

Quick Start Guide

Guide de démarrage rapide

Breville®

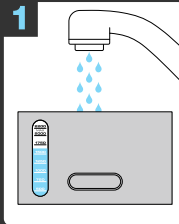
This Quick Start Guide is designed for first time use. Refer to the Instruction Booklet for more information.
Ce guide est conçu pour la première utilisation. Consultez le Livret d'instructions pour plus d'informations.

BES830XL 1/09

A

One-Time Priming

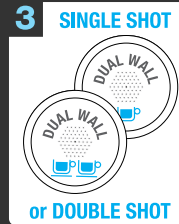
Préparation initiale unique



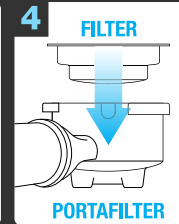
Fill & replace Water Tank
Remplissez et insérez le réservoir



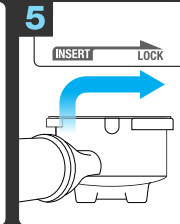
Power on
Démarrez



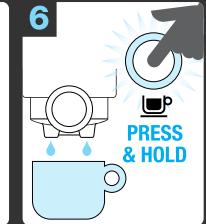
Choose Filter size
Choisissez le filtre



Place into Portafilter
Placez dans le porte-filtre



Insert Portafilter
Insérez le porte-filtre

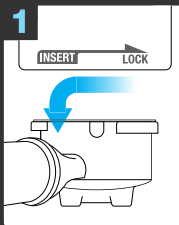


Press & hold for 10sec, then discard water
Pressez et tenez 10 secondes

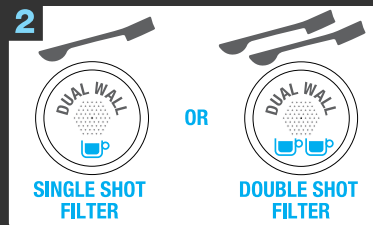
B

Making Espresso

Préparer l'espresso

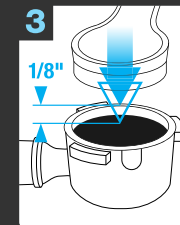


Remove & dry Portafilter
Retirez et séchez le porte-filtre

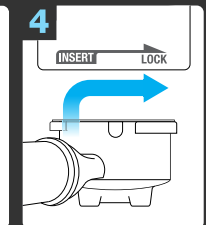


Use Coffee Scoop (provided) to fill Filter with ground coffee
Remplissez le filtre de mouture à l'aide de la cuillère fournie

- Single Shot Filter
1 flat scoop
- Double Shot Filter
2 flat scoops
- Filtre pour 1 espresso simple - 1 cuillère rase
- Filtre pour 2 espressos simples ou 1 double - 2 cuillères rases

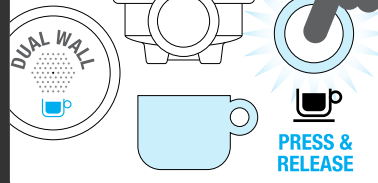


Tamp 1/8" below rim
Tassez à 1/8" du rebord



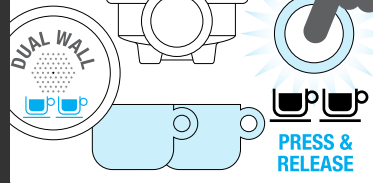
Insert Portafilter
Insérez le porte-filtre

5a



Place 1 cup under group head to extract 1 shot of espresso
Placez 1 tasse sous la tête d'infusion pour extraire 1 espresso simple

5b



Or place 2 cups to extract 2 shots of espresso
ou placez 2 tasses pour extraire 2 espressos simples

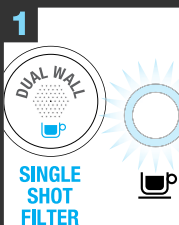
For info on Manual and Custom Shot extraction, reference the Instruction Booklet.

Pour l'extraction manuelle ou personnalisée, consultez le Livret d'instructions.

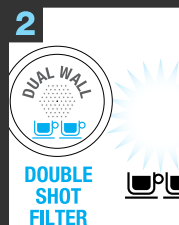
C

Correct Amounts

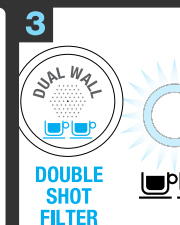
Quantités exactes



Extract 1oz into 1 cup for 1 x single shot
Extrayez 1oz/30ml dans 1 tasse pour 1 espresso simple



Extract 2oz into 2 cups for 2 x single shots
Extrayez 2oz/60ml dans 2 tasses pour 2 espressos simples

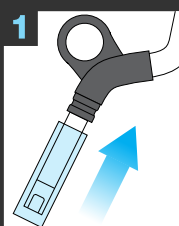


Extract 2oz into 1 cup for 1 x double shot
Extrayez 2oz/60ml dans 1 tasse pour 1 espresso double

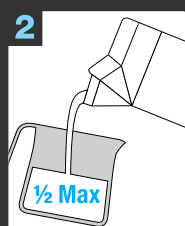
D

Frothing Milk

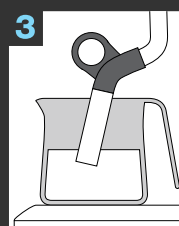
Mousser le lait



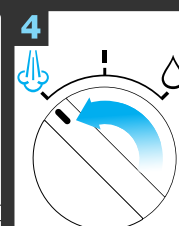
Install Frothing Attachment
Installez l'accessoire à mousser



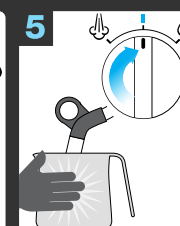
Fill Jug 1/2 way Max
Remplissez le pichet à moitié



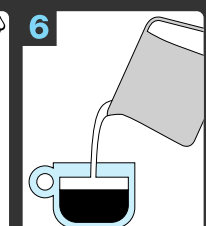
Set Jug onto drip tray
Déposez-le sur le plateau d'égouttement



Switch steam on
Démarrez la vapeur



Switch steam off when hot
Arrêtez lorsque le lait est très chaud



Pour carefully
Versez délicatement

E

After Extraction Maintenance

Entretien après l'extraction

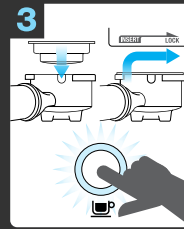


Knock grinds out
Disposez de la mouture

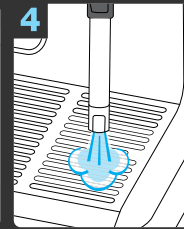
It is normal that grinds are wet. Knock gently. Il est normal que la mouture soit trempée. Cogniez délicatement.



Clean Filter
Nettoyez le filtre



Flush Filter with water
Faites passer l'eau dans le filtre



Run steam to clear wand
Nettoyez la buse avec la vapeur

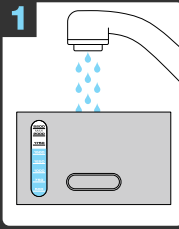


Wipe clean
Essuyez correctement

F

No Espresso Flow?

L'espresso ne s'écoule pas?



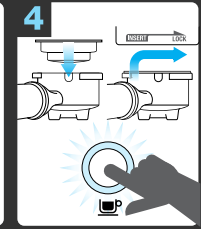
Fill Water Tank, then re-try
Remplissez le réservoir et recommencez



Check the grind size, then re-try
Vérifiez la mouture et recommencez



Clean with Cleaning Tool
Nettoyez avec l'outil fourni



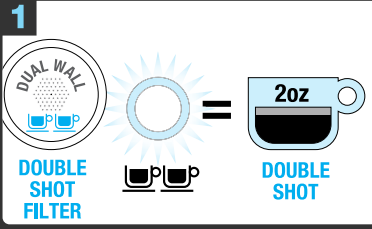
Repeat Steps E2-E3
Répétez les étapes E2-E3

- **JUST RIGHT**
Feels like table salt
- **TOO FINE**
Feels like flour
- **TOO COARSE**
Feels like sugar
- **BONNE MOUTURE**
Aspect de sel de table
- **MOUTURE TROP FINE**
Aspect de farine
- **MOUTURE GROSSIÈRE**
Aspect de sucre

G

Espresso Too Weak?

Espresso trop faible?

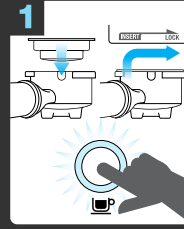


Extract 2oz into 1 cup for a double shot
Extrayez 2oz/60ml dans 1 tasse pour 1 espresso double

H

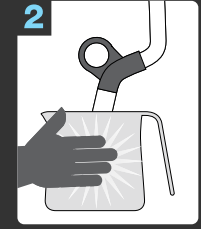
Not Hot Enough?

Pas assez chaud?



Perform Steps A4-A6
Perform Steps A4-A6

This will preheat the Portafilter and Cup.
This will preheat the Portafilter and Cup.

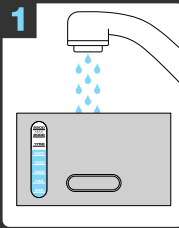


Heat milk longer
Réchauffez le lait plus longtemps

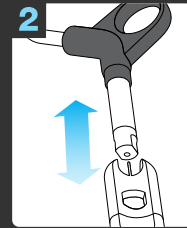
I

No Steam?

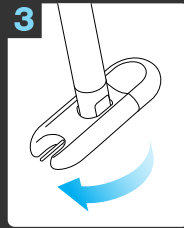
Pas de vaper?



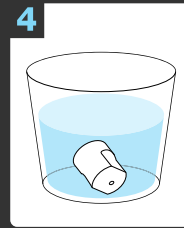
Fill Water Tank, then re-try
Remplissez le réservoir et recommencez



Clean hole with pin
Nettoyez l'orifice avec l'aiguille



Remove tip
Retirez l'embout



Soak tip in hot water
Trempez dans l'eau chaude

J

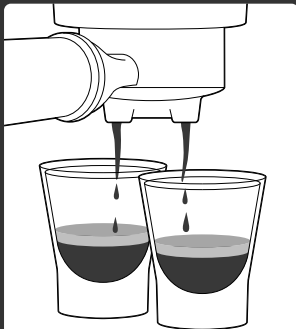
Any Questions? Des questions?



Or refer to the Instruction Book
Consultez le Livret d'instructions

Espresso Extraction Guide / Guide d'extraction de l'espresso

✓ Correct Extraction Bonne extraction



- Crema* is golden with a fine mousse texture
- Espresso is dark brown
- *Crema* is golden with a fine mousse texture
- *Crema* doré et mousseux
- Espresso brun foncé

*Crema is the caramel colored layer that floats on top of the espresso. *Le 'crema' est cette écume brun pâle qui flotte sur l'espresso.

✗ Under Extraction Sous-extraction



- Crema is thin and pale
- Espresso is pale brown
- Tastes bitter or weak/watery
- *Crema* mince et pâle
- Espresso brun pâle
- Goût amer ou faible/aqueux

Solutions

1 Adjust & re-test Ajustez et recommencez

SELECT A FINER GRIND
SÉLECTIONNEZ UNE MOUTURE PLUS FINE

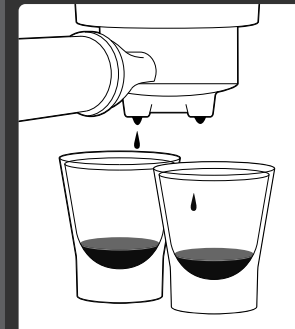
2 Adjust & re-test Ajustez et recommencez

USE MORE COFFEE
UTILISEZ PLUS DE MOUTURE

3 Adjust & re-test Ajustez et recommencez

INCREASE TAMP PRESSURE
AUGMENTEZ LA FORCE DE TASSAGE

✗ Over Extraction Surextraction



- Flow drips or not at all
- Crema is dark and spotty
- Espresso is very dark brown
- Tastes bitter and burnt
- Coule goutte à goutte
- *Crema* foncé et tacheté
- Espresso très foncé
- Goût amer et de brûlé

Solutions

1 Adjust & re-test Ajustez et recommencez

SELECT A COARSER GRIND
SÉLECTIONNEZ UNE MOUTURE PLUS GROSSE

2 Adjust & re-test Ajustez et recommencez

USE LESS COFFEE
UTILISEZ MOINS DE MOUTURE

3 Adjust & re-test Ajustez et recommencez

DECREASE TAMP PRESSURE
DIMINUEZ LA FORCE DE TASSAGE