

Vollintegrierbare Geschirrspüler, 60 cm

Produktübersicht G 7790 SCVi AutoDos K2O, G 7795 SCVi XXL AutoDos K2O



Typ/Verkaufsbezeichnung Standard-Variante (60 x 81 cm) Typ/Verkaufsbezeichnung XXL-Variante (60 x 85 cm XXL)	G 7790 SCVi AutoDos K2O G 7795 SCVi XXL AutoDos K2O
Design	
Blendenausführung	Vollintegrierte Blende
Bedienungsart	Softkeys
Display	1-zeiliges Display mit Klartext
MultiLingua	♦
Komfort	
Vernetzung mit Miele@home	♦
AutoDos	♦
Knock2open	♦
Türschließhilfe	AutoClose
Restzeitanzeige und Startvorwahl	♦
Funktionskontrolle	optisch und akustisch
Betriebsgeräusch dB(A) re 1 pW	41
Effizienz und Nachhaltigkeit	
Wasserverb. im Programm Automatic in l ab	6,0
Wasserverb. im Programm Eco in l	8,4
Stromverb. im Programm ECO in kWh	0,540
Stromverb. in kWh im Programm ECO (Warmwasser)	0,29
Anzahl Maßgedecke	14
EcoFeedback	♦
EcoPower Technology	♦
Halbe Beladung	♦
Ergebnisqualität	
Frischwasserspüler	♦
AutoOpen-Trocknung	♦
SensorDry	♦
Brilliant GlassCare	♦
Spülprogramme¹⁾	
Anzahl Spülprogramme, darunter z.B.	15
QuickPowerWash	♦
Hygiene	♦
ExtraLeise	38 dB(A)
Spüloptionen / Extras	
IntenseZone / BottleClean	-/♦
Express / Quick	-/♦
Extra sauber	♦
Extra trocken	♦
Korbgestaltung	
Korbgestaltung	MaxiComfort
Sicherheit	
Waterproof-System	♦
Sieb-Kontrollanzeige	♦
Kindersicherung	—
Inbetriebnahmesperre	—
Technische Daten	
Gesamtanschlusswert in kW	2,00
Spannung in V	230
Absicherung in A	10
Länge Wasserzulaufschlauch in m	1,50
Länge Wasserablaufschlauch in m	1,50
Länge der elektrischen Zuleitung in m	1,70
Min./ Max. Frontplattengewicht in kg [über Kundendienst nachrüstbar auf min./ max.]	4,00 / 11,00 7,00 / 14,00
Unverbindliche Servicepreis-Empfehlung in EUR inkl. MwSt.	
Obsidianschwarz	M.-Nr. 12338620 2.449,— ✕
Obsidianschwarz XXL	M.-Nr. 12338630 2.449,—

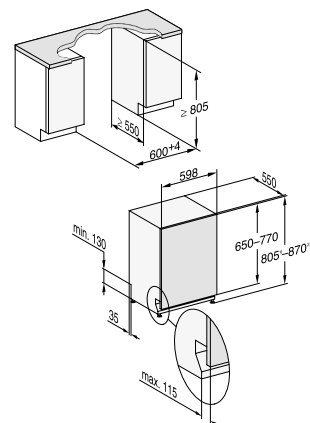
*vorgänger Model, siehe Ausstellung



¹⁾ Detaillierte Informationen zu den Spülprogrammen je Gerät erhalten Sie auf miele.de

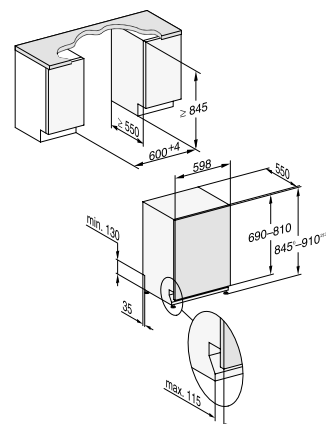
** im Programm ExtraLeise

60 cm breit, 81 cm hoch



- 1) Sockelhöhe 35-155 mm
- 2) Sockelhöhe 100-220 mm
- 3) Gerätehöhe max. 930 mm mit Umbausatz Sockelhöhe-1 (Mat.-Nr. 6.394.761)

60 cm breit, 85 cm hoch



- 1) Sockelhöhe 35-155 mm
- 2) Sockelhöhe 100-220 mm
- 3) Gerätehöhe max. 970 mm mit Umbausatz Sockelhöhe-1 (Mat.-Nr. 6.394.761)

Bei Planung mit geteilten Fronten:

a) Horizontal unterteilte (gestiftete) Fronten: Bitte zusätzlich „Montagesatz MSGF“ einplanen b) bei Fronten mit mittiger Griffkehle bitte zusätzlich „Montagesatz Fronten“ bzw. „Montagesatz Fronten XXL“ einplanen (vgl. Zubehörseiten).

Bei Einbau in den Hochschrank:

Bitte zusätzlich Montageset für Geschirrspüler-Hocheinbau MSHE 601-1 bzw. MSHE 602-1 einplanen (vgl. Zubehörseiten).

**Bedienung unten****Rechtsanschlag**

BS484112 € 8.370,- X

Edelstahl-hinterlegte Vollglastür
Breite 76 cm

Linksanschlag

BS485112 € 8.370,-

Edelstahl-hinterlegte Vollglastür
Breite 76 cm

**Im Geräte-Preis enthalten**

- 1 Gastronorm-Behälter aus Edelstahl, gelocht
- 1 Gastronorm-Behälter aus Edelstahl, ungelocht
- 1 Grillrost
- 1 Steckbarer Kerntemperaturfühler
- 1 Abwasserschlauch 3 m
- 1 Wasserzulaufschlauch 3 m
- 4 Reinigungskartuschen

Installationszubehör

GF111100 € 250,-

Wasserentkalkungssystem

GF121110 € 125,-

Ersatzpatrone

GZ010011 € 80,-

Verlängerung des Zu- und Ablaufschlauchs (Länge 2 m)

Sonderzubehör

BA010301 € 360,-

Dreifach-Teleskop-Vollauszug
Für Dampfbackofen.

BA046117 € 135,-

Glaswanne

24 mm tief.

BA020361 € 105,-

Garbehälter aus Edelstahl, ungelocht, 46 mm tief, 5,4 l.

BA020370 € 135,-

Garbehälter aus Edelstahl, gelocht, 40 mm tief, 5 l.

BA020381 € 185,-

Garbehälter, antihaf-beschichtet, ungelocht, 46 mm tief, 5,4 l.

BA020390 € 215,-

Garbehälter, antihaf-beschichtet, gelocht, 40 mm tief, 5 l.

CLS10040 € 80,-

Reinigungskartuschen, 4er Set
Für Dampfbackofen.

Ersatzteilenr.: 17002490

Entkalkungstabletten, 4er-Set.
Für Dampfback- und -garofen.

Bestellbar über e-Shop.

GN010330 € 90,-

Adapter für Gastronom-Behälter und Bräter.

GN114130 € 80,-

Gastronorm-Behälter aus Edelstahl, GN 1/3

Ungelocht, 40 mm tief, 1,5 l.

GN114230 € 80,-

Gastronorm-Behälter aus Edelstahl, GN 2/3

Ungelocht, 40 mm tief, 3 l.

Dampfbackofen Serie 400

BS484/BS485

- Grifflose Tür / automatische Türöffnung / Türöffnung per Sprachsteuerung möglich
- Festanschluss für Wasserzu- und -ablauf
- Reinigungssystem, vollautomatisch
- Breiter Garraum
- 2 LED Lichtquellen
- Externe Dampferzeugung
- Druckloses Dämpfen
- Heißluft von 30 °C bis 230 °C mit Feuchtestufen 0 %, 30 %, 60 %, 80 %, 100 % frei kombinierbar
- Sous-vidé-Garen mit gradgenauer Temperatureinstellung
- Flächengrill hinter Glaskeramik, mit Umluft bis 230 °C und Dampf kombinierbar
- 85 Automatik-Programme
- Kerntemperaturfühler mit Garzeitschätzung
- Beidseitig drehendes Heissluftgebläse für ideale Hitzeverteilung
- TFT-Touch-Display
- Blendenloses Gerät mit aufgesetztem Bedienmodul
- Elektronische Temperaturregelung von 30 °C bis 230 °C
- 50 Liter Nutzvolumen

Heizmethoden

Heißluft + 100 % Feuchte.

Heißluft + 80 % Feuchte.

Heißluft + 60 % Feuchte.

Heißluft + 30 % Feuchte.

Heißluft + 0 % Feuchte.

Niedertemperatur-Garen.

Sous-Vide-Garen.

Flächengrill Stufe 1 + Feuchte.

Flächengrill Stufe 2 + Feuchte.

Flächengrill + Umluft.

Gären.

Auftauen.

Regenerieren.

Bedienung

Automatische Türöffnung.

Bedienung durch Drehknebel und TFT-Touch-Display.

Klartextanzeige.

Speichermöglichkeit individueller Rezepte (inkl. Kerntemperaturfühler).

Personalisierung von Automatik-Programmen.

Info-Taste mit Bedienungshinweisen.

Seitlich öffnende Tür mit

180° Öffnungswinkel.

Ausstattung

Flächengrill 2 kW hinter Glaskeramik.

Dampfablöschung.

Beschwaden.

Drei-Punkt-Kerntemperaturfühler mit

Abschalt-Automatik und Garzeit-

schätzung.

Automatik-Programme.

Ist-Temperaturanzeige.

Timer-Funktionen: Garzeitdauer,

Garzeitende, Kurzzeitwecker, Stoppuhr,

Langzeit-Timer (Star-K zertifiziert).

Automatischer Siedepunktgleich.

2 x LED Beleuchtung seitlich.

Hygienischer Edelstahl-Garraum.

3 Einschub-Ebenen.

GN124130 € 90,-

Gastronorm-Behälter aus Edelstahl,

GN 1/3

Gelocht, 40 mm tief, 1,5 l.

GN124230 € 100,-

Gastronorm-Behälter aus Edelstahl,

GN 2/3

Gelocht, 40 mm tief, 3 l.

GN340230 € 690,-

Gastronorm-Bräter aus Aluminiumguss.

GN 2/3, Höhe 165 mm, antihaf-

beschichtet.

Ausgewählte digitale Dienste

(Home Connect)

Türöffnung per Sprachassistenten.

Automatik-Programme.

Fernsteuerung und -überwachung.

Rezepte.

Weitere Informationen zu Home

Connect bitte auf Seite 417 beachten.

Sicherheit

Kindersicherung.

Sicherheitsabschaltung.

Gehäusekühlung mit Temperaturschutz.

Reinigung

Reinigungsprogramm, vollautomatisch.

Entkalkungsprogramm für den

Dampfgenerator.

Trocknungsprogramm.

Automatische Trocknung des

Garraums am Ende des Garprozesses.

Ablaufsieb, abnehmbar.

Demo Reinigungsprogramm.

Planungshinweise

Türanschlag nicht wechselbar.

Oberhalb von BS dürfen keine weiteren Elektrogeräte eingebaut werden.

Ablaufschlauch an keiner Stelle höher

als Geräteunterkante positionieren und

mind. 100 mm tiefer als Geräteablauf

(s. Abbildung Abwasseranschluss).

Zulaufschlauch, einmalig verlängerbar.

Max. Länge Ablaufschlauch 5 m.

Wasseranschluss (1) für Zulaufschlauch

immer zugänglich halten; nicht direkt

hinter dem Gerät positionieren.

Anschluss des Ablaufschlauchs an den

Siphon (2) nicht direkt hinter dem Gerät

positionieren und zugänglich halten.

Entkalkungssystem GF 111 100 (3) beim

Anschließen des Geräts vorsehen,

sofern die Wasserhärte 7° dH

überschreitet.

Abstand Möbelkorpus bis Türfront-

fläche 47 mm.

Frontüberstand für die Öffnung von

seitlichen Schubladen beachten.

Bei Planung einer Ecklösung

seitlich öffnende Tür und den

erforderlichen Mindestabstand zur

Wand berücksichtigen.

Anschlussdose außerhalb der

Einbaunische planen.

Einbaudetails für Kombination mit

Backöfen auf Seite 14 – 15 beachten.

Anschlussdaten

Energieeffizienzklasse A auf einer

Skala der Effizienzklassen von

A+++ bis D.

Gesamtanschlusswert 3,15 kW.

Anschlusskabel 1,8 m mit Stecker im

Lieferumfang enthalten.

LAN-Kabel vorsehen.

Zulaufschlauch 3,0 m mit Anschluss

ISO228-G 3/4" (Ø 26,4 mm), verlängerbar.

Ablaufschlauch (Ø 25 mm) 3,0 m

(HT-Schlauch).



***vorgänger Model
siehe Ausstellung**



Bedienung oben

Rechtsanschlag

BO480112	€ 8.000,-	X
Edelstahl-hinterlegte Vollglastür		
Breite 76 cm		

Linksanschlag

BO481112	€ 8.000,-	
Edelstahl-hinterlegte Vollglastür		
Breite 76 cm		



Im Geräte-Preis enthalten

- 1 Backblech emailiert, pyrolysefähig
- 1 Drehspeiß
- 1 Grillrost
- 1 Grillwanne mit Rost
- 1 Steckbarer Kerntemperaturfühler

Sonderzubehör

BA018105	€ 425,-	X
Auszugssystem		
Teleskop-Vollauszug und pyrolysefester Gussrahmen.		
BA028115	€ 120,-	
Backblech, emailiert		
30 mm tief.		
BA038105	€ 110,-	
Grillrost, verchromt		
Ohne Öffnung, mit Füßen.		
BA058115	€ 135,-	X
Heizkörper für Backstein und Gastronorm-Bräter.		
BA058133	€ 390,-	X
Backstein.		
Inkl. Backsteinträger und Pizzaschieber (Heizkörper separat bestellen).		
Nicht in Verbindung mit Auszugssystem.		
BS020002	€ 70,-	
Pizzaschieber, 2er-Set.		
GN340230	€ 690,-	
Gastronorm-Bräter aus Aluminiumguss.		
GN 2/3, Höhe 165 mm, antihafbeschichtet.		

*vorgänger Model
siehe Ausstellung

Backofen Serie 400

BO480/BO481

- Grifflose Tür / automatische Türöffnung / Türöffnung per Sprachsteuerung möglich
- Pyrolyse
- 17 Heizmethoden mit Kerntemperaturfühler, Drehspeiß und Backsteinfunktion
- 51 Automatik-Programme
- Kerntemperaturfühler mit Garzeitschätzung
- TFT-Touch-Display
- Blendenloses Gerät mit aufgesetztem Bedienmodul
- Elektronische Temperaturregelung von 30 °C bis 300 °C
- 110 Liter Nutzvolumen

Heizmethoden

- Heißluft.
- Eco-Heißluft.
- Oberhitze + Unterhitze.
- Oberhitze + 1/3 Unterhitze.
- Oberhitze.
- 1/3 Oberhitze + Unterhitze.
- Unterhitze.
- Heißluft + Unterhitze.
- Heißluft + 1/3 Unterhitze.
- Flächengrill + Umluft.
- Flächengrill.
- Kompaktgrill.
- Backsteinfunktion.
- Bräterfunktion.
- Gären.
- Auftauen.
- Warmhalten.

Bedienung

- Automatische Türöffnung.
- Bedienung durch Drehknebel und TFT-Touch-Display.
- Klartextanzeige.
- Speichermöglichkeit individueller Rezepte (inkl. Kerntemperaturfühler).
- Personalisierung von Automatik-Programmen.
- Info-Taste mit Bedienungshinweisen.
- Seitlich öffnende Tür mit 180° Öffnungswinkel.

Ausstattung

- Drei-Punkt-Kerntemperaturfühler mit Abschalt-Automatik und Garzeitschätzung.
- Automatik-Programme.
- Rotisserie-Drehspeiß.
- Backsteinsteckdose.
- Ist-Temperaturanzeige.
- Schnell-Aufheizen.
- Timer-Funktionen: Garzeitdauer, Garzeitende, Kurzzeitwecker, Stoppuhr, Langzeit-Timer (Star-K zertifiziert).
- 60-W-Halogenbeleuchtung oben.
- 2x 10-W-Halogenbeleuchtung seitlich.
- Emailierte seitliche Roste mit 5 Einschub-Ebenen, pyrolysefest.

Ausgewählte digitale Dienste (Home Connect)

- Türöffnung per Sprachassistenten.
- Automatik-Programme.
- Fernsteuerung und -überwachung.
- Rezepte.

Weitere Informationen zu Home Connect bitte auf Seite 417 beachten.

Sicherheit

- Wärmeisolierte Tür mit Vierfach-Verglasung.
- Kindersicherung.
- Sicherheitsabschaltung.
- Gehäusekühlung mit Temperaturschutz.

Reinigung

- Pyrolyse.
- Gaggenau Emaille.
- Beheizter Katalysator zur Reinigung der Backofenluft.

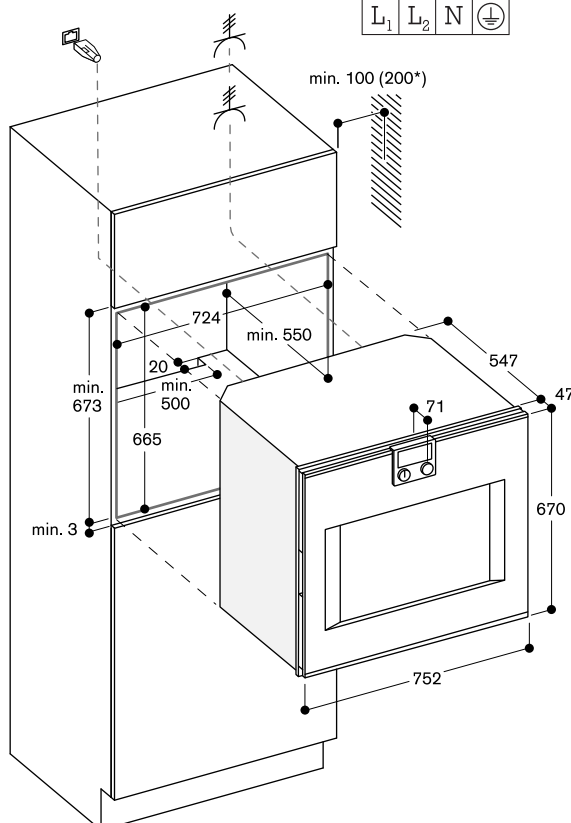
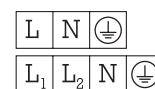
Planungshinweise

- Türanschlag nicht wechselbar.
- Abstand Möbelkorpus bis Türfrontfläche 47 mm.
- Frontüberstand für die Öffnung von seitlichen Schubladen beachten.
- Bei Planung einer Ecklösung seitlich öffnende Tür und den erforderlichen Mindestabstand zur Wand berücksichtigen.
- Für eine Einbautiefe von 550 mm das Anschlusskabel im Bereich der abgeschrägten Gehäuseecke rechts nach unten führen.
- Anschlussdose außerhalb der Einbaunische planen.
- LAN-Anschluss befindet sich bei Rückansicht oben rechts.

Einbaudetails für Kombination mit Backöfen auf Seite 14 – 15 beachten.

Anschlussdaten

- Energieeffizienzklasse A auf einer Skala der Effizienzklassen von A+++ bis D.
- Gesamtanschlusswert 5,5 kW.
- Anschlusskabel mit Stecker ist nicht im Lieferumfang enthalten, deshalb separat bestellen.
- LAN-Kabel vorsehen.



* 200 mm in Verbindung mit BA 018

*Energieeffizienzklasse: auf einer Skala der Effizienzklassen von A+++ bis D.



WS482110 € 2.570,- X

Edelstahl-hinterlegte Glasfront
Breite 76 cm, Höhe 21 cm

*vorgänger Model
siehe Ausstellung

Wärmeschublade Serie 400

WS482

- Grifflose Schublade
- Helle Innenraumbeleuchtung
- Gedämpfter Einzug
- Hygienischer Edelstahl-Innenraum mit Glasboden
- 4 Leistungsstufen im Temperaturbereich von 40 °C bis 80 °C (Glasoberfläche)
- Auch zur Vor- und Zubereitung sowie zum Warmhalten von Speisen

Heizmethoden

Antauen von Speisen/Gehenlassen von Hefeteig.

Vorwärmen von kleinen Trinkgefäßen.
Warmhalten/Sanftgaren von Speisen.
Vorwärmen von Geschirr.

Bedienung

Bedienung durch Drehknebel.
Griffmulde in der Frontunterseite.

Ausstattung

Nutzvolumen 38 Liter.

Fassungsvermögen: Menügeschirr für 10 Personen mit Tellern ø 24 cm und Suppentassen, zusätzlich Schüsseln und eine Platte je nach Geschirrform. Beladung max. 25 kg.

Nutzbare Innenabmessungen
B 606 x H 132 x T 480 mm.

Heizung unter Glasboden zur einfachen Reinigung.

Gebläse für gleichmäßige Wärmeverteilung zur schnellen Erwärmung von Geschirr.

Statusanzeige, sichtbar in der Glasfront.

Glasboden aus Sicherheitsglas.

Planungshinweise

Abstand Möbelkorpus bis Frontfläche 47 mm.

Einbau BO/BS über WS mit formstabilem Zwischenboden.

Einbau BS über WS in Nische 66,5 cm mit Zwischenboden (Spalt von 7 mm zwischen WS und BS).

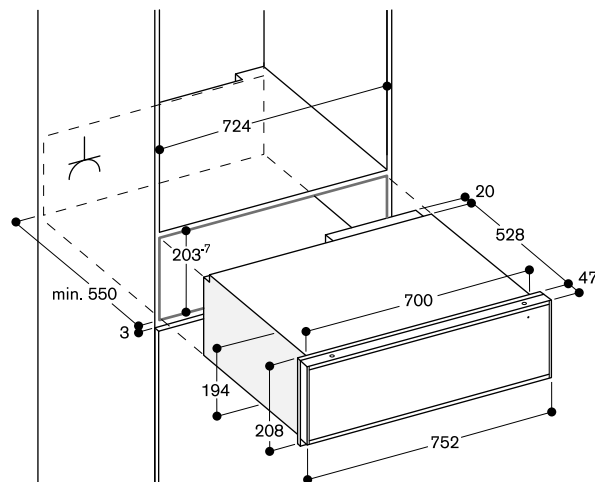
Elektrischer Anschluss hinter dem Gerät möglich.

Einbaudetails für Kombination mit Backöfen auf Seite 14 – 15 beachten.

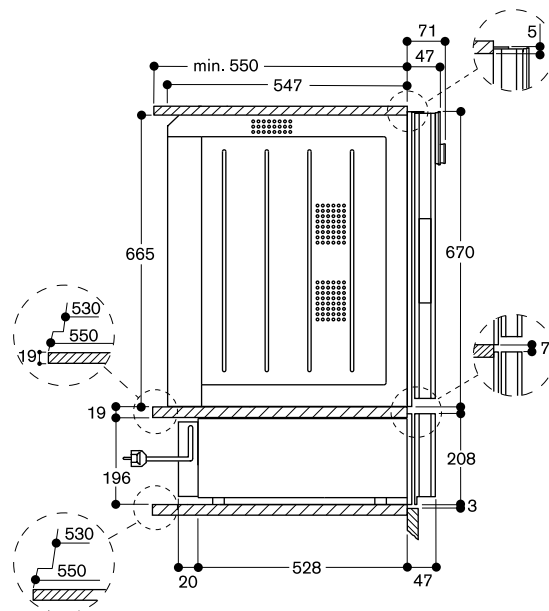
Anschlussdaten

Gesamtanschlusswert 0,81 kW.

Anschlusskabel 1,5 m mit Stecker ist im Lieferumfang enthalten.



Seitenansicht WS 482 unter BO 480



Seitenansicht WS 482 unter BS 484/485

