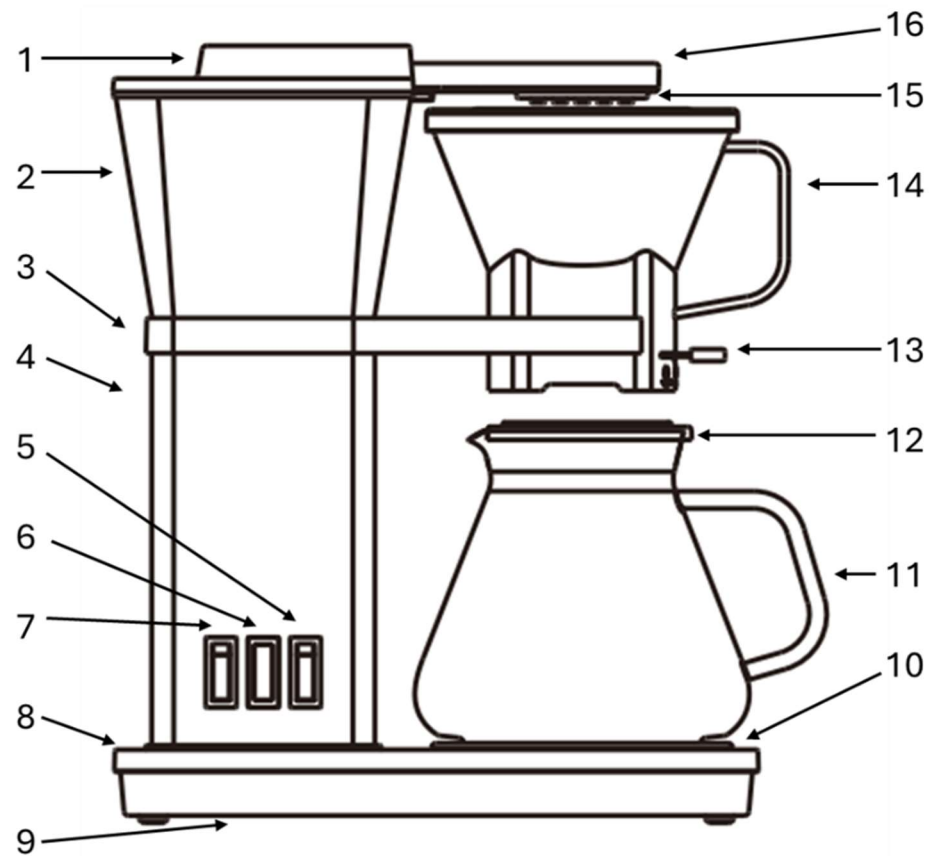
Limpia la cafetera

- 1 | Llene el depósito de agua con agua fría y clara hasta la marca de nivel "MAX".
- 2 | Encienda la cafetera y deje que toda el agua pase por un ciclo completo de preparación.
- 3 | Deje que la cafetera se enfríe durante 5 minutos y luego repita los pasos 1 y 2.

¡Su cafetera ahora está lista para hacer café!

2 PIEZAS

1. Tapa del depósito de agua
2. Depósito de agua
3. Soporte del cesto del filtro
4. Cuerpo principal
5. Interruptor de encendido (ON/OFF)
6. Luz indicadora (Naranja)
7. Interruptor Bloom (posición arriba para ON)
8. Base
9. Cubierta inferior
10. Placa calefactorsa
11. Jarra de vidrio
12. Tapa de la jarra con tapa de tubo mezclador
13. Alternador de goteo
14. Cesto del filtro
15. Tapa del cesto del filtro
16. Cabezal de agua



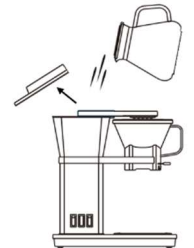
DATOS TÉCNICOS | Voltaje nominal: 120V 60Hz | Potencia nominal: 1560W

Las piezas de plástico que entran en contacto con el líquido están libres de BPA, BPS y ftalatos.

3 PREPARACIÓN

Paso 1

Levante la tapa del depósito de agua y use la jarra (u otra jarra) para verter la cantidad deseada de agua fría en el depósito de agua de acuerdo con la cantidad de café que va a preparar. El nivel del agua debe alcanzar la línea MIN y no superar la línea MAX indicada en el depósito de agua. Esto permitirá preparar entre 2 y 8 tazas de café.



Paso 2

Inserte un filtro de café de papel en forma de V #4 en el cesto del filtro (doble el filtro en los bordes plisados para un ajuste adecuado, vea el diagrama Doble el Filtro en la página 5). Vierta café molido en el filtro. Recomendamos una cucharada redondeada (6-9 gramos) de café molido por taza, y puede ajustar la cantidad según su gusto. Coloque la tapa en el cesto del filtro y asegúrese de que el alternador de goteo (en la parte inferior del cesto del filtro, debajo del asa) esté en la posición abierta "O" para evitar desbordes durante la preparación. Vea la figura A.



Paso 3

Coloque la tapa en el depósito de agua. Deslice el cesto del filtro (que contiene el filtro y el café molido) en el soporte del cesto del filtro: sentirá el enganche magnético cuando esté en su lugar. Coloque la jarra de vidrio con la tapa mezcladora en la placa calefactora. La cafetera debe estar enchufada a una toma eléctrica protegida por GFI/GFCI (interruptor de circuito de falla a tierra).



Paso 4

Presione el interruptor de encendido en la posición ON (arriba). El interruptor de encendido volverá inmediatamente a la posición inferior por seguridad, pero estará encendido: la luz indicadora naranja se iluminará y la cafetera comenzará a calentar el agua para hacer café. La cafetera tardará aproximadamente un minuto en comenzar a preparar y tendrá 8 tazas en unos 6 minutos. Tardará menos en hacer menos tazas. La cafetera se apagará automáticamente. En caso de que necesite apagar la cafetera manualmente, presione nuevamente el interruptor de encendido y la luz indicadora naranja se apagará, indicando que la cafetera está apagada.



4 HACER

DOBLAR EL FILTRO

Utilice filtros de café de papel #4. Para un mejor ajuste y funcionamiento, doble el filtro a lo largo de los bordes plisados del fondo y del lado para que el filtro se asiente correctamente en el cesto del filtro. Estos filtros #4 están ampliamente disponibles en la mayoría de las tiendas de comestibles.

BLOOM

Recomendamos usar la función Bloom, especialmente cuando use café recién tostado. El café recién tostado contiene dióxido de carbono natural en el grano que debe liberarse durante el proceso de preparación. Nuestra función Bloom (preinfusión) pausa automáticamente la preparación después de que el café molido se haya humedecido lo suficiente para liberar el dióxido de carbono.

Para usar la función Bloom, simplemente presione el interruptor Bloom en la posición ON (arriba) y luego presione el interruptor de encendido en la posición ON (arriba) y comience a preparar. La preparación ahora incluirá automáticamente la función Bloom; después de que comience la preparación, notará una pausa en el flujo de agua desde el cabezal de agua y luego, después de que se le haya dado tiempo al café para la función Bloom, la preparación se reanudará automáticamente hasta su finalización. No es necesario tocar el interruptor Bloom durante la preparación, es automático.

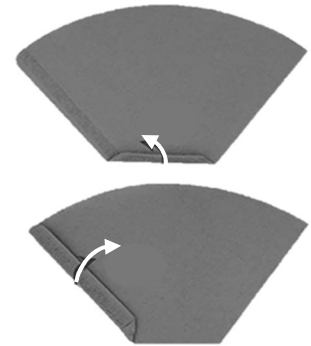
Cuando el interruptor Bloom está en la posición ON (arriba), la cafetera incluirá la función Bloom como parte del proceso de preparación de cada jarra de café. Simplemente presione el interruptor Bloom en la posición OFF (abajo) para preparar sin ella. Es probable que encuentre que la función Bloom hace una taza de café más completa y redonda (menos amarga).

CALENTAR

Esta cafetera es rápida, por lo que preparar café fresco es fácil y rápido. Y el café fresco siempre es el mejor. Esta cafetera tiene una placa calefactora están diseñados para mantener la jarra de vidrio de café caliente durante 40 minutos. La placa calefactora no es demasiado caliente y no permanecerá encendida demasiado tiempo para evitar cocinar o quemar el café mientras lo mantiene caliente. Además, la placa calefactora se apaga automáticamente después de 40 minutos por seguridad. Puede apagar la placa calefactora (y la cafetera) presionando el interruptor de encendido (arriba) y la luz naranja se apagará.

COMPOSTAR

Retire el cesto del filtro y deseche el café molido usado y el filtro entre cada uso. El café molido y los filtros de papel son excelentes para el compostaje. ¡Su jardín se lo agradecerá!



5 NO HACER

SEGURIDAD – ¡PRESTE MUCHA ATENCIÓN!

Asegúrese de que el voltaje en su hogar corresponda al voltaje indicado en la parte inferior de la cafetera. Nunca utilice la cafetera si funciona solo de manera intermitente o deja de funcionar por completo.

No toque las superficies calientes – utilice las asas o perillas. No utilice la cafetera si su cable, enchufe o varias piezas están dañadas o si hay niños no supervisados cerca.

No mueva la cafetera mientras está en uso y mantenga la cafetera alejada de las paredes y los muebles mientras está en uso. Coloque la cafetera sobre una superficie plana y nivelada. No coloque la cafetera sobre o cerca de un quemador eléctrico o de gas caliente ni en un horno caliente.

Asegúrese de que el cabezal de agua esté instalado correctamente antes de usarlo. No ajuste ni retire el cabezal de agua mientras prepara.

Utilice únicamente la jarra diseñada para el modelo correcto de cafetera. No coloque una jarra caliente sobre una superficie húmeda o fría. La jarra nunca debe utilizarse en las hornallas. Nunca retire la tapa de la jarra o el cesto del filtro durante el ciclo de preparación. No utilice la jarra si sufre un impacto o si su asa está suelta o dañada. Verifique la presencia de grietas, daños o signos de fuga antes de usarla.

No deje que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador, y no sumerja el cable, los enchufes o la cafetera en agua u otros líquidos. No utilice la cafetera al aire libre o en áreas húmedas.

Nunca utilice la cafetera sin poner agua en el tanque. Solo se debe usar agua fría filtrada en el tanque. No utilice agua caliente.

La cafetera se puede apagar manualmente en cualquier momento utilizando el interruptor ON/OFF. Para desconectar la cafetera, primero apague el interruptor de encendido (la luz naranja está apagada), luego retire el enchufe de la toma de corriente. No desenchufe de la toma de corriente con las manos mojadas.

Antes de limpiar, desenchufe de la toma de corriente y deje enfriar antes de poner o quitar piezas.

No retire la cubierta inferior de la cafetera. No hay piezas reparables por el usuario en esta cafetera. No intente repararla. El uso de accesorios puede resultar en un incendio, descarga eléctrica o lesiones personales.

No utilice esta cafetera para nada más que su uso previsto.

6 CABLES DE EXTENSIÓN

Se proporciona un cable de alimentación corto a propósito para reducir el riesgo de accidentes como enredos y tropiezos. Se pueden usar cables de alimentación más largos o cables de extensión si se tiene precaución. Asegúrese de que la clasificación eléctrica del cable de extensión sea la misma que la de la cafetera. Evite cualquier riesgo de tropiezos, enganches o tirones asegurándose de que el cable y el cable de extensión no cuelguen del mostrador o de la mesa, no se entrelacen con otros cables o electrodomésticos y estén libres de otros peligros potenciales. Tenga especial cuidado cuando haya niños presentes.

AVISOS ADICIONALES

Esta cafetera es solo para uso doméstico.

Cuando utilice la cafetera, siempre se deben seguir las precauciones de seguridad básicas para evitar incendios, descargas eléctricas, quemaduras u otras lesiones y daños.

Lea todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad detenidamente. Consérvelas para referencia futura.

No intente reparar la cafetera usted mismo. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente para obtener información sobre el examen, la reparación y los ajustes.

No devuelva la cafetera a ninguna tienda. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente por correo electrónico a brew@simplygoodcoffee.com o llame al 1-877-355-5684.

Consulte la garantía de SimplyGoodCoffee para obtener más información.

7 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Limpie después de cada uso y su cafetera hará café de excelente sabor durante muchos años.

Desenchufe la cafetera y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla. Retire el cabezal de agua y lávelo a mano o en la rejilla superior del lavavajillas.

Utilice solo un paño suave y húmedo para limpiar el exterior de la máquina. No limpie la cafetera, la jarra o la placa calefactora con limpiadores abrasivos, almohadillas de lana de acero u otros materiales abrasivos.

Nunca sumerja la cafetera en agua. No coloque la cafetera en el lavavajillas.

DESINCRUSTAR

Recomendamos desincrustar su cafetera una vez cada dos meses o después de cien preparaciones. Recomendamos utilizar una solución de desincrustado para cafeteras de buena calidad, biodegradable y sin fosfatos. Siga las instrucciones en el paquete del producto de desincrustado. Limpie la cafetera llenando el tanque de agua con agua fría filtrada hasta la línea MAX y pase por el proceso de preparación. No recomendamos usar vinagre, bicarbonato de sodio u otros artículos del hogar para desincrustar.

TEMPERATURA DEL AGUA

Esta cafetera está diseñada para proporcionar constantemente una temperatura del agua de 195°F a 205°F de acuerdo con las pautas de la SCA (Specialty Coffee Association, por sus siglas en inglés) para preparar café según los estándares de café de especialidad. Un informe independiente de prueba y análisis de la cafetera está disponible en SimplyGoodCoffee.com bajo Soporte al Cliente. Algunos clientes intentan medir la temperatura del agua de la cafetera (lo que no recomendamos) colocando un termómetro en la jarra o bajo el cabezal de agua. Este método no proporcionará lecturas de temperatura precisas y no es como se realizan las pruebas de temperatura de la SCA. El cabezal de agua pulveriza gotas de agua que se mezclan con aire y el café ya se ha enfriado en el fondo de la jarra, por lo que ambos lugares son malas opciones para medir la temperatura del agua. Según las pautas de la SCA, la medición de la temperatura del agua debe hacerse en el cesto del filtro justo debajo de la parte superior de la mezcla de café y agua aproximadamente un minuto o más después de comenzar la preparación, con la función Bloom apagada.

8 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA	SOLUCIÓN
El café desborda el cesto del filtro	<ul style="list-style-type: none"> A) El alternador de goteo en el fondo del cesto del filtro está cerrada y debe estar abierta (posición O a la izquierda) B) El café molido es demasiado fino, tapa el cesto del filtro C) El filtro no está colocado correctamente en el cesto del filtro 	<ul style="list-style-type: none"> A) Mueva el alternador a la posición O (Abierto, izquierda) B) Lave el cesto del filtro para asegurarse que nada está bloqueando o tapando el orificio en la parte inferior, y utilice una molienda más gruesa C) Asegúrese de que el filtro esté doblado por los bordes plisados y se asienta correctamente en el cesto del filtro
No se prepara	<ul style="list-style-type: none"> A) El cable eléctrico no está enchufado correctamente B) No hay suficiente agua en el depósito de agua C) Falla del electrodoméstico 	<ul style="list-style-type: none"> A) Desenchufe y enchufe nuevamente en el cable eléctrico, asegurándose que esté correctamente enchufado. Asegúrese de que GFCI esté configurado B) Llene el depósito con la cantidad correcta de agua C) Deje de usar el electrodoméstico y póngase en contacto con Atención al Cliente a brew@simplygoodcoffee o llame al 877-355-5684
Se prepara muy lentamente	<ul style="list-style-type: none"> A) El cesto del filtro está tapado B) El café molido es demasiado fino o compacto C) Los minerales del agua están tapando la cafetera 	<ul style="list-style-type: none"> A) Lave el cesto del filtro para asegurarse que nada está bloqueando o tapando el orificio en la parte inferior B) Utilice una molienda más gruesa. No compacte el café en el filtro C) Es hora de desincrustar la cafetera
Se prepara muy rápido, el café es liviano	<ul style="list-style-type: none"> A) El café molido es muy grueso 	<ul style="list-style-type: none"> A) Utilice una molienda más fina

GARANTÍA DE SATISFACCIÓN: Garantía de Satisfacción de 30 días: Si no está satisfecho por alguna razón, devuélvanos la cafetera dentro de los 30 días posteriores a su compra. ¡Es muy importante para nosotros que ame su nueva cafetera! Para más detalles, visite: <https://simplygoodcoffee.com/pages/satisfaction-guarantee>

GARANTÍA: GARANTÍA SIN COMPLICACIONES DE 2 AÑOS Para más detalles, visite <https://simplygoodcoffee.com/pages/warranty>. DEBE REGISTRAR SU NUEVA CAFETERA PARA QUE LA GARANTÍA TENGA EFECTO.

SERVICIO AL CLIENTE: Si tiene alguna pregunta, contáctenos en brew@simplygoodcoffee.com o llámenos gratuitamente al [877-355-5684](tel:877-355-5684).

Aviso de la Proposición 65 de California:

Nota: Esta advertencia no significa necesariamente que nuestros productos causen daño. Nuestros productos cumplen con todas las normas de salud y seguridad aplicables. Sin embargo, proporcionamos esta advertencia como precaución basada en los requisitos de la Proposición 65.

ADVERTENCIA: Este producto contiene productos químicos reconocidos por el Estado de California como causantes de cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Este aviso se proporciona en cumplimiento con la Proposición 65 de California (Ley de Agua Potable Segura y Aplicación de Tóxicos de 1986) que requiere que las empresas proporcionen advertencias a los consumidores de California sobre exposiciones significativas a productos químicos que causan cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos:

Producto: Cafeteras Simply Good Coffee, todos los modelos

Fabricante: Simply Good Coffee Inc.

El uso de este producto implica la manipulación o consumo de materiales y sustancias que pueden exponer a los consumidores a productos químicos reconocidos por el Estado de California como causantes de cáncer y defectos de nacimiento u otros daños reproductivos. Los productos químicos preocupantes pueden incluir sustancias presentes en componentes plásticos y metálicos de esta cafetera. Para reducir la exposición, se recomienda utilizar este producto en un área bien ventilada, seguir todas las instrucciones proporcionadas por el fabricante y asegurarse de que se sigan los procedimientos de mantenimiento y limpieza adecuados.

Para obtener más información sobre la Proposición 65 de California, visite el sitio web de la Proposición 65 de California.
Para consultas sobre este aviso o el producto, contacte: Brew@simplygoodcoffee.com.

©2024 Simply Good Coffee, Inc.

VOTRE GUIDE POUR

SimplyGoodCoffee™

MODÈLES

LA CAFETIÈRE – Verre

LA CAFETIÈRE – Thermique

LA CAFETIÈRE – Sans plastique

BONJOUR

Découvrez la cafetière SimplyGoodCoffee,
conçue pour préparer un excellent café,
de manière simple et facile.

- 1 | Lisez toutes les instructions avant de commencer à préparer du café, en particulier la partie **SÉCURITÉ**
- 2 | Retirez toutes les étiquettes et autocollants d'emballage. Gardez les plastiques et les petites pièces hors de portée des enfants
- 3 | Suivez les étapes des pages suivantes, et dans quelques minutes seulement vous aurez un bon café.



Si vous avez des questions ou avez besoin d'aide, contactez-nous par email à brew@simplygoodcoffee.com
ou appelez le 1-877-355-5684.

1 LAYER

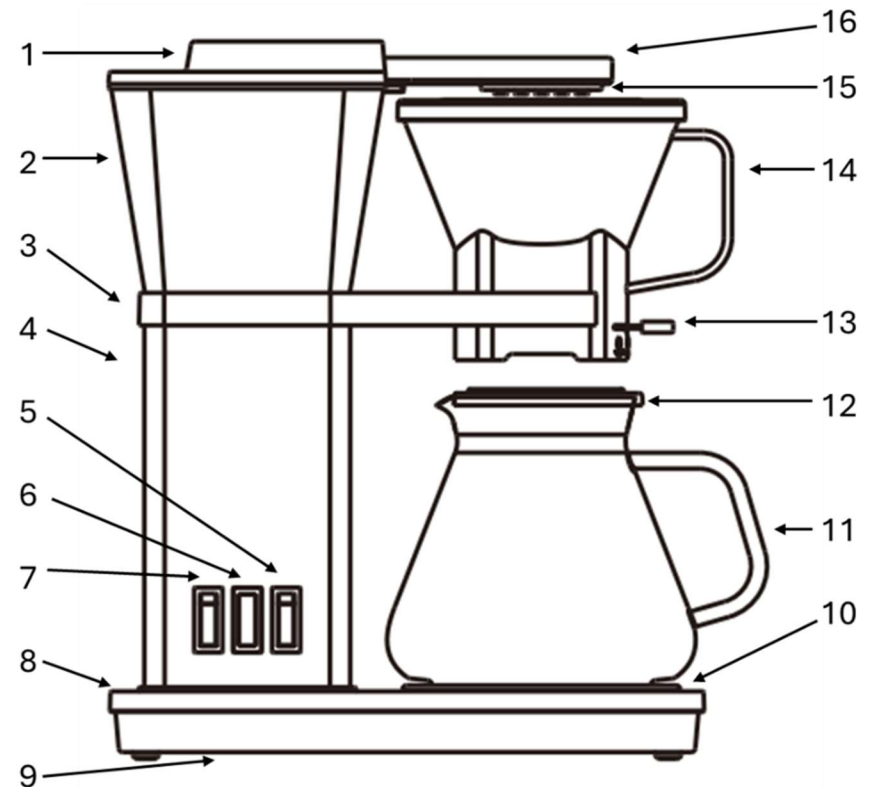
Nettoyez la Cafetière

- 1 | Remplissez le réservoir d'eau avec de l'eau claire et froide jusqu'au niveau MAX.**
- 2 | Allumez la Cafetière et laissez toute l'eau passer par un cycle d'infusion complet.**
- 3 | Laissez la Cafetière refroidir pendant 5 minutes, puis répétez les étapes 1 et 2.**

Votre Cafetière est maintenant prête à faire du café !

2 COMPOSANTS

1. Couvercle du réservoir d'eau
2. Réservoir d'eau
3. Support de panier filtrant
4. Corps principal
5. Interrupteur d'alimentation (Marche/Arrêt)
6. Voyant (Orange)
7. Interrupteur de pré-infusion (Position haute = Marche)
8. Base
9. Socle
10. Plaque chauffante
11. Carafe en verre
12. Couvercle de carafe avec couvercle pour tube de mélange
13. Interrupteur d'infusion
14. Panier filtrant
15. Couvercle de panier filtrant
16. Verseur



DONNÉES TECHNIQUES | Tension nominale : 120V 60Hz | Puissance nominale : 1560W

Les pièces en plastique en contact avec des liquides sont sans BPA, BPS et phtalates.

3 INFUSER

Étape 1

Soulevez le couvercle du réservoir d'eau et utilisez la carafe (ou autre pichet) pour verser la quantité souhaitée d'eau froide dans le réservoir d'eau selon la quantité de café que vous allez préparer. Le niveau d'eau doit atteindre la ligne MIN et ne pas dépasser la ligne MAX indiquée sur le réservoir d'eau. Cela permettra de préparer entre 2 et 8 tasses de café.

Étape 2

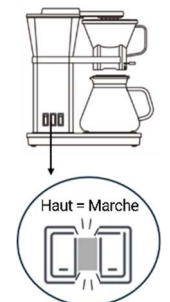
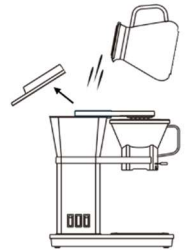
Insérez un filtre à café en papier de type #4 en forme de V dans le panier filtrant (pliez le filtre sur les bords crénelés pour un ajustement correct - voir le schéma "Plier le Filtre" à la page 5). Ajoutez du café moulu dans le filtre. Nous recommandons 1 cuillère à soupe bombée (6-9 grammes) de café moulu par tasse et vous pouvez ajuster la quantité selon votre goût. Placez le couvercle sur le panier filtrant et assurez-vous que l'interrupteur d'Infusion (au bas du panier filtrant sous la poignée) est en position ouverte "O" pour éviter le débordement pendant l'infusion. Voir la figure A.

Étape 3

Placez le couvercle sur le réservoir d'eau. Glissez le panier filtrant (contenant le filtre et le café moulu) dans le support du panier filtrant — vous sentirez l'aimant s'actionner quand il est en place. Placez la carafe en verre avec le couvercle de tube de mélange sur la plaque chauffante. La Cafetière doit être branchée sur une prise électrique protégée par un disjoncteur de fuite à la terre (GFI/GFCI) de 120V.

Étape 4

Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour l'activer - en position haute. L'interrupteur d'alimentation reviendra immédiatement en position basse pour des raisons de sécurité mais il est activé - le voyant orange sera allumé et la Cafetière a commencé à chauffer l'eau pour faire du café. La Cafetière prendra environ une minute pour commencer à infuser et vous aurez 8 tasses en environ 6 minutes. Il faudra moins de temps pour faire moins de tasses. La Cafetière s'éteindra automatiquement. En cas de besoin, vous pouvez éteindre la Cafetière manuellement en appuyant de nouveau sur l'interrupteur d'alimentation et le voyant orange s'éteindra indiquant que la Cafetière est éteinte.



4 À FAIRE

PLIER LE FILTRE

Utilisez des filtres à café en papier coniques de type #4. Pour un réglage et un fonctionnement optimaux, pliez le filtre le long des bords inférieurs et latéraux crénelés afin que le filtre s'installe correctement dans le panier filtrant. Ces filtres coniques de type #4 sont largement disponibles dans la plupart des épiceries.

PRÉ-INFUSION

Nous recommandons d'utiliser la fonction de pré-infusion, en particulier lorsque vous utilisez du café fraîchement torréfié et fraîchement moulu. Le café fraîchement torréfié contient du dioxyde de carbone naturel dans le grain qui doit être libéré pendant le processus de brassage. Notre pré-infusion (bloom) pause automatiquement l'infusion après que le café moulu ait été suffisamment humidifié pour permettre au dioxyde de carbone de s'échapper.

Pour utiliser la pré-infusion, appuyez simplement sur l'interrupteur de pré-infusion en position activée (Haut), puis appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour l'activer (Haut) comme vous commenceriez normalement l'infusion. Le processus d'infusion inclura automatiquement à présent la pré-infusion – après le début de l'infusion, vous remarquerez une pause dans l'écoulement de l'eau du verseur, puis après que le café ait eu le temps de pré-infuser, l'infusion reprendra automatiquement jusqu'à la fin. Il n'est pas nécessaire de toucher l'interrupteur de pré-infusion pendant l'infusion, c'est automatique.

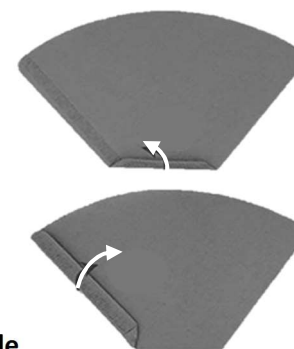
Lorsque l'interrupteur de pré-infusion est activé (Haut), la Cafetière inclura la pré-infusion dans le processus d'infusion pour chaque pot de café. Appuyez simplement sur l'interrupteur de pré-infusion pour l'éteindre (Bas) pour infuser sans cette étape. Vous constaterez probablement que la pré-infusion donne une tasse de café plus riche et plus ronde (moins amère).

GARDER AU CHAUD

Cette Cafetière est rapide, donc préparer du café frais est facile et rapide. Et le café frais est toujours le meilleur. Cette cafetière est dotée d'une plaque chauffante intégrée conçue pour garder la carafe en verre de café au chaud pendant 40 minutes. La plaque chauffante n'est pas trop chaude et ne restera pas allumée trop longtemps pour éviter de cuire ou de brûler le café tout en le gardant au chaud. De plus, la plaque chauffante s'éteint automatiquement après 40 minutes pour des raisons de sécurité. Vous pouvez éteindre la plaque chauffante (et la Cafetière) en appuyant sur l'interrupteur d'alimentation (Haut) et le voyant orange s'éteindra.

COMPOST

Retirez le panier filtrant et jetez le café moulu utilisé et le filtre entre chaque utilisation. Le marc de café et les filtres en papier sont excellents pour le compost. Votre jardin vous remerciera!



5 À NE PAS FAIRE

SÉCURITÉ – FAITES TRÈS ATTENTION !

Assurez-vous que la tension dans votre maison correspond à la tension indiquée au bas de la Cafetière. Ne faites jamais fonctionner la Cafetière si elle fonctionne de manière intermittente ou si elle cesse complètement de fonctionner.

Ne touchez pas les surfaces chaudes - utilisez les poignées ou les boutons. Ne faites pas fonctionner la Cafetière si son cordon, sa prise ou ses différentes pièces sont endommagés ou si des enfants non surveillés sont à proximité.

Ne déplacez pas la Cafetière pendant son utilisation et gardez-la éloignée des murs et des meubles pendant son utilisation. Placez la Cafetière sur une surface plane et stable. Ne placez pas la Cafetière sur ou à proximité d'un brûleur électrique ou à gaz chaud ou dans un four chauffé.

Assurez-vous que le verseur est installé correctement avant utilisation. Ne réglez pas et ne retirez pas le verseur pendant l'infusion.

Utilisez uniquement la carafe conçue pour le modèle de Cafetière adapté. Ne posez jamais une carafe chaude sur une surface humide ou froide. La carafe ne doit jamais être utilisée sur une cuisinière, un four ou un micro-ondes. Ne retirez jamais le couvercle de la carafe ou le panier filtrant pendant le cycle d'infusion. N'utilisez pas la carafe si elle subit un impact ou si sa poignée est lâche ou endommagée. Vérifiez s'il y a des fissures, des dommages ou des signes de fuite avant utilisation.

Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un comptoir et n'immergez pas le cordon, les prises ou la Cafetière dans l'eau ou d'autres liquides. N'utilisez pas la Cafetière à l'extérieur ou dans des zones humides.

Ne faites jamais fonctionner la Cafetière sans avoir mis de l'eau dans le réservoir. Seule de l'eau froide filtrée fraîche doit être utilisée dans le réservoir. N'utilisez pas d'eau chaude.

La Cafetière peut être éteint manuellement à tout moment en utilisant l'interrupteur ON/OFF. Pour débrancher la Cafetière, éteignez d'abord l'interrupteur d'alimentation (la lumière orange est éteinte), puis retirez la prise de la prise murale. Ne débranchez pas la prise murale avec des mains mouillées.

Avant de nettoyer, débranchez de la prise murale et laissez refroidir avant de mettre ou de retirer des pièces.

Ne retirez pas le socle de la Cafetière. Il n'y a pas de pièces de rechange utilisables par l'utilisateur pour cette Cafetière. Vous ne devez pas tenter de le réparer. L'utilisation d'accessoires peut entraîner des incendies, des chocs électriques ou des blessures corporelles.

N'utilisez pas cette Cafetière pour autre chose que son utilisation prévue.

6 RALLONGES

Un cordon d'alimentation court est fourni exprès pour réduire le risque d'accidents tels que l'emmêlement et les trébuchements. Des cordons d'alimentation détachables ou des rallonges plus longs peuvent être utilisés avec précaution. Assurez-vous que la puissance électrique de la rallonge correspond à la puissance électrique de la Cafetière. Évitez tout risque de trébuchement, d'accrochage ou de traction en vous assurant que le cordon et la rallonge ne pendent pas sur le comptoir ou la table, ne sont pas enchevêtrés avec d'autres cordons ou appareils et sont exempts d'autres dangers potentiels. Soyez particulièrement prudent en présence d'enfants.

AVERTISSEMENTS SUPPLÉMENTAIRES

Cette Cafetière est destinée à un usage domestique uniquement.

Lorsque vous utilisez la Cafetière, des précautions de sécurité de base doivent toujours être suivies pour éviter les incendies, les chocs électriques, les brûlures ou autres blessures et dommages.

Lisez attentivement toutes les instructions d'utilisation et de sécurité. Conservez-les pour référence ultérieure.

N'essayez pas de réparer la Cafetière vous-même. Contactez le service client pour des informations sur l'examen, la réparation et les réglages.

Ne retournez pas la Cafetière dans un magasin. Contactez le service client par email à brew@simplygoodcoffee.com ou appelez le 1-877-355-5684.

Consultez la Garantie SimplyGoodCoffee pour plus d'informations.

7 NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Nettoyez après chaque utilisation et votre Cafetière préparera du café de grande qualité pendant de nombreuses années.

Débranchez la Cafetière et laissez-la refroidir complètement avant de nettoyer. Retirez le verseur et lavez-la à la main ou sur le panier supérieur d'un lave-vaisselle.

Utilisez uniquement un chiffon doux et humide pour nettoyer l'extérieur de la machine. Ne nettoyez pas la carafe ou la plaque chauffante de la Cafetière avec des nettoyeurs abrasifs, des tampons en laine d'acier ou d'autres matériaux abrasifs.

Ne plongez jamais la Cafetière dans l'eau. Ne placez pas la Cafetière dans le lave-vaisselle.

DÉTARTRAGE

Nous recommandons de détartrer votre Cafetière après cent utilisations ou tous les deux mois. Nous recommandons d'utiliser Urnez ou une autre solution de détartrage de Cafetière de qualité, biodégradable et sans phosphate. Suivez les instructions sur l'emballage du produit de détartrage. Nettoyez la Cafetière en remplissant le réservoir d'eau avec de l'eau froide filtrée fraîche jusqu'à la ligne MAX et réalisez une infusion. Nous ne recommandons pas le vinaigre, le bicarbonate de soude ou d'autres articles ménagers pour le détartrage.

TEMPÉRATURE DE L'EAU

Cette Cafetière est conçue pour délivrer de manière constante une température d'eau de 195 °F à 205 °F selon les directives de la SCA (Specialty Coffee Association) pour l'infusion selon les Specialty Coffee Standards. Un rapport d'analyse et de test indépendant de la Cafetière est disponible sur SimplyGoodCoffee.com dans la catégorie Assistance Client. Certains clients essaient de mesurer la température de l'eau de la Cafetière (ce que nous ne recommandons pas) en plaçant un thermomètre dans la carafe ou sous le verseur. Cette méthode ne fournira pas de lectures de température précises et n'est pas la méthode de test de température de la SCA. Le verseur pulse des gouttes d'eau qui se mélangent à l'air et le café a déjà refroidi au fond de la carafe, donc les deux emplacements sont de mauvais choix pour mesurer la température de l'eau. Selon les directives de la SCA, la mesure de la température de l'eau doit être effectuée dans le panier filtrant juste en dessous de la couche supérieure de café et d'eau, environ une minute ou plus après le début de l'infusion, avec la fonction de pré-infusion désactivée.

8 DÉPANNAGE

PROBLÈMES	CAUSE	SOLUTION
Le café déborde du panier filtrant	<ul style="list-style-type: none"> A) L'interrupteur d'infusion en bas du panier filtrant est fermé et doit être ouvert (position O à gauche) B) Le café est trop finement moulu, ce qui bouche le panier filtrant C) Le filtre n'est pas correctement positionné dans le panier filtrant 	<ul style="list-style-type: none"> A) Mettez l'interrupteur en position O (Ouvert, gauche) B) Nettoyez le panier filtrant et assurez-vous que rien ne bloque ou bouche le trou au fond, et utilisez une mouture plus grossière C) Assurez-vous que le filtre est plié le long des côtes ondulés et soit correctement positionné dans le panier filtrant
N'infuse pas	<ul style="list-style-type: none"> A) Le cordon d'alimentation n'est pas correctement branché B) Il n'y a pas assez d'eau dans le réservoir d'eau. C) Panne de l'appareil 	<ul style="list-style-type: none"> A) Débranchez et rebranchez le cordon d'alimentation, assurez-vous qu'il soit correctement branché. Assurez-vous que le disjoncteur différentiel de fuite à la terre est activé B) Remplissez le réservoir avec la bonne quantité d'eau C) Arrêtez d'utiliser l'appareil et contactez le service client à brew@simplygoodcoffee.com ou appelez le 877-355-5684
Infuse trop lentement	<ul style="list-style-type: none"> A) Le panier filtrant est bouché B) Le café moulu est trop fin ou compact C) Les minéraux de l'eau bouchent la cafetière 	<ul style="list-style-type: none"> A) Nettoyez le panier filtrant et assurez-vous que rien ne bloque/bouche le trou au fond B) Utilisez une mouture plus grossière, ne compactez pas le café dans le filtre C) Il est temps de détartrer la cafetière
Infuse trop rapidement, le café est léger	<ul style="list-style-type: none"> A) Le café moulu est trop grossier 	<ul style="list-style-type: none"> A) Utilisez une mouture plus fine

GARANTIE SATISFACTION : Garantie de satisfaction de 30 jours : Si vous n'êtes pas satisfait pour une raison quelconque, retournez-nous la cafetière dans les 30 jours suivant votre achat. Il est très important pour nous que vous aimiez votre nouvelle cafetière! Pour plus d'informations, consultez :

<https://simplygoodcoffee.com/pages/satisfaction-guarantee>

GARANTIE : GARANTIE DE 2 ANS SANS TRACAS Pour plus de détails, consultez

<https://simplygoodcoffee.com/pages/warranty>. VOUS DEVEZ ENREGISTRER VOTRE NOUVELLE CAFETIÈRE POUR QUE LA GARANTIE FASSE EFFET.

SERVICE CLIENT : Si vous avez des questions, veuillez nous contacter à brew@simplygoodcoffee.com appelez-nous gratuitement au [877-355-5684](tel:877-355-5684).

Avis de la Proposition 65 de la Californie :

Remarque : Cet avertissement ne signifie pas nécessairement que nos produits causeront des dommages. Nos produits sont conformes à toutes les normes de santé et de sécurité applicables. Cependant, nous fournissons cet avertissement à titre de précaution selon les exigences de la Proposition 65.

AVERTISSEMENT : Ce produit contient des produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme cause de cancer et de malformations congénitales ou d'autres problèmes liés à la reproduction. Cet avis est fourni en conformité avec la Proposition 65 de Californie (Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act de 1986), qui exige que les entreprises fournissent des avertissements aux consommateurs californiens concernant les expositions significatives à des produits chimiques causes de cancer, de malformations congénitales ou autres problèmes liés à la reproduction :

Produit : Cafetières Simply Good Coffee. tous modèles

Fabricant : Simply Good Coffee, Inc.

L'utilisation de ce produit implique la manipulation ou la consommation de matériaux et de substances susceptibles d'exposer les consommateurs à des produits chimiques reconnus par l'État de Californie comme causes de cancer et de malformations congénitales ou

d'autres problèmes liés à la reproduction. Les produits chimiques concernés peuvent inclure des substances présentes dans les composants en plastique et en métal de cette machine à café.

Pour réduire l'exposition, il est conseillé de faire fonctionner ce produit dans une zone bien ventilée, de suivre toutes les instructions fournies par le fabricant et de s'assurer que les procédures d'entretien et de nettoyage appropriées sont suivies.

Pour plus d'informations sur la Proposition 65 de Californie, veuillez consulter le site Web de la Proposition 65 de Californie.

Pour toute question concernant cet avis ou le produit, veuillez contacter : Brew@simplygoodcoffee.com.

©2024 Simply Good Coffee, Inc.