NESPRESSO
PROFESSIONAL

Nespresso Momento 120

取扱説明書

Nespresso Professionalへようこそ

ネスプレッソマシンを最大限ご利用いただくために、このマシンがご提供する機能をすべてご紹介いたします。

ネスプレッソマシンには、ご使用をお楽しみいただける機能が数多くあります。お客様にいつも変わらない高品質の一杯をお楽しみいただくことが、私たちにとって最も重要です。そのため当社では、アフターケアの一環としてマシン性能を保証いたします。

理想的なコーヒー体験作りをお手伝いいたします。

Nespresso Momento 120
Nespresso Professional コーヒーマシン

目次

安全上のご注意と一般的な情報 4
マシンの概要 10
マシンの機能 12
マシンの設置と飲み物の準備 18
毎日のお手入れとメンテナンス 22
「故障かな？」と思ったら 28
付録 30

安全上のご注意と一般的な情報

安全上のご注意

マシンを操作する前に、この取扱説明書のすべての手順をお読みください。

一般的な安全上のご注意

- 緊急時は、ドリップトレイの奥、水タンクの下にあるメインスイッチでマシンの電源を切り、マシンの電源プラグを抜きます。マシンの配管が済んでいる場合は、マシンへの給水本管を停止します。
- この電気器具は、この電気器具の安全な使用について、監督または指示されたことがあり、関連する危険を理解している場合に限り、以下の方にもご利用いただけます。8歳以上のお子さま、身体・感覚・精神機能に障害をお持ちの方、経験や知識が不十分な方。お子さまがこの電気器具で遊ばないようにしてください。
- 付属品（タンク、パイプなど）に損傷（破れ、亀裂など）がないことを確認してください。マシンの機能や性能を損なう可能性があります。
- 牛乳は、マシンに付属のミルクタンクを使用して、ミルクタンク専用冷蔵庫にのみ保管してください。
- この取扱説明書のコピーを少なくとも 1 部、メンテナンスおよび管理スタッフが常に利用できる場所に保管してください。安全手順は、利用者全員が目を通せるようにしてください。
- このマシンには磁石を使用しています。

警告：

火災の危険

- 可燃性高圧ガスが入ったスプレー缶など爆発性または可燃性物質をミルクタンク専用冷蔵庫内に保管しないでください。
- この電気器具の本体またはビルトイン用の構造部分にあるすべての通気口を塞がないようにしてください。
- 霜取りプロセスを速めるために、製造者が推奨するもの以外の機械装置やその他の方法を使用しないでください。
- 冷媒回路に損傷を与えないでください。
- 製造者が推奨する種類の電気器具を除き、ミルクタンク専用冷蔵庫で電気器具を使用しないでください。

感電の危険

マシンの作動中に電気部品に触れると、死亡または重傷を負う可能性があります。

- このマシンは、認定・訓練を受けたサービススタッフによってのみ設置、移動、取り外し、修理、またはメンテナンスされなければなりません。
- マシンの定格電圧が、ご使用の電源電圧と同じであることを確認してください。
- いかなる事情があっても、本体を開かないでください。
- マシンは湿気のない場所に置いてください。

注意： この製品はクラス 1 レーザーを使用しています。

- マシン、電源コード、電源プラグは水またはその他の液体に決して浸さないでください。
- 電源コードを鋭利な刃物、とがったものから保護してください。
- マシンの電源コードはお子さまの手の届かないところに配置してください。
- 電源コードまたはプラグが損傷した場合は、直ちに使用を中止してください。
- 感電や火災により重大な危険が生じる恐れがあるため、電源プラグに改造・変更を加えることは禁じられています。
- 電源コードをマシンの熱い部分の上またはその付近に置かないでください。マシンを火の近くで使用することは絶対におやめください。

マシンがぬれたり、水漏れが生じた場合にマシンを乾かす方法（感電の危険）：

- 主電源コード（特に主電源プラグ）がぬれていないことを確認します。ぬれている場合は、コードに触れないでください！ ぬれている場合は、乾くまで待ってから作業を行ってください。電源ケーブルが乾いている場合、または乾いた後で、マシンの電源プラグを抜きます。注意：マシンの電源を切るだけでなく、電源プラグを電源コンセントから抜く必要があります。
- 柔らかい乾いた布でマシンを拭いて乾かします。マシンの下がぬれていないか確認し、必要に応じて拭いて乾かします。
- 1 時間待ってから、マシンを電源に接続して使用します。

食品の安全性に関する危険

汚染された食品を摂取すると、死亡するまたは深刻な健康被害を負う場合があります。

- 本取扱説明書に従って、マシンを定期的に洗浄してください。
- 洗浄または湯垢洗浄中は、消費者が誤って洗浄剤や湯垢洗浄剤（ディスケーリング剤）を摂取しないようにするため、マシンが使用できないことを明示してください。マシンの洗浄、湯垢洗浄、空にするプロセスを含め、作動中はマシンから目を離さないでください。
- 水タンクを毎日新鮮な飲料用の水で満たします。
- UHTまたは殺菌牛乳のみを使用してください。
- 定められた条件で保管された牛乳のみをミルクタンクに注ぎます（牛乳のパッケージを参照）。
- 牛乳は、タンクに入れてから 24 時間以内に使用してください。
- 少量の牛乳が入ったままのミルクタンクをミルクタンク専用冷蔵庫に一晩入れておかないでください。牛乳が凍る恐れがあります。
- ミルクタンク専用冷蔵庫の扉がしっかりと閉まっている状態で 8 ℃を超える庫内温度が 4 時間以上続く場合は、牛乳を取り出してサービスプロバイダーに連絡してください。
- マシンのミルクタンク専用冷蔵庫に牛乳を保管する際は、付属のミルクタンク以外の容器は決して使用しないでください。
- 消費期限が過ぎていない食品のみを使用してください。

注意：

やけどの危険

熱い液体に触れると、軽度または中程度のやけどを負う恐れがあります。

- 製品の抽出口の下で作業を行わないでください。
- 熱い液体に直接触れないようにしてください。
- 飲み物を抽出する前後は、抽出口のどの部分にも触れないでください。
- マシンを洗浄するときは、注意してドリップトレイを空にしてください。ドリップトレイの蒸気吹出口は、必ず手袋をして清掃してください。
- ミルクタンク専用冷蔵庫の扉を開けるときは、画面に指示が表示されるまでお待ちください。

怪我の危険

マシンの内部に触れると軽度または中程度の傷を負う恐れがあります。

- ポッド挿入スロットの中に指を入れないでください。
- ポッドがポッド挿入スロットの中で詰まった場合は、操作を止め、マシンのスイッチを切り、電源プラグを電源コンセントから抜いてください。

使用の目的

このマシンは、以下に挙げた人が業務用に使用することを目的としています。

- セルフサービス利用者： セルフサービス利用者は、画面の指示に従って、マシンを安全モードで操作する利用者です。セルフサービス利用者はメンテナンス操作を行ってはいけません。
- 訓練を受けたスタッフ： 訓練を受けた操作スタッフは、この取扱説明書に記載されている通りにマシンを操作、洗浄およびメンテナンスできるスタッフです。

操作

このマシンは、コーヒー、ミルクベースのコーヒーレシピ、お湯を使った飲み物を作ることのみに適しています。 手順については以下の点にご注意ください。

- このマシンは、**ネスプレッソ**および**ネスプレッソ**販売店からご購入いただける**Nespresso** Professionalポッドのみに適しています。
- 必要なメンテナンス作業はすべて、本取扱説明書で推奨されている手順と頻度に従って行ってください。
- マシンを長期間（数週間）にわたり使用しない時は、必ずマシンを洗浄して空にし、電源プラグを電源コンセントから抜いてください。 最初に自動洗浄プロセスを実行します。マシンの電源プラグを電源コンセントから抜きます。ミルクタンクを取り外して空にし、洗浄してから、ふたを開けた状態で別に保管します。ミルクタンク専用冷蔵庫の扉は開いたままにします。 詳細については、「設定」の章の「メンテナンスメニュー」セクションを参照してください。
- ミルクタンクは冷たい牛乳を保管する目的のみに使用してください。 糖液やアルコールなど、他の濃縮物をタンクに入れないでください。
- マシンのミルクタンク専用冷蔵庫は牛乳を冷やすのではなく、冷えた状態を保つように設計されているため、ミルクタンクに注ぐときの牛乳の温度は 3～5 ℃である必要があります。 これは最適なミルクフォームの品質を得るためです。ミルクフォームの品質は使用する牛乳の種類によって異なることがあります。
- マシンを上下逆さまにして運ばないでください。必ずマシンがまっすぐ縦になっている状態を保ってください。
- この取扱説明書に記載されていない操作はすべて、**ネスプレッソ**アフターサービスセンターの訓練・認定を受けたサービスプロバイダーが行わなければなりません。

マシンの洗浄

- マシンは、衛生と食品の安全性を確保し、マシンの製品寿命を維持し、すばらしい**ネスプレッソ**体験を得ていただくために、毎日お手入れしてください。
- マシンのお手入れとメンテナンスは、監督されていないお子さまにはしていただけません。
- このマシンは湯垢洗浄が必要となります。湯垢洗浄を実施の際には必ず、湯垢洗浄剤のパッケージに記載されている使用上の注意や洗浄プロセスをよくお読みください。目に入ったり、皮膚や表面に直接触れないようご注意ください。
- **ネスプレッソ**により指定されている、適合する牛乳洗浄タブレットのみを使用してください。他の洗浄剤や薬品は使用しないでください。他の洗浄剤やタブレットを使用すると、化学物質の残留物が蓄積したり、洗浄効率が低下したりする可能性があります。洗浄タブレットのご注文は、**ネスプレッソ**オンラインショップにアクセスするか、**ネスプレッソ**までご連絡ください。
- 自動洗浄プロセスを実行する際は、付属の洗浄タンク以外の容器は決して使用しないでください。
- 常にマシンのディスプレイに表示される指示に従って、またはマシンの電源を切る前に洗浄を行ってください（電源を切ったマシンに牛乳が残っていてはならないため）。
- 常にマシンのディスプレイに表示される指示に従って、湯垢洗浄を行ってください。
- 微生物汚染を防ぐために、ミルクタンク、ミルクタンク専用冷蔵庫、ミルク吸い上げパイプ、およびすべての抽出口（コーヒー、ミルク、水）の洗浄には、専用の使い捨ての非研磨ペーパータオルまたはティッシュペーパーのみを使用してください。専用の使い捨てペーパータオルまたはティッシュペーパーは十分に絞り、湿っているだけでぬれてはいないことを確認する必要があります。ぬれていると、感電の危険性が高まる恐れがあります。
- 長期間にわたってマシンの電源をオフにする前に洗浄を行う場合は（スイッチを切ったマシンに牛乳が残っていてはならないため）、洗浄が終わった後でマシンのマシンの電源プラグを電源コンセントから抜いてください。ミルクタンクを取り外して空にし、洗浄してから、ふたを開けた状態で別に保管します。ミルクタンク専用冷蔵庫の扉は開いたままにします。
- しばらくの間冷えていない状態であったミルクタンク専用冷蔵庫の中のミルクタンク内に、何らかの理由で牛乳が残っている場合は、マシンを洗浄する必要があります。
- マシンの外部部品の洗浄に使用した専用の使い捨てペーパータオルまたはティッシュペーパーは、微生物による汚染を防ぐために適切に処理する必要があります。
- 「毎日のお手入れとメンテナンス」の章を完全ガイドとして参考にし、マシンを十分に洗浄してください。

マシンを取り扱う際は以下の汚染にご注意ください。

- 微生物汚染： マシンのメンテナンスを行うときは、手を洗い、使用するすべての器具または資材を清掃して消毒してください。専用の使い捨ての非研磨ペーパータオル

で、ミルクタンク、ミルクタンク専用冷蔵庫、吸引用パイプを拭いてください。

- 化学的汚染： 衛生のために適切な洗浄剤を使用してください（例：食品に安全で研磨剤を含まない無臭化学剤、台所用洗剤）。
- 物理的汚染： カップに入り得る異物を使用しないでください。
- アレルギー性汚染： コーヒーとミルクの抽出口の清掃には、特定の器具を使用してください。 他の食品（牛乳など）に触れた器具は決して使用しないでください。
- ミルクタンクに牛乳を注ぐときは、衛生基準を守ってください。
- マシンのプラスチック部品だけでなくその他の部品も、電子レンジに入れないでください。
- 本取扱説明書で特に指示のある場合を除き、マシンの部品を食器洗浄機で洗浄しないでください。
- プラスチック部分はアルコール、エタノール、メタノール、変性アルコール、消毒剤で洗浄しないでください。酢酸などの強酸を含む界面活性剤も使用しないでください。
- マシンはウォータージェットなど高圧の下で洗浄しないでください。
- コーヒーとミルクの抽出口は、使い捨ての専用非研磨ペーパータオルで清掃してください。

マシンの衛生

- 自動すすぎを頻繁に行うことで（内部と外部）、マシンの製品寿命が続く間、衛生状態を保つことができます。

メンテナンス作業

- マシンは、訓練・認定を受けたサービスプロバイダーによる点検を年に 1 回、または飲み物 9,000 杯ごとに少なくとも 1 度受けなければなりません。
- マシンの点検が必要になると、コーヒーマシンのディスプレイに通知が表示されます。

廃棄

- マシンや部品、梱包材の廃棄については、**ネスプレッソ**にご連絡いただくか、地域のすべての規定に従って処分することをお勧めします。

賠償責任の制限

- 製造者は、この取扱説明書に記載されている安全手順が守られていない場合は、怪我や事故の責任を一切負いません。
- 製造者はマシンの誤使用または不適切な扱いにより生じた損傷については、責任を負いません。
- 製造者は、マシンの内部および外部の改造が原因で生じた結果については、一切責任を負いません。

保証規定

- 保証規定は**ネスプレッソ**の同意の下で適用されます。
- 誤使用または不適切な電源への接続による故障は保証の対象ではありません。
- 消耗部品は保証の対象ではありません。
- すべての**ネスプレッソ**マシンは、厳しい基準に合格しています。信頼性試験は実際的な条件の下、一部のユニットに対してランダムに行われます。これにより、使用の痕跡が確認される場合があります。

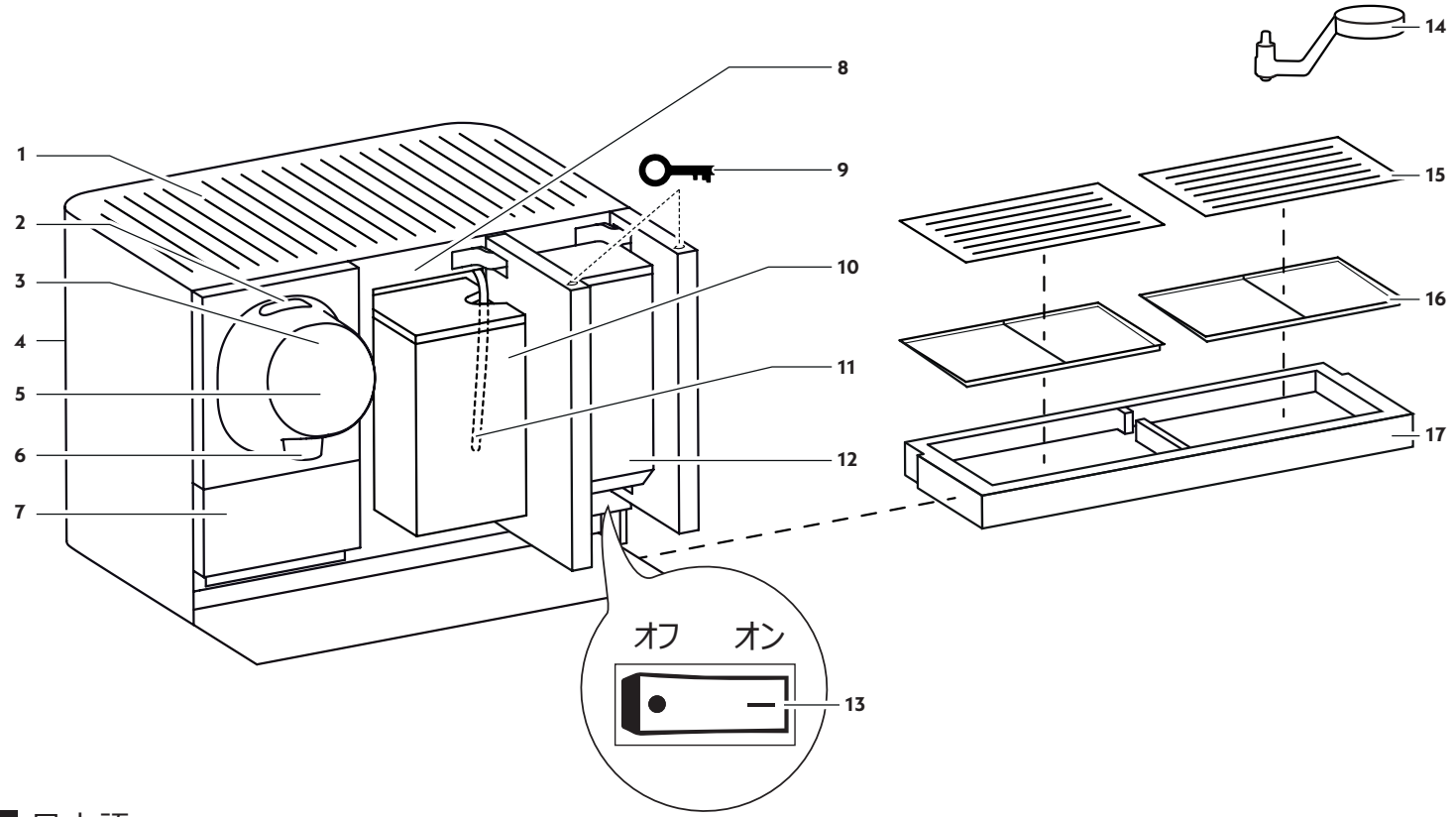
物的損傷の危険

- この装置は該当する国、都道府県、または地域の配管規制に準拠するよう設置されなければなりません。
- マシンを誤って取り扱うと、物的損傷が発生する恐れがあります。
- このマシンは屋内での使用向けに製造されています。 埃、振動、水しぶき、直射日光、害虫等から保護され、管理された環境で保管してください。
- マシンは、害虫駆除モニタリングシステムが整備され、害虫駆除モニタリングされているエリアにあることを確認してください。
- マシンは平らで、水平で、安定した、耐熱および耐水性のある表面材の上に設置してください。
- マシンは、ウォータージェット洗浄が行われる可能性がある場所には設置しないでください。
- タンクには専用の液体（水または牛乳）のみを入れてください。 水タンクに牛乳を決して入れないでください。
- マシンは、常に 0 ℃以上の温度を保った、埃のない乾燥した環境で保管してください。
- オプションとして、障害のある方にとっての利用のしやすさに関する規制に則って設計されたマシンとベースキャビネットをご用意しております。 詳しくは、地域の規制をご確認ください。
- マシンは、ドリップグリッドを設置せずに決して使用しないでください。
- 最適な性能を発揮するための周辺温度は 5～32 ℃です。

注意

この取扱説明書のコピーを少なくとも 1 部、メンテナンスおよび管理スタッフが常に利用できる場所に保管してください。 安全手順は、利用者全員が目を通せるようにしてください。

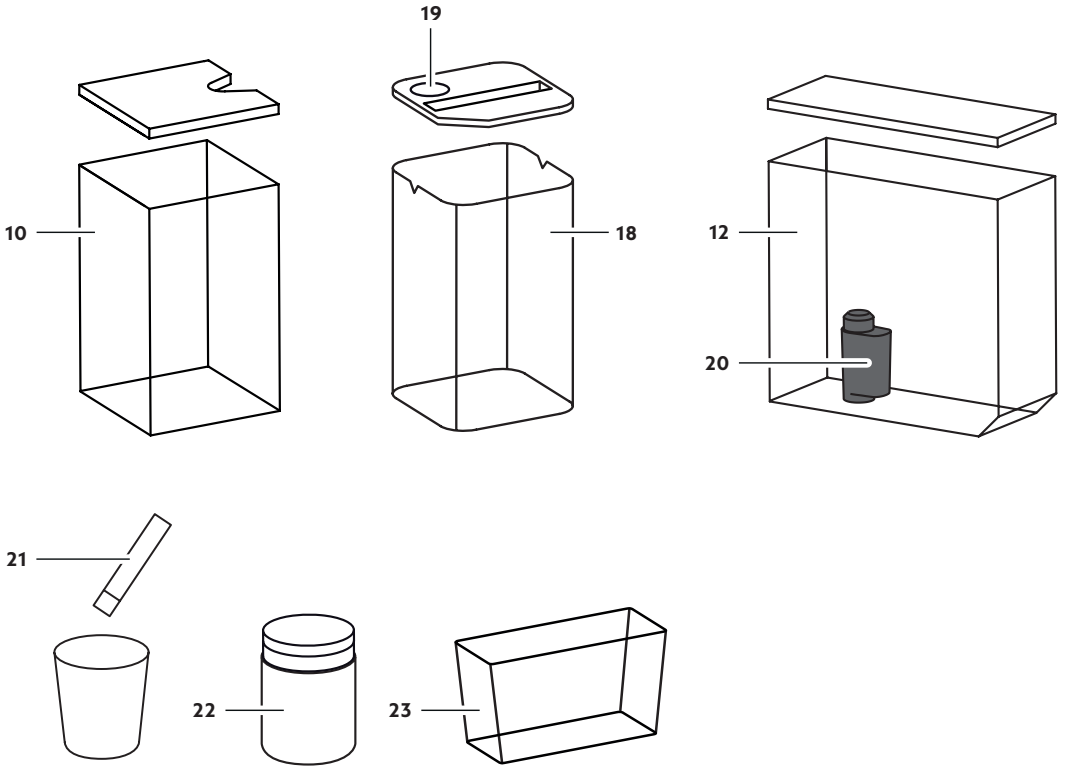
マシンの概要



各部の名称

1 カップウォーマー
2 ポッド挿入口
3 近接センサー*
4 テレメトリー装置*
（機械の内部にあります）
5 タッチコントロールパネル(ディスプレイ)
6 コーヒーとミルクの抽出口
7 ポッドコンテナ
8 ミルクタンク専用冷蔵庫
9 水タンクとミルクタンク専用冷蔵庫の扉の鍵
10 ミルクタンクとミルクタンクふた
11 ミルク吸い上げパイプ
12 水タンクと水タンクふた
13 電源スイッチ（電源スイッチを切り替えるには、ドリップトレイを取り外す必要があります。）
14 カップサポート
15 ドリップグリッド
16 ドリップトレイインレット
17 ドリップトレイ
18 洗浄タンクと洗浄タンクふた
（洗浄プロセスで使用）
19 洗浄プロセスでの洗浄タブレットの位置
20 水フィルター（オプション）
21 水硬度チェッカー(オプション)
22 専用洗浄タブレットの容器
（洗浄プロセスで使用）
23 廃水容器（洗浄プロセスで使用）

ⓘ 水硬度チェッカーは、水フィルターパッケージに含まれています。



よく表示されるマーク

ⓘ 画面のマークを使用して操作します。

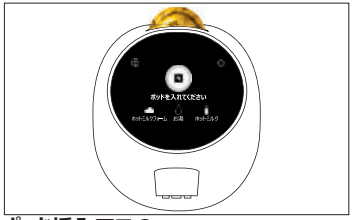
前の画面に戻る
次の画面へ移動
マークを確認
キャンセル（メイン画面に戻る）

* 一部の国ではご利用いただけません。詳細については、**ネスプレッソ**の担当者までお問い合わせください。

マシンの機能

ホーム画面： ホットミルクフォーム / お湯 / ホットミルクなどのコーヒー以外のレシピは、ホーム画面で選択できます。
14ページのレシピ一覧を参照してください。
設定するには、15ページの「コーヒー以外のレシピ」を参照してください。

言語画面： 希望する言語を選択して、「確認」マークをタップします。



ポッド挿入口でのNespresso Professional ポッドの位置

ⓘ 飲み物が選択されるまで、ポッドは完全にはマシンヘッドに入りません。

ホーム画面上の赤いマーク

A 赤い「湯垢洗浄」マーク：
マシンを湯垢洗浄する必要があります（26ページを参照）。

B 赤い「フィルター」マーク： 水フィルターの交換（26ページを参照）

C 赤い「洗浄」マーク：
マシンを洗浄する必要があります（22ページを参照）。

* このマークが表示された場合は、**ネスプレッソ**またはサービスプロバイダームまでご連絡ください。

D 牛乳の温度： 理想的な牛乳の温度は 4 ℃で、10 ℃以下である必要があります。10 ℃を超える場合、ミルクレシピは選択できません。ミルクタンク専用冷蔵庫は、牛乳を 4 ℃の最適温度に保つように設計されています。周囲温度から 10 ℃以下に牛乳を冷やすようには設計されていません。

E 洗浄アラートは 24 時間に 1 回の洗浄規則に従って作動します。前回の洗浄後に最初のミルクレシピが作られると、カウントダウンが始まります。情報が表示されない場合、前回の洗浄後にミルク飲料はまだ作られていません。

設定メニュー：
A メンテナンスメニュー： 点検手順（デフォルトコード 8888）
B 設定メニュー： 一般設定（デフォルトコード 8888）
C 技術者メニュー： 訓練を受けた**ネスプレッソ**技術者だけがアクセスできます。

レシピ画面： ポッド挿入口にポッドを挿入してから2秒以内にレシピ画面が表示されます。

レシピはメニュー一覧から選択できます（14ページのレシピ一覧を参照 ）。

20ページの「レシピを設定」を参照してください。

選択したポッドに応じて、おすすめレシピが強調表示されます。

コーヒーアレンジレシピ一覧

各種コーヒーレシピは、下表のとおり、順に抽出されます。完了したら、最後に抽出されたものをつぎ足しできます。
つぎ足し機能を提供しない場合は、設定メニュー > 「つぎ足しの設定」に移動し、オプションの選択を解除します。

レシピ	ネスプレッソブランドのカップ S = 80 ml M = 180 ml L = 350 ml	一番目の材料	2番目の材料	3番目の材料	つぎ足し 最大 50 ml	抽出量の設定範囲 最小 – 最大（約）
ショートエスプレッソ（25 ml）	S	コーヒー（25 ml）			コーヒー	15 – 35 ml
エスプレッソ（40 ml）	S	コーヒー（40 ml）			コーヒー	35 – 70 ml
ホットコーヒー（110 ml）	M	コーヒー（110 ml）			コーヒー	70 – 150 ml
アメリカーノ（150 ml）	M	コーヒー（25 ml）	お湯（125 ml）		お湯	130 – 190 ml
ラージ アメリカーノ（210 ml）	L	コーヒー（50 ml）	お湯（160 ml）		お湯	190 – 260 ml
エスプレッソ マッキャート（75 ml）	S	ホットミルクフォーム（35 ml）	コーヒー（40 ml）		コーヒー	65 – 85 ml
ラージ コルタード（120 ml）	M	コーヒー（40 ml）	ホットミルクフォーム（80 ml）		ホットミルクフォーム	105 – 145 ml
ラテ ピッコロ（85 ml）	M	ホットミルクフォーム（40 ml）	ホットミルク（20 ml）	コーヒー（25 ml）	コーヒー	75 – 105 ml
カプチーノ（170 ml）	M	ホットミルクフォーム（130 ml）	コーヒー（40 ml）		コーヒー	150 – 210 ml
ラージ カプチーノ（115 ml）	M	コーヒー（25 ml）	ホットミルクフォーム（90 ml）		ホットミルクフォーム	100 – 140 ml
エクストラミルクカプチーノ（170 ml）	M	ホットミルクフォーム（40 ml）	ホットミルク（90 ml）	コーヒー（40 ml）	コーヒー	150 – 210 ml

レシピ	ネスプレッソブランドのカップ S = 80 ml M = 180 ml L = 350 ml	一番目の材料	2番目の材料	3番目の材料	つぎ足し 最大 50 ml	抽出量の設定範囲 最小 – 最大（約）
ラテ マッキャート （260 ml）	L	ホットミルクフォーム （120 ml）	ホットミルク （100 ml）	コーヒー （40 ml）	コーヒー	230 – 330 ml
ラージ ラテマッキャート （330 ml）	L	ホットミルクフォーム （120 ml）	ホットミルク （100 ml）	コーヒー （110 ml）	コーヒー	300 – 340 ml
コルタード （55 ml）	S	コーヒー （40 ml）	ホットミルク （15 ml）		ホットミルク	50 – 60 ml
フラットホワイト （150 ml）	M	コーヒー （40 ml）	ホットミルク （90 ml）	ホットミルクフォーム （20 ml）	ホットミルクフォーム	135 – 180 ml
カフェラテ （180 ml）	L	コーヒー （40 ml）	ホットミルク （140 ml）		ホットミルク	160 – 220 ml
ラージ カフェラテ （300 ml）	L	コーヒー （110 ml）	ホットミルク （190 ml）		ホットミルク	270 – 340 ml

コーヒー以外のレシピ		最初の材料		
ホットミルクフォーム （225 ml）	L	ホットミルクフォーム		125 – 325 ml
ホットミルク （225 ml）	L	ホットミルク		125 – 325 ml
お湯 （225 ml）	L	お湯		125 – 325 ml

表のカップサイズは**ネスプレッソ**標準レシピサイズに基づいています。カップの最終容量は、使用する牛乳の種類によって異なることがあります。
マシンの画面に表示されるレシピ名は、この表のレシピ名とは多少異なることがあります。

レシピ画面で提供するレシピを選択するには、20ページをご覧ください。
レシピのカップ容量を設定するには、21ページをご覧ください。
レシピ画面で提供するコーヒー以外のレシピを選択するには、20ページをご覧ください。
コーヒー以外のレシピの量を設定するには、21ページをご覧ください。

近接センサー*

Momentoマシンとのやり取りは、タッチコントロールパネルに触れる前から開始されます。直感的な新しい方法で、**Nespresso** Momentoの世界をお楽しみください。

このマシンは、マシンの前にいる人の動きを感知する近接センサーを備えています。そのため、マシンの正面に人が近づくと、それを認識します。近接センサーは 2 つのゾーンを区別して感知できます。1 つ目のゾーン（「遠いエリア」）はマシンから約 4 メートルの距離の動きを認識でき、もう 1 つのゾーン（「近いエリア」）は約 1 メートルの距離の動きを認識できます。近接センサー機能は、マシンの設置場所により必要に応じて、直感的なマシン操作を損なうことなく無効にすることができます（技術者メニュー）。

近接センサーの有効 / 無効の切り替えについては、17ページの「省エネモード」を参照してください。

省電力モード

マシンは 2 つの省電力モードを備えており、省エネのためにカスタマイズできます（設定メニュー > 省エネモードの設定）。

一定の時間にわたってマシンが使用されないか、センサーが人の動きを感知しない場合、マシンはスタンバイモードに入ります。スタンバイモードに入るまでの時間は、10～120 分の範囲で設定できます。（初期設定： 90 分）。

マシンがスタンバイモードに入ってから、指定した時間が経過すると、マシンはディープスリープモードに切り替わります。ディープスリープモードに入るまでの時間は、10～480 分の範囲で設定できます。（初期設定： 120 分）。
マシンは、ディープスリープモードに切り替わる前に、必ずスタンバイモードに入ります。

マシンの自動すすぎ

マシンのすすぎは、衛生上の理由だけでなく、マシンの性能を最適な状態に維持する上でも重要です。このマシンには、以下の 4 つの自動すすぎサイクルがあります。

毎日の起動時のすすぎ

- 1 日 1 回、マシンの起動時に、コーヒーとお湯の抽出口を通じてすすぎサイクル（200 ml）が自動的に実行されます。

省電力モード終了後のすすぎ

- マシンが省電力モードを終了するたびに、すすぎサイクル（40 ml）が自動的に実行され、コーヒーと温水の液体ラインが洗浄され、次の飲み物の準備に最適な温度になります。

定期すすぎ

- マシンが 130 分間省電力モードに入らない場合（つまり、周囲で人の動きがあってマシンが作動可能状態に維持される場合）、コーヒーの液体ラインを最適な温度に保つために、すすぎサイクル（70 ml）が自動的に実行されます。この洗浄サイクルは無効にすることができます（設定メニュー > 定期すすぎ）。

ミルクシステムの自動すすぎ

ミルクシステムの衛生状態と性能を一日中良好に維持するために、ミルクレシピの準備の最初と最後に、短いすすぎサイクルが自動的に実行されます。

- ミルクレシピの準備の前に、短いすすぎサイクルが実行されます（15 ml）。すすいだ水はドリップトレイに直接排出されます。
- ミルクレシピの準備が完了する直前に、ミルクラインの牛乳を水で洗い流してラインをすすぎます。このプロセスで生じるすすぎ水は非常に少量（5 ml）で、ミルクの排出口から排出されます。

ミルクシステムのすすぎに関する注意：

- ユーザーがタッチコントロールパネルで（X）を押してミルクレシピの準備を手動で停止した場合、マシンは停止する前にすすぎサイクルを自動的に実行します。
- コルタード やエスプレッソ マッキャートなど、飲み物の量が少ないミルクレシピの場合、準備の最後のすすぎサイクルはありません。この場合、10 分以内に他のミルクレシピがリクエストされなければ、短いすすぎサイクルがミルク排出口を通じて自動的に実行されます。

タッチレス機能

このマシンは、設定メニュー（タッチレスオプションの設定）で設定できる様々なタッチレス機能を備えています。(初期設定： 無効)

- 画面ロック機能を利用すると、ユーザーはマシンを安全に操作できます。この機能の主な利点は、ユーザーが使用前にタッチコントロールパネルを拭くことができることです。ロック画面のメッセージはユーザーを歓迎し、レシピを準備する方法を案内します。
- リモートコントロール機能* を利用すると、ユーザーはタッチコントロールパネルに触れずに、アプリを通じてマシンを操作できるため、最も衛生的でパーソナライズされたコーヒーユーザー体験が可能になります。このオプションは一部の国ではご利用いただけません。

テレメトリー*

マシンはインターネット経由で**ネスプレッソ**に接続できます。以下のメリットを得るには、マシンの電源を入れたままにする必要があります。

- マシンのデータと機能状態を可視化する
- 構成設定とソフトウェアを最新の機能で更新する**
- **ネスプレッソ**の追加サービスを受信する

*一部の国ではご利用いただけません。詳細については**ネスプレッソ**の担当者までお問い合わせください。
** この取扱説明書に掲載されている画像やテキストは、マシンのタッチコントロールパネルに表示されるものと完全には一致しないことがあります。

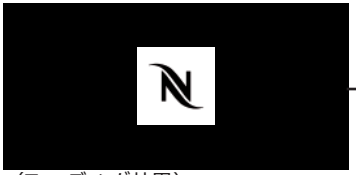
近接センサーを有効にした場合の省エネモード

人の動きがない

遠いエリアの近接センサー

近いエリアの近接センサー

マシンがスタンバイモードのとき



（フェーディング効果）

マシンは加熱中です。

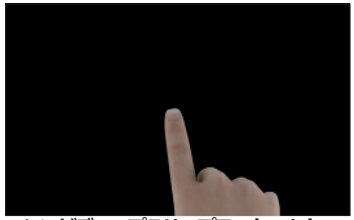
30 秒間操作がなく、人の動きが検出されない場合

マシンがディープスリープモードのとき

画面に触れて開始します。

近接センサーを無効にしたか、使用できない場合の省エネモード

マシンがスタンバイモードのとき：
画面の寿命を延ばすために、輝度が30 %に下がります。

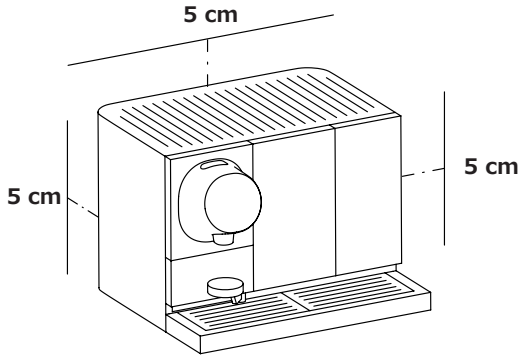


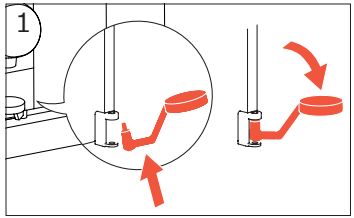
マシンがディープスリープモードのとき：
ユーザーが画面に触れると、マシンが加熱されます。

マシンの設置と飲み物の準備

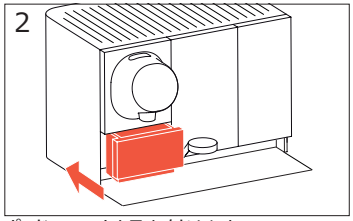
マシンの設置

ⓘ コーヒーマシンは、必ず通気性の良い場所に（マシンの背面、側面、上面と壁との間のすきまを少なくとも 5 cm あけて）設置してください。

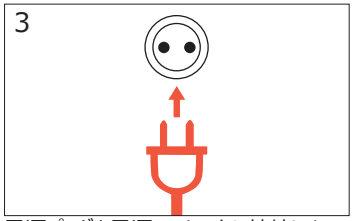




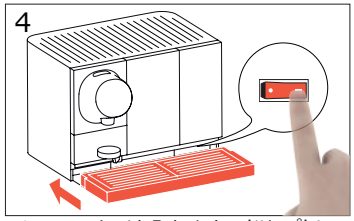
カップサポートを傾けながら挿入します。



ポッドコンテナを取り付けます。



電源プラグを電源コンセントに接続します。使用する主電源の電圧が、30ページの「仕様」に記載されている電圧であることを確認してください。



マシンのスイッチを入れます。ドリップトレイをドリップグリッド、ドリップトレイインレットと一緒に取り付けます。

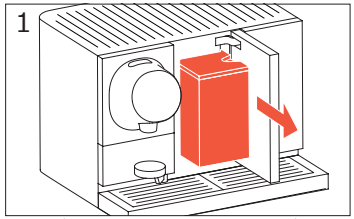
マシンの準備

警告
UHTまたは殺菌牛乳のみを使用してください（脂肪分 1.5～3.5%）。理想的な牛乳の温度は 4 ℃で、10 ℃以下である必要があります。ミルクタンク専用冷蔵庫内の温度が 10 ℃以下になってから、ミルクレシピが利用可能になります。

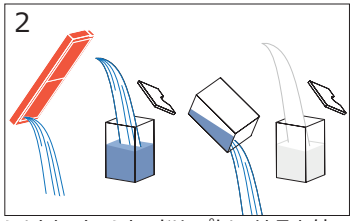
ⓘ マシンは付属のミルクタンクを使用するように設計されており、ミルクタンク専用冷蔵庫のハウジングに組み込まれたセンサーで適切な作業条件を保証します（温度制御、ミルクタンクの有無、牛乳の残量）。付属のミルクタンクを使用せず牛乳パックから直接牛乳を使用することはできません。

画面の手順に従って、マシンのパラメータを設定します。

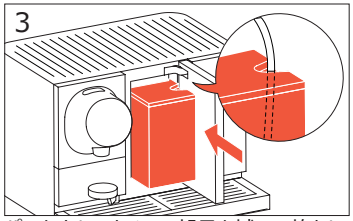
パラメータ：
- 言語を設定
- タイムゾーンを設定
- 時間を設定
- 日付を設定
- 省エネモードを設定
- 温度を設定
- レシピを設定
- 機能を設定
- 抽出量を設定
- カップのサイズを設定
- つぎ足しを設定
- アクセスコードを設定
- 水フィルターの取り付け（ステップ 2 の水フィルターの指示に従ってください）



準備が完了すると、マシンの加熱が開始され、ミルクタンク専用冷蔵庫が冷え始めます。マシンからミルクタンクを取り外し、冷蔵庫の扉を閉じます。



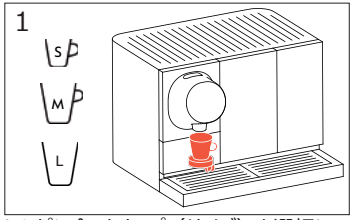
ミルクタンク、ふた、ドリップトレイを取り外し、無臭の洗剤で洗浄します。すべての部品を取り付ける前に、温かい / 熱いお湯ですすぎ、清潔なタオル、布またはペーパータオルですべての部品を拭いて乾かします。使い捨ての非研磨ペーパータオルまたはティッシュペーパーでミルク吸い上げパイプを拭き、ミルクタンク（冷却済みの牛乳を満たしたもの）に挿入してから、ミルクタンクをミルクタンク専用冷蔵庫に再び入れます。ミルク吸い上げパイプが挟まれていないことを確認してください。ミルクタンク専用冷蔵庫の扉を閉じて、ミルクタンク専用冷蔵庫の温度が維持されていることを確認します。



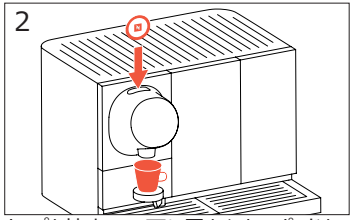
レシピの準備

ⓘ ホットミルクフォーム、お湯、ホットミルクの機能は、ホーム画面から直接アクセスできます。

ⓘ ミルクフォームの品質を調整するには、21ページの「ミルクフォームの品質調整」を参照してください。



レシピに合ったカップ（サイズ）を選択します（14ページ参照）。S、Mサイズのカップにはカップサポートを利用します。Lサイズのカップを使用する場合は、カップサポートを横に動かします。

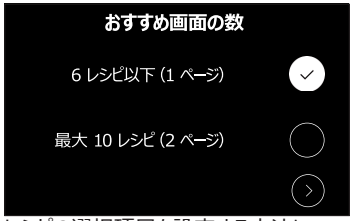


カップを抽出口の下に置きます。ポッドをポッド挿入口に入れます。

挿入されたポッドのおすすめレシピが強調されます。ご希望のレシピを選択します。

レシピを設定

ⓘ マシンにレシピを設定するには、まず提供するレシピの数を決定します。6 種類以下のレシピを提供する場合は、1 つの推奨画面に表示されます。7～10 種類のレシピの場合は、2 つの推奨画面にレシピの選択肢が表示されます。



レシピの選択項目を設定する方法についての順を追った説明は、設定メニューの「レシピを設定」オプションをご覧ください。

提供するレシピの数	1 ページ目に表示するレシピの数	2 ページ目に表示するレシピの数
3	3	–
4	4	–
5	5	–
6	6	–
7	5	2
8	5	3
9	5	4
10	5	5

ⓘ「ピュアコーヒー」はショートエスプレッソ、エスプレッソ、ホットコーヒーのいずれかです。

3～6 種類のレシピの設定：
レシピは 3 つ以上設定する必要があります。レシピの 1 つは「ピュアコーヒー」でなければなりません。

7～10 種類のレシピの設定：
最初の推奨画面で 5 つのレシピを設定する必要があります。レシピの 1 つは「ピュアコーヒー」でなければなりません。

2 つ目の推奨画面では、さらに 5 種類までのレシピを設定できます。

ⓘ メニュー一覧をスクロールするには、右 / 左矢印を使用します。ヘルプを参照するには、「i」を使用します。必要な基準が満たされると、確認マークが表示されます。

レシピを選択するには、レシピをタッチして選択 / 選択解除します。選択されたレシピは、識別しやすいように（金色の円で）強調表示されます。

コーヒー以外のレシピを設定します。
ホーム画面で提供するコーヒー以外のレシピは、設定メニュー > 「機能を設定」で選択できます。

コーヒー以外のレシピを選択するには、タッチして選択 / 選択解除します。確認すると、ホーム画面に表示されます。

抽出量を設定
カップのサイズを設定

抽出量をプログラムするには、設定メニュー＞「抽出量を設定」に移動します。

カップのサイズを設定するには、設定メニュー＞「カップのサイズを設定」に移動します。

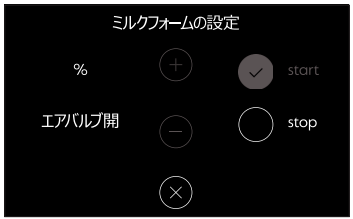
+/−を使用して、抽出量を増減します。レシピの材料は自動的に調整されます。レシピごとの最小量と最大量を確認するには、14ページのレシピ一覧表をご覧ください。

つぎ足し機能でレシピをカスタマイズ

レシピが完成した後で、最後の材料をつぎ足しできます（14ページのレシピ一覧を参照）。

つぎ足し機能は、設定メニュー＞「つぎ足しを設定」で無効にできます。

ミルクフォームの品質調整



メンテナンスメニュー＞「ミルクフォームの品質を設定」でエアバルブの開きを調整することにより、ミルクフォームの密度をカスタマイズできます。

メンテナンスメニュー＞「ミルクフォームの品質調整」に移動します。

このパラメータを使用すると、ミルクに注入される空気の量を調整して、ご希望のミルクフォームの密度を得ることができます。空気の量が少ないと液泡が多くなり、空気の量が多いとミルクフォームの量が増えます。使用する牛乳の種類によっては、空気が多すぎると結果が不安定になる（フォームが不安定になる、流れやすい、大きな泡のある粗い外観になるなど）という制限が生じます。

エアバルブの開きを調整したら、レシピのテストを 3〜4 回繰り返して、新しい設定でシステムを安定させます。

毎日のお手入れとメンテナンス

はじめに

ネスプレッソマシンは、品質と信頼性の最高基準に則り開発されています。優れた性能と飲み物の最高品質を維持するために、以下のメンテナンス操作を必要な頻度で行ってください。

ミルクマシンと水タンクを洗浄する（毎日）

洗浄

ⓘ 洗浄アラートは 24 時間に 1 回の洗浄規則に従って作動します。カウントダウンは、前回の洗浄後から最初のミルクレシピが作られた後に始まります。
カウントダウンの状態（次回の洗浄までの時間）は、設定マークをタッチすると表示されます。

ⓘ「洗浄」と「湯垢洗浄」のマークが同時に赤で表示された場合は、まず洗浄手順に進み、次に湯垢洗浄手順を行ってください。

「洗浄」マークが赤で表示されたら、マシンを洗浄する必要があります。ミルクレシピはすべて利用できなくなります。

洗浄手順は以下の 2 つの方法で実行できます。
- 標準プロセス： 洗浄準備の各手順を詳しく習熟するために、まず洗浄手順を開始します。
- 迅速なプロセス： 洗浄タンクと洗浄タブレットを準備し（手順 7 を参照）、ミルクタンク専用冷蔵庫に入れます（手順 8 を参照）。その後、洗浄手順を開始します。画面の手順に従ってください。

自動洗浄プロセスを開始する前に、水タンクが満杯になっていて、ドリップトレイが空になっていることを確認するメッセージが表示されます。

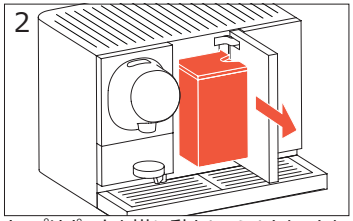
洗浄手順を開始するには、以下の 2 つの方法があります。
- 赤い「洗浄」マークをタップし、画面の手順に従います
- メンテナンスメニューに入り、「ミルクマシンを洗浄」を選択して、画面の手順に従います

必要なもの：
- 洗浄タンク
- 廃水容器
- 洗浄タブレット 1 錠 – 正規の専用洗浄タブレットのみを使用してください（付録の「**ネスプレッソ**に問い合わせる」を参照）
- 所要時間： 20 分以下

ⓘ 無臭の中性洗剤と表面を傷つけることのない用具を使用してください。

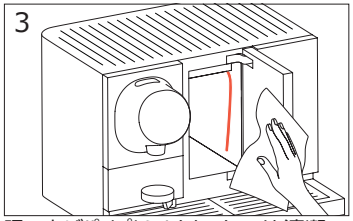
ⓘ 洗浄タブレットがなかったり、正しく挿入されていないと、洗浄手順を開始できません。

2



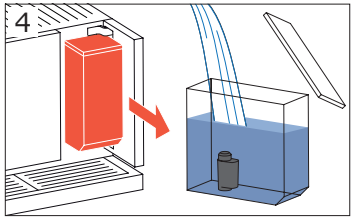
カップサポートを横に動かし、ミルクタンクを取り外し、空にして洗浄します。ミルクタンクとふたを無臭の洗剤で洗浄し、温水ですすぎ、清潔できれいなタオル、布またはペーパータオルで拭いて乾かします。ミルク

3



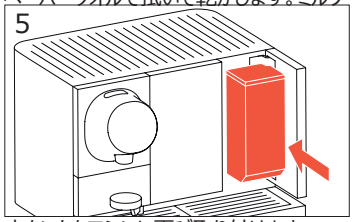
吸い上げパイプとミルクタンクベイを清潔できれいなぬれタオルできれいに拭きます。

4



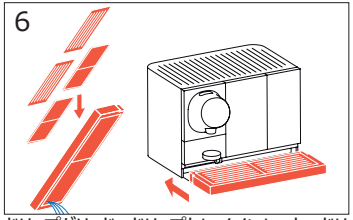
水タンクをマシンから取り外します。水タンクを新鮮な飲料用の水でいっぱいに満たします。

5



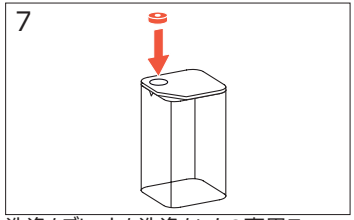
水タンクをマシンに再び取り付けます。

6



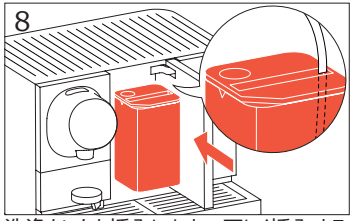
ドリップグリッド、ドリップトレイインレット、ドリップトレイをマシンから取り外します。ドリップトレイを空にします。ドリップグリッドとドリップトレイをマシンに再び取り付けます。

7



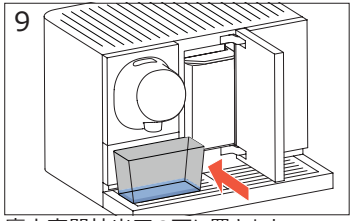
洗浄タブレットを洗浄タンクの専用スロットに入れ、しっかり固定されるまで軽く押します。

8



洗浄タンクを挿入します。正しく挿入するには、洗浄タンクのふたのくぼみが左前側にある必要があります。ミルク吸い上げパイプが洗浄タンクの中に正しく挿入されていることを確認してください。

9



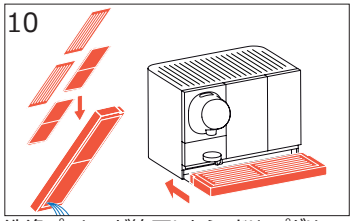
廃水容器抽出口の下に置きます。**ミルクタンク専用冷蔵庫の扉を開けておきます**（洗浄プロセス中のミルクタンクベイ内の結露を避けるため）。

「続行」を選択して洗浄手順を開始し、画面の手順に従います。

洗浄手順が完了したら、メニューを終了します。タッチコントロールパネルにホーム画面が表示され、ミルクタンク専用冷蔵庫が冷え始めます。適切な冷却プロセスが確実に行われるよう、ミルクタンク専用冷蔵庫の扉を閉じます。

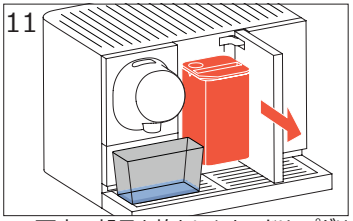
洗浄プロセスの後ですぐにミルクレシピを使用できるようにする場合は、あらかじめ冷やした牛乳（5 ℃）をミルクタンクに補充し、ミルクタンク専用冷蔵庫にタンクを再び取り付けます。ミルクレシピを作る準備が完了するまで、約 15 分かかります。

10

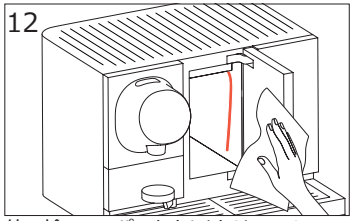


洗浄プロセスが終了したら、ドリップグリッド、ドリップトレイインレット、ドリップトレイをマシンから取り外します。ドリップトレイを空にします。せっけん水で洗浄し、すすいで、両方の部品を乾かします。ドリップグリッド、ドリップトレイインレット、ドリップトレイをマシンに再び取り付けます。廃水容器を取り外し、空にして洗浄します。洗浄タンクを取り外し、ふたを外してタンクを空にし、ふたと洗浄タンクを洗います。洗浄液は高温で洗浄剤を含んでいるため、洗浄タンクの取り扱いには注意してください。

11

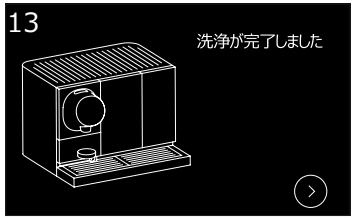


12



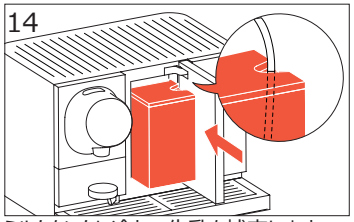
使い捨てペーパータオルまたはティッシュペーパーで、ミルク吸い上げパイプとミルクタンクベイを拭いてきれいにし、完全に乾かします。ミルク吸い上げパイプのフィルターが詰まっていないことを目視で確認します。詰まっている場合は、パイプを取り外して、新鮮な飲料用の水で洗浄してください。

13



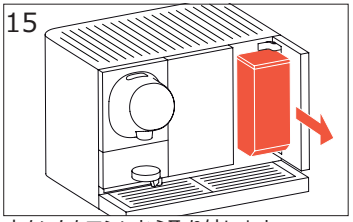
洗浄手順は終了です。

14



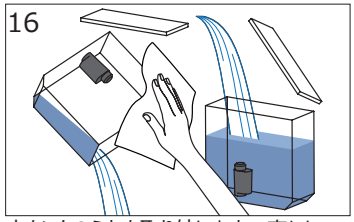
ミルクタンクに冷たい牛乳を補充します。ミルクタンクをミルクタンク専用冷蔵庫に再び取り付けます。

15



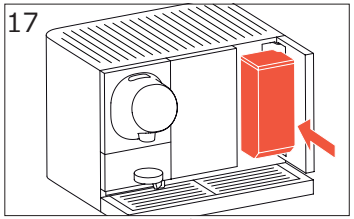
水タンクをマシンから取り外します。

16



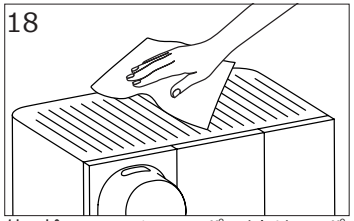
水タンクのふたを取り外します。空にしてから使い捨てのペーパータオルまたはティッシュペーパーできれいに拭き、新鮮な飲料用の水ですすぎます。水タンクを新鮮な飲料用の水で満たし、ふたを再び取り付けます。

17



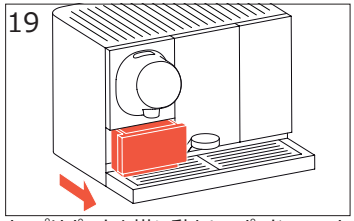
水タンクをマシンに再び取り付けます。

18



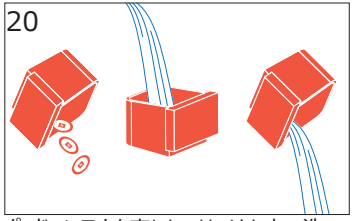
使い捨てのティッシュペーパーまたはペーパータオルでマシンの上部をきれいに拭きます。熱くなっているで、ご注意ください。

19



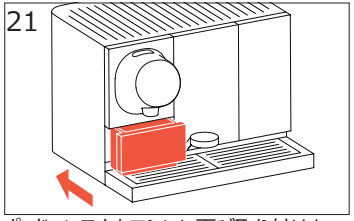
カップサポートを横に動かし、ポッドコンテナを取り外します。

20



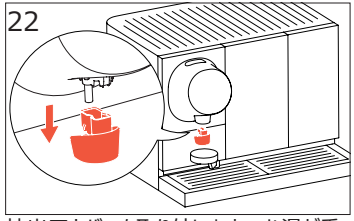
ポッドコンテナを空にし、せっけん水で洗って、乾かします。

21



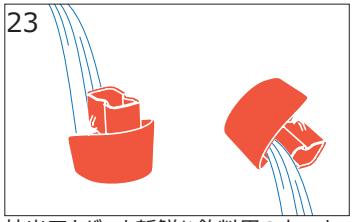
ポッドコンテナをマシンに再び取り付けます。

22



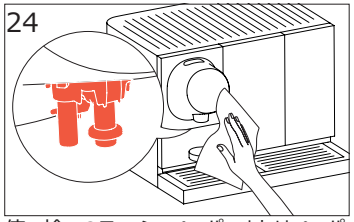
抽出口カバーを取り外します。お湯が垂れることがあるので、ご注意ください。

23



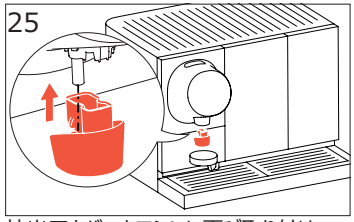
抽出口カバーを新鮮な飲料用の水ですすぎ、乾かします。

24



使い捨てのティッシュペーパーまたはペーパータオルでコーヒーとミルクの抽出口をきれいに拭きます。

25



抽出口カバーをマシンに再び取り付けます。

水フィルター（オプション）を取り替える

フィルター

ⓘ 水タンクは、フィルター交換後に毎回（または、直接水接続モードでは少なくとも週 1 回）洗浄してください。

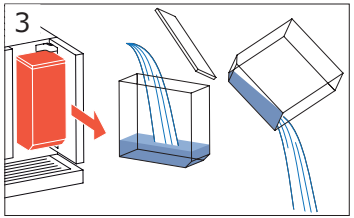
ⓘ 水の硬度を設定するには、以下の 3 つの選択肢があります。A、B、C。27ページの「湯垢洗浄の間隔と水フィルターの交換」を参照してください。

ⓘ 新しい水フィルターの取り付けを完了するために、マシンは抽出口を通じて約 0.5 リットルのすすぎサイクルを自動的に実行し、最適な性能を維持します。
そのため、抽出口の下に十分な容量の容器を置いてください。

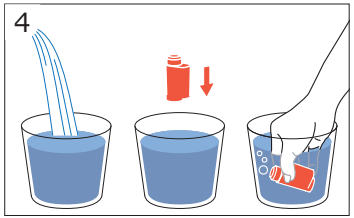
「フィルター」マークが赤で表示されたら、内蔵フィルターを取り替える必要があります。赤いフィルターマークをタップし、指示に従ってください。

ⓘ または、「フィルター」マークが赤で表示されたら、メンテナンスメニューに進み、水フィルターの取り替え手順を開始できます。「内蔵フィルターを取り替えてください」を選択し、指示に従ってください。

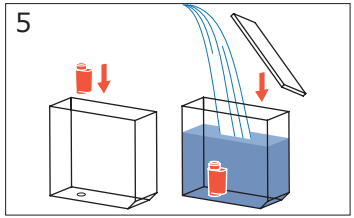
画面の手順に従って、マシンと新しい水フィルターの両方で水の硬度を設定します。



水の硬度を設定したら、水タンクとふたを取り外します。新鮮な飲料用の水ですすぎます。古い水フィルターを取り外します。



容器に新鮮な飲料用の水を入れます。水フィルターを完全に浸し、気泡が出なくなるまで数回ギュッとつまみます。

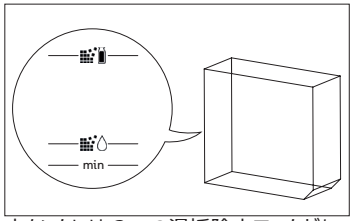


新しい水フィルターを取り付けます。水タンクを新鮮な飲料用の水で満たし、ふたを再び取り付けます。水タンクをマシンに再び取り付けます。

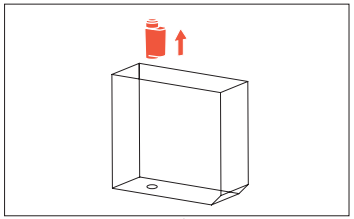
湯垢洗浄

湯垢洗浄

ⓘ 「洗浄」と「湯垢洗浄」のマークが同時に赤で表示された場合は、まず洗浄手順に進み、次に湯垢洗浄手順を行ってください。



水タンクには 2 つの湯垢除去マークがあります。コーヒーシステムを湯垢洗浄する場合は、下のマークに従ってください。ミルクシステムを湯垢洗浄する場合は、上のマークに従ってください。



マシンに水フィルターが装備されている場合は、湯垢洗浄の前に必ずフィルターを取り外してください。

ⓘ コーヒーとミルクのモジュールは、2 つの別々のプロセスを使用して湯垢洗浄されます。一方の湯垢洗浄プロセスが必要な場合、もう一方の湯垢洗浄プロセスが必要になるまでの予想時間が画面に表示されます。

湯垢洗浄： コーヒー

「湯垢洗浄」マークが赤で表示されたら、マシンを湯垢洗浄してください。 赤い湯垢洗浄マークをタップします。コーヒーモジュールの湯垢洗浄が必要と示すメッセージがマシンに表示されます。画面の手順に従ってください。

ⓘ または、メンテナンスメニューに進み、湯垢洗浄の手順を開始することもできます。

必要なもの：

湯垢洗浄プロセスを行うには、以下のものを準備します。
- 洗浄タンク
- 廃水容器
- **ネスプレッソ**の純正湯垢洗浄剤 2 袋
- 1 リットルの水

この手順には約 15 分かかります。

ⓘ 湯垢洗浄には、**ネスプレッソ**の純正湯垢洗浄剤をご使用ください。酢は決して使用しないでください。

湯垢洗浄： ミルク

「湯垢洗浄」マークが赤で表示されたら、マシンを湯垢洗浄してください。 赤い湯垢洗浄マークをタップします。ミルクモジュールの湯垢洗浄が必要と示すメッセージがマシンに表示されます。 画面の手順に従ってください。

ⓘ または、メンテナンスメニューに進み、湯垢洗浄の手順を開始することもできます。

必要なもの：

湯垢洗浄プロセスを行うには、以下のものを準備します。
- 洗浄タンク
- 廃水容器
- **ネスプレッソ**の純正湯垢洗浄剤 4 袋
- 2 リットルの水

この手順には約 60 分かかります。

ⓘ 湯垢洗浄には、**ネスプレッソ**の純正湯垢洗浄剤をご使用ください。酢は決して使用しないでください。

湯垢洗浄の間隔と水フィルターの交換

水の硬度	水フィルターの取り付け	25 レシピ / 日		50 レシピ / 日		80 レシピ / 日		水タンクのフィルター交換
		コーヒーシステム	ミルクシステム	コーヒーシステム	ミルクシステム	コーヒーシステム	ミルクシステム	コーヒーシステムとミルクシステム
高い	**C**	8 ヶ月以内	4 ヶ月以内	4 ヶ月以内	3 ヶ月以内	2 ヶ月以内	3 ヶ月以内	80 Lまたは 183 日
中程度	**B**	10 ヶ月以内	8 ヶ月以内	5 ヶ月以内	6 ヶ月以内	3 ヶ月以内	5 ヶ月以内	150 Lまたは 183 日
低い	**A**	16 ヶ月以内	13 ヶ月以内	8 ヶ月以内	10 ヶ月以内	5 ヶ月以内	8 ヶ月以内	220 Lまたは 183 日

マシンに外部水ろ過システムが取り付けられている場合は、1000 リットル後に湯垢洗浄アラームが表示されます。

「故障かな？」と思ったら

問題	解決策
表示されている言語が適切ではない。	マシンの設定メニューで言語設定を変更してください。 問題が解決しない場合は、操作担当者にお問い合わせください。
マシンがすぐにスリープまたはスタンバイモードになる。	マシンの設定メニューで省エネ機能の設定を変更してください。 問題が解決しない場合は、操作担当者にお問い合わせください。
Nespresso Momento 120 の飲み物の温度が高すぎるまたは低すぎる。	マシンの設定メニューで温度設定を変更してください。 問題が解決しない場合は、操作担当者にお問い合わせください。
Nespresso Momento 120 の飲み物の量が多すぎるまたは少なすぎる。	マシンの設定メニューでレシピ量の設定を変更してください。 問題が解決しない場合は、操作担当者にお問い合わせください。
Nespresso Momento 120 は機能しているようだが、コーヒー抽出口から水やコーヒーが出てこない。	マシンの水タンクに水が入っていることを確認してください。 水フィルターに空気がとどまっていないか確認してください。確認するためには、容器に新鮮な飲料用の水を入れます。水フィルターを完全に浸し、気泡が出なくなるまで数回ギュッとつまみます。フィルターを水タンクに取り付けて、マシンを再度起動してください。
ディスプレイが点灯しない。	近接センサー機能が無効になっている場合（またはユーザーの国で利用できない場合）、マシンはディープスリープモードになっている可能性があります。 画面に触れると、マシンが起動します。起動しない場合は、マシンの電源が入っているか、電源プラグが電源コンセントに接続されているかどうか確認してください。
自動すすぎサイクルの頻度が高すぎる。	16ページの「定期すすぎ」のセクションを参照してください。

問題	解決策
ミルク容器に牛乳が入っているのに、ミルクレシピが利用できない。	ミルクタンク専用冷蔵庫内の温度が 10 ℃以下になってからミルクレシピが利用可能になります。12ページの「マシンの機能」セクションを参照し、冷蔵庫の温度を確認してください。ミルクタンクに補充するときは、必ずあらかじめ冷やした牛乳（5 ℃）を使用してください。ミルクタンクが冷蔵庫に正しく取り付けられていることを確認してください。
ミルクフォームの質感が望ましい品質ではない。	– 使用する牛乳の種類に応じて、設定を調整する必要があります。 同じ牛乳の種類とブランドを使用していても、一年の中の時期が異なると、この問題が生じることがあります。 21ページの「ミルクフォームの品質調整」のセクションを参照し、希望のミルクフォーム密度を設定します。 – ミルク吸い上げパイプがミルクタンクに正しく挿入されており、ミルクタンクのふたに挟まっていないことを確認してください。

付 録

水の直接接続
マシンは水道に直接接続することができます。そうすれば、水フィルターの交換回数が少なくて済みます。水を補充する必要もありません。

仕様
（配管作業に）訓練を受けた**ネスプレッソ**技術者または有資格の配管工が必要で、水圧は 2～4 バールに設定する必要があります。

電源：
220 – 240 V / 50 – 60 Hz（IEC規格認証）
200 V / 50/60 Hz（IEC規格認証）
重量： 39 kg
作動温度の範囲： +5 ℃ – +32 ℃
保管温度の範囲： −25 ℃ – +60 ℃
（保管する前にマシンを空にします）
水タンクの容量： 4.6 L
ミルクタンクの容量： 3 L
寸法（横 x 縦 x 高さ）： 560 x 500 x 420 mm
騒音： < 55 dBA
液体冷媒： R600a
ミルクタンク専用冷蔵庫コンプレッサーの出力： 50 W
許容される最大の水の硬度： 45°fH

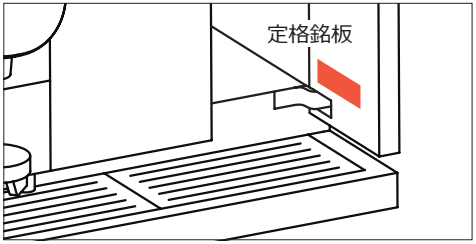
テレメトリー仕様*
モデム周波数帯域：
- 2G帯域（GSM / EDGE）：
  850、900、1800、1900 MHz
- 3G帯域（UMTS）：
  800、850、900、1900、2100 MHz

最大周波数出力：
- 2G帯域： 33 dBm
- 3G帯域： 25 dBm

近接センサーの仕様*
周波数： 5.8+/−0.075 GHz
最大出力：
- **ETSI規定採用国：** ca 2 mW / ca 3 dBm
- **FCC規定採用国：** < 50 mV/m、< 94 dBuV/m

定格銘板
定格銘板には以下の詳細が含まれています。
マシン型： **Nespresso** Professionalコーヒーミルクマシン
モデル： **Nespresso** Momento 120
型： 232/NP120
電圧： 定格銘板の通り
電源： 定格銘板の通り
シリアル番号： 定格銘板の通り
製造日： 定格銘板の通り

蒸気ボイラー圧力システム
定格作動圧力： 2.8 バール
定格作動温度： 142 ℃
最大ボイラー圧力： 5 バール
最小ボイラー圧力： −0.2 バール
テスト済みボイラー圧力： 7.5 バール



ポッドとマシンのリサイクル
この電気器具は EU 指令 2012/19/EC に準拠しています。梱包材と器具にはリサイクル可能な材料が含まれています。
電気器具には修理・リサイクルが可能な貴重な資材が使用されています。
残りの廃棄物を分別することで、価値ある原材料のリサイクルが促進されます。電気器具は回収場所に置きましょう。
廃棄に関する情報は地域の自治体から得られます。
ネスプレッソの持続可能性戦略については**www.nespresso.com/positive**をご覧ください。

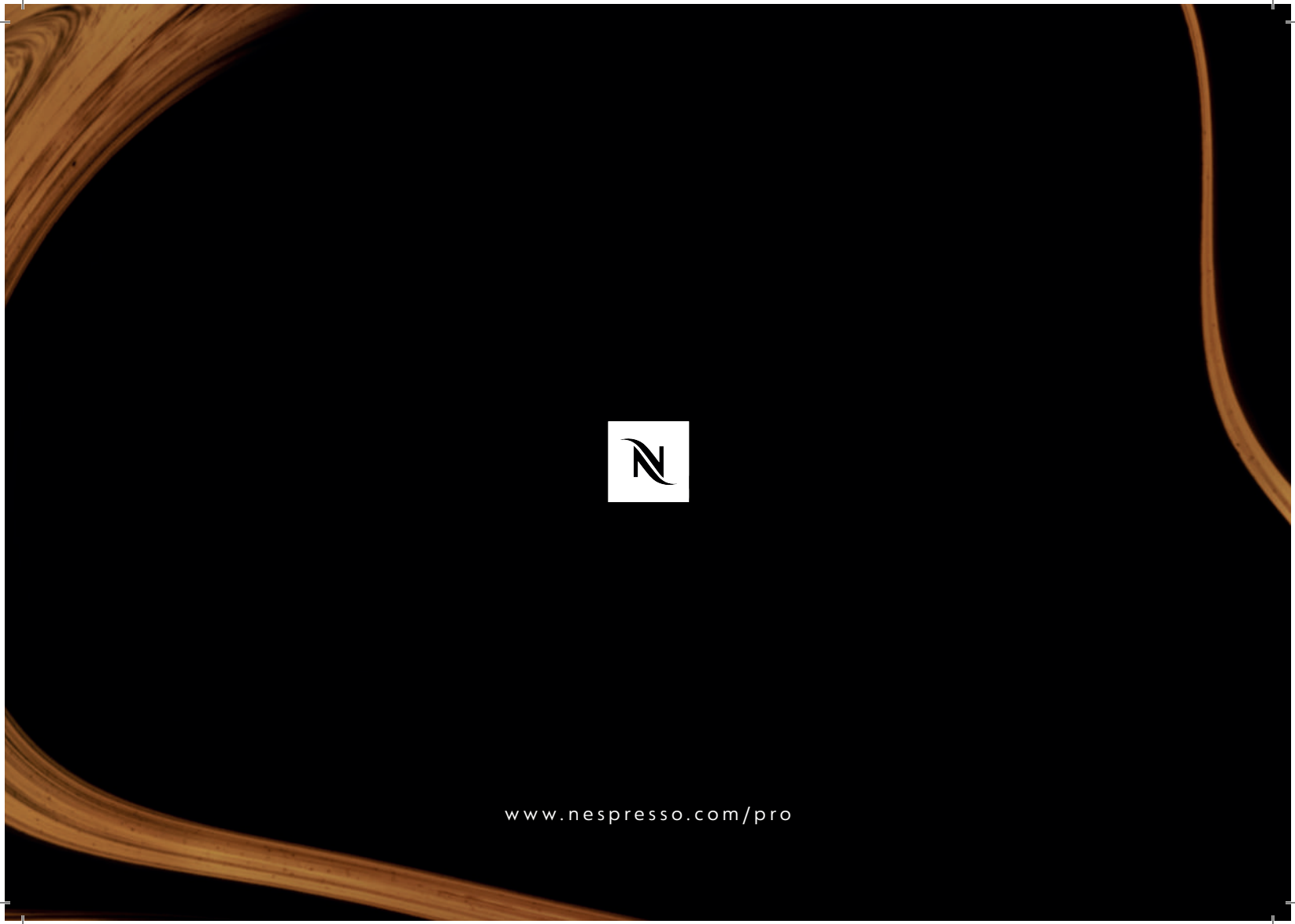
出版詳細
バージョン： 取扱説明書**nespresso** Momento 120 正規取扱説明書

ネスプレッソへのお問い合わせ
サービスに関するお問い合わせは、**www.nespresso.com**に掲載されている**ネスプレッソ**の各国お問い合わせ窓口までご連絡ください。

* 一部の国ではご利用いただけません。詳細に関しては、**ネスプレッソ**の担当者までお問い合わせください。

NESPRESSO
PROFESSIONAL

Nestlé Nespresso SA
Avenue d'Ouchy 4–6
1006 Lausanne
Switzerland



www.nespresso.com/pro