

El placer...  
de un buen café.

Máquina de café automática Miele.





# ¡El mejor sabor! ... con infinitas variaciones.

No cabe duda: el café vuelve a conquistar el mundo. Se mire donde se mire, en cada esquina de cada ciudad abren nuevos cafés, nuevos bares. Pero el café es mucho más que una bebida caliente – el café es el símbolo de toda una cultura del disfrute y calidad de vida – es el esperado colofón de una buena mesa, que proporciona una indescriptible sensación de placer.

Con la nueva máquina de café automática empotrable Miele con sistema NESPRESSO® podrás disfrutar de esta inestimable ventaja en el ambiente relajado de tu casa. Y no sólo eso, podrás disponer de una gran selección de cafés. Con 16 variedades distintas, la perfecta elaboración de una cremosa espuma de leche en el Cappuccinatore y una enorme flexibilidad para el empotramiento del aparato en prácticamente cualquier entorno de cocina, no quedará deseo sin cumplir.





## Fino y cremoso

¡Ojalá pudieras disfrutarlo en casa! Seguramente te lo habrás imaginado más de una vez mientras se estaba tomando un café rápidamente en una cafetería, cuando por encima del estruendoso ambiente con su trajín de tazas y clientes, el silbido del vapor caliente que anuncia la preparación de la leche para un delicioso Cappuccino, con su fina y cremosa espuma. Sin duda, es una de las máximas expresiones de la cultura del café y el indiscutido rey del buen café italiano. La máquina de café automática empotrable de Miele es un auténtico maestro en el espumado de la leche. Con el singular Cappuccinatore lograrás siempre una perfecta y cremosísima espuma de leche para tu Cappuccino, tu Latte macchiato y otras especialidades. Esta blanca delicia podrás prepararla de dos maneras distintas: en una jarrita o directamente en la taza.

## Corto, negro y bien cargado

Así debe ser un buen Espresso. El experto conoce un Espresso perfectamente elaborado simplemente con ver su crema. Una crema perfecta debe reunir además del color avellana una buena textura. Cuando se espolvorean encima finos granos de azúcar, éstos se deben mantener unos segundos en la corona de crema, antes de sumergirse en el café. Ahora también podrás disfrutar en casa de un siempre perfecto Espresso con la máquina de café empotrable Miele y sus deliciosas variedades de café NESPRESSO®.



Los Grands Crus.

Con el singular método de fabricación de NESPRESSO® el café recién molido se envasa herméticamente en pequeñas cápsulas que garantizan una óptima conservación del aroma y del sabor. Con un total de 16 variedades, podrás elegir tu favorito personal según sus preferencias, fuerte, corto o más suave.

## Los Espressos

**Ristretto**  *Intensidad: 10*

Intenso en sabor y cuerpo, Ristretto combina los mejores Arábicas Sudamericanos provenientes de orígenes como Colombia y Brasil, con magníficos Arábicas del Este Africano delicadamente ácidos y un toque de Robusta que le aporta vivacidad. El lento tostado por separado de los granos permite obtener un bouquet de contrastes, combinando a la vez sutiles notas frutales y ácidas con otras notas intensamente tostadas y a chocolate.

**Arpeggio**  *Intensidad: 9*

Arpeggio toma su carácter distintivo y su intenso cuerpo de un blend de Arábicas provenientes de América del Sur y Central. El tostado sostenido de los granos permite que cada aspecto se desarrolle en un bouquet intenso, combinando notas tostadas, amaderadas y a cacao.

**Roma**  *Intensidad: 8*

Sutil equilibrio entre fuerza, delicadeza y plenitud, Roma se distingue por sus notas amaderadas y tostadas. Arábicas provenientes de América del Sur y Central combinados con Robusta han sido ligeramente tostados para preservar el delicado aroma de este blend. Roma es el café ideal para aquellos que buscan un Espresso corto y suave a la vez.

**Livanto**  *Intensidad: 6*

Este blend de Arábicas de América del Sur y Central ha sido tostado moderadamente para extraer un bouquet redondo y bien equilibrado. Livanto evoca al olor de los granos de café recién tostados cuando escapan del tostador: notas tostadas y caramelizadas combinadas con una ligera nota frutal.



### Capriccio Intensidad: 5

Capriccio es un Espresso que posee un bouquet equilibrado, una ligera acidez y una nota a cereal muy característica. Se compone de Arábicas de América del Sur incluyendo Brasil, en proporciones ideales; y un toque de Robusta ligeramente tostado.

### Volluto Intensidad: 4

Deliciosamente perfumado, Volluto posee un cuerpo redondo con dulces notas a biscuit y frutales. Una combinación de Arábicas Brasileños y Colombianos, su tostado ligero permite que toda la delicadeza de este Grand Cru se exprese. Volluto proviene 100% del Nespresso AAA Sustainable Quality™ Program, una iniciativa de ayuda a los productores de café codirigida con la Rainforest Alliance.

Visite [www.nespresso.com/aaa-program](http://www.nespresso.com/aaa-program)

### Cosi Intensidad: 3

Un blend de Arábicas provenientes del Este Africano, América del Sur y Central, que ha sido ligeramente tostado para preservar la frágil nota cítrica y crear la personalidad de Cosi. Esta nota alimonada, profundamente refrescante, se desarrolla en un cuerpo ligero.

## Los Espressos “Pure Origin”

### Indriya from India Intensidad: 10

Este Espresso de cuerpo intenso es un blend de Arábica y Robusta proveniente del Sur de la India. Un tostado sostenido pero a la vez rápido equilibra su fuerte carácter, extrayendo notas a cacao y especias como la pimienta, clavo de olor y nuez moscada. Indriya expresa toda su pasión en media taza Espresso (25 ml).

### Rosabaya de Colombia Intensidad: 6

Sobre una base suave, este blend de Arábicas Colombianos despliega notas típicas a mermelada de frutos rojos y ciertas notas vinosas. Cultivado en pequeñas plantaciones Colombianas, el café es recolectado a mano y procesado utilizando el método húmedo. El tostado separado acentúa las notas frutales y la acidez otorgando cuerpo al café.

### Dulsão do Brasil Intensidad: 5

Dulsão do Brasil se distingue por sus notas dulces a cereal, malta, miel y jarabe de arce. La combinación de cafés Bourbon de Brasil rojos y amarillos tostados por separado crea una agradable redondez en boca. Estas variedades son tratadas mediante el método semi-seco para que los azúcares del mucílago aporten su dulzor al corazón de los granos de café.



## Los Lungos

**Fortissio Lungo**  *Intensidad: 7*

Este Lungo de cuerpo bien presente se caracteriza por sus notas a granos intensamente tostados. Un blend de Arábicas provenientes de América del Sur y Central con un toque de Robusta, Fortissio Lungo ofrece un agradable amargor y una exquisita sensación de plenitud en boca.

**Vivalto Lungo**  *Intensidad: 4*

Una combinación compleja y al mismo tiempo equilibrada de Arábicas de América del Sur cultivados a elevadas altitudes -entre los que se encuentra el café "Cerrado" de Brasil-, y un Arábica del Este Africano. Vivalto Lungo combina notas tostadas con sutiles notas florales. El tostado dividido de los granos permite realzar el carácter de cada origen.

**Finezzo Lungo**  *Intensidad: 3*

Este Lungo ligero y refrescante expresa un bouquet floral de jazmines y flores de naranjo y bergamota. Un blend ligeramente tostado de Arábicas florales del Este Africano y Arábicas perfumados de América del Sur y Central, Finezzo Lungo es refrescado por un toque de acidez.

## Los Decafeinados

**Decaffeinato Intenso**  *Intensidad: 7*

Decaffeinato Intenso es un Espresso fuerte, de cuerpo bien presente y sutiles notas a cacao y cereales tostados. Este blend de Arábicas de América del Sur con un toque de Robusta es sometido a un tostado corto e intenso que reaviva los sabores y acentúa la fuerza de este blend.

**Decaffeinato**  *Intensidad: 2*

Un café descafeinado, ligero y sutil, este Grand Cru combina elegantemente notas de frutos rojos, frutas secas y cereales. Una composición perfecta de varios Arábicas provenientes de América del Sur, en particular de Colombia, con un toque de Robusta ligeramente tostado. Decaffeinato es un Espresso muy suave.

**Decaffeinato Lungo**  *Intensidad: 3*

El cuerpo untuoso del Decaffeinato Lungo envuelve notas tostadas y a cereales. Con el toque justo de Robusta cuidadosamente seleccionado, los mejores Arábicas de Brasil y Colombia han sido tostados en forma lenta y prolongada para realzar las notas tostadas.



## Un café a su gusto

Entre los amigos y en la familia existen, a menudo, gustos muy distintos, y el café no es una excepción. Algunos lo prefieren corto y muy cargado, otros más ligero. Para satisfacer realmente todos los gustos ha llegado una solución idónea: con la máquina de café empotrable Miele podrás preparar un gran surtido de distintas variedades y tipos de preparación de café, porque la nueva máquina de café Miele ahora incorpora las fantásticas ventajas de las cápsulas de café NESPRESSO®. El depósito portacápsulas integrado en los modelos CVA 2652 ST y 2662 admite una carga de hasta 20 cápsulas. El quid de este singular servicio es la posibilidad de cargar distintas variedades de café en los 5 compartimentos del portacápsulas. ¡Una posibilidad que sin duda aprovecharás!

## El multitalento...

... no sólo puede preparar Espresso, café y espuma de leche para Cappuccino, sino que también proporciona agua caliente para infusiones. El display con símbolos y texto claro en español le permitirá seleccionar fácilmente las tazas más adecuadas para tu Espresso y café, así como la programación de distintas variedades de café. Además, en la memoria de la máquina de café podrás guardar hasta 10 ajustes personalizados para obtener el café perfecto. La gran ventaja de esta máquina de café es su disposición de servicio permanente, desde la mañana hasta la noche. Y la función de conexión y desconexión automática añade otro plus de comodidad, bastando con unos pocos ajustes para programar los tiempos que mejor se adapten a tu horario personal.







## Gran flexibilidad de adaptación

Solamente Miele ofrece soluciones para cualquier necesidad. La máquina empotrable podrá instalarse en prácticamente cualquier lugar de la cocina y resulta ideal en combinación con otros aparatos.

La alternativa es la máquina portátil. Con solo 50 cm de ancho y 35 cm de altura y su cubierta totalmente de acero inoxidable te da un toque especial en cualquier parte de la casa.



# Características



## Cafetera portátil CVA 2652 ST

### DISEÑO

Paneles superior e inferior en acero inoxidable, interior en negro

Displays y mando multifunción dispuesto en el centro del panel superior

Iluminación indirecta del área de mandos

### PUERTA DEL APARATO

Apertura de la puerta del aparato hacia la izquierda (no intercambiable), tirador oculto integrado en la puerta

### CONFORT DE MANEJO

Display con indicaciones en múltiples idiomas, manejo intuitivo, asistido en pantalla

Iluminación del panel de mandos a través de LEDs (libres de mantenimiento)

Ajuste de tiempos de conexión y desconexión

Programación de la cantidad de agua deseada por taza

Programación de hasta 10 perfiles de usuario individuales

Bomba de alta presión (19 bar)

Salida de café para tazas de hasta 9 cm de alto

Depósito de agua de 1,5 l

Depósito de cápsulas extraíble para una carga de hasta 20 cápsulas

Depósito de posos con capacidad para hasta 25 cápsulas usadas

Bandeja colectora con rejillas integradas que evitan derrames durante el transporte de la bandeja

Programa automático de lavado y limpieza

Ajuste del grado de dureza de agua entrante

### INDICACIONES DE CONTROL

Indicadores para rellenar el depósito portacápsulas o el depósito de agua

Aviso de llenado del depósito colector de cápsulas usadas y de la bandeja recolectora de agua

### SEGURIDAD

Aviso de inicio del programa descalcificador

Calentadores continuos de agua con limitador de temperatura

Activación opcional del bloqueo de conexión

### ACCESORIOS

Productos para descalcificación y limpieza



# Características



## Cafetera empotrable CVA 2662

### DISEÑO

Paneles superior e inferior en el color del aparato, interior en negro

Displays y mando multifunción dispuesto

en el centro del panel superior

Iluminación indirecta del área de mandos

### TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Múltiples opciones de emplazamiento

Adaptación flexible como aparato empotrable en un armario superior, alto o complementario de 60 cm de ancho y 35 cm de altura

### PUERTA DEL APARATO

Apertura de la puerta del aparato hacia la izquierda (no intercambiable)

Tirador oculto integrado en la puerta

### CONFORT DE MANEJO

Display con indicaciones en múltiples idiomas, manejo intuitivo, asistido en pantalla

Iluminación del panel de mandos a través de LEDs (libres de mantenimiento)

Ajuste de tiempos de conexión y desconexión

Programación de la cantidad de agua deseada por taza

Programación de hasta 10 perfiles de usuario individuales

Bomba de alta presión (19 bar)

Salida de café para tazas de hasta 9 cm de alto

Depósito de agua de 1,5 l

Depósito de cápsulas extraíble para una carga de hasta 20 cápsulas

Depósito de posos con capacidad para hasta 25 cápsulas usadas

Bandeja colectora con rejilla integrada que evita derrames durante el transporte de la bandeja

Programa automático de lavado y limpieza

Ajuste del grado de dureza de agua entrante

### INDICACIONES DE CONTROL

Indicadores para rellenar el depósito portacápsulas o el depósito de agua

Aviso de llenado del depósito colector de cápsulas usadas y de la bandeja recolectora de agua

### SEGURIDAD

Aviso de inicio del programa descalcificador

Calentadores continuos de agua con limitador de temperatura

Activación opcional del bloqueo de conexión

### ACCESORIOS

Producto para descalcificación y limpieza



# Características



## Calentaplatos empotrable EGW 2062 para CVA 2662

### DISEÑO

Frontal en acero inoxidable

### TIPO DE CONSTRUCCIÓN

Combinación con la cafetera CVA 2662

### TIPO DE CALEFACCIÓN

Calefactor de irradiación para calentar tazas de Espresso, tazas de café y vajilla

### CAPACIDAD

Hasta 24 tazas de Espresso, incluyendo platos, o 15 tazas de Cappuccino, incluyendo platos (según modelo y versión). Altura útil, aprox. 6,9 cm

### FUNCIONES

Regulación gradual de la temperatura, desde aprox. 40–50°C, interruptor de conexión/desconexión iluminado

### SEGURIDAD

Frontal frío

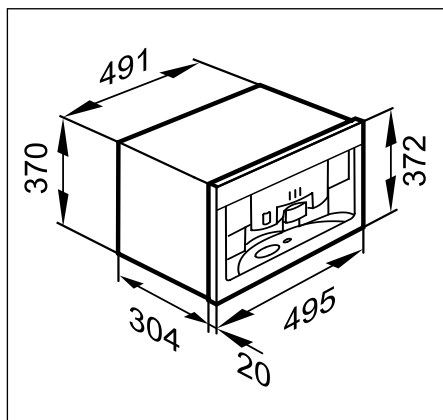
### DOTACIÓN

Cajón con deslizamiento sobre guías telescópicas con sistema de apertura y cierre Push-Pull  
Base antideslizante.

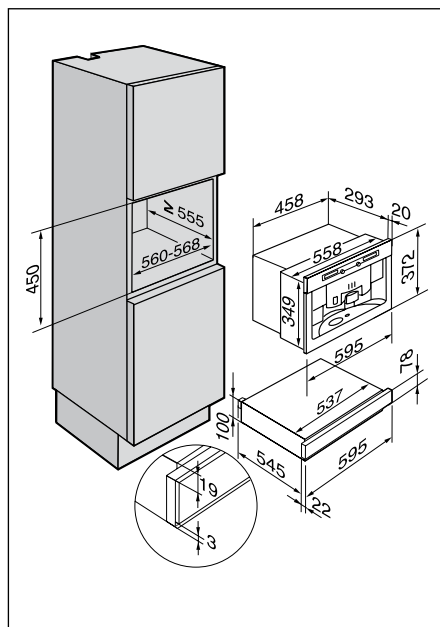
### ACCESORIOS SUMINISTRADOS CON EL APARATO

Cable de conexión, con clavija

# Diagramas técnicos



Cafetera portátil CVA 2652 ST



Cafetera empotrable CVA 2662 con  
calientaplatos empotrable EGW 2062



**Miele México**

Av. Santa Fe 170  
German Centre 0-4-2  
Lomas de Santa Fe  
01210 México, D.F.  
Tel: 01 (55) 85 03 98 70 / 73  
Fax: 01 (55) 85 03 98 74  
ventas@miele.com.mx  
www.miele.com.mx

**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29  
D-33332 Gütersloh, Alemania  
Tel: 05241/890  
Tel/Fax: 05241/891500  
www.miele.de



**Ventas**  
\*Ext. 102, 103, 113  
De lunes a viernes de 8:00 a 17:00 hrs  
ventas@miele.com.mx

**Servicio**  
\*Ext. 106, 107, 108  
De lunes a viernes de 8:00 a 17:00 hrs  
servicio@miele.com.mx

**Miele en Internet**  
[www.miele.com.mx](http://www.miele.com.mx)

Copyright por Miele & Cie. KG, 2008. Todos los derechos reservados. Cualquier copia o cambio no autorizado y la publicación no autorizada están prohibidos. Información sujeta a cambios sin previo aviso. Errores y omisiones pueden ocurrir.