



ISISAN ISITMA VE
KLİMA SANAYİ AŞ

www.isisan.com
www.isisanservis.com

AMANA BUZDOLABI SHOWROOM Barbaros Bulvarı No. 72 Balmumcu / İSTANBUL • Tel. (0212) 288 43 47 - 267 31 85 Faks: (0212) 288 43 68, isisanamana@isisan.net
MERKEZ Bestekâr Şevki Bey Sokak No.1 Balmumcu / İSTANBUL • Tel. (0212) 340 37 00 - 340 37 37 Faks: (0212) 266 11 34 - 272 22 32 isisanavrupa@isisan.net
İSTANBUL ANADOLU BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ Ankara Asfaltı üzeri Onur Sk. No.18/A Koşuyolu Kadıköy / İSTANBUL • Tel. (0216) 544 11 00, Faks: (0216) 340 40 17, isisananadolu@isisan.net
İSTANBUL MERKEZ DEPO Osmangazi Mah. Battalgazi Cad. No.45 Samandıra / İSTANBUL • Tel. (0216) 561 27 27, Faks: (0216) 311 05 69, isisandepo@isisan.net
SERVİS MÜDÜRLÜĞÜ Ankara Asfaltı üzeri Onur Sokak No.18/A Koşuyolu Kadıköy / İSTANBUL • Tel. (0216) 544 11 11, Faks: (0216) 325 80 77, isisanservis@isisan.net
ADANA BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ Turgut Özal Bulvarı No.129 Migros karşısı / ADANA • Tel. (0322) 232 70 20, Faks: (0322) 232 70 25 isisanadana@isisan.net
ANKARA BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ Akay Caddesi No.22 Dedeman Oteli karşısı / ANKARA • Tel. (0312) 418 32 20, Faks: (0312) 417 92 55 isisanankara@isisan.net
ANKARA SERVİS MÜDÜRLÜĞÜ Gersan Sanayi Sitesi 657. Sokak No. 35 Ergazi / ANKARA • Tel. (0312) 256 99 66, Faks: (0312) 256 10 12, isisanservis@isisan.net
ANTALYA BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ Ali Çetinkaya Caddesi No.152 PTT karşısı / ANTALYA • Tel. (0242) 322 04 44, Faks: (0242) 322 27 25 isisanantalya@isisan.net
BURSA BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ Yalova Yolu 9. km No.28 Ovaakça / BURSA • Tel. (0224) 267 04 85, Faks: (0224) 267 00 69 isisanbursa@isisan.net
İZMİR BÖLGE MÜDÜRLÜĞÜ Akçay Caddesi No. 283 Emlak Bankası Konutları Karşısı Gazemir / İZMİR • Tel. (0232) 251 30 50, Faks: (0232) 251 91 81 izmir@isisan.net

Amana
MADE IN USA

Daima taze...

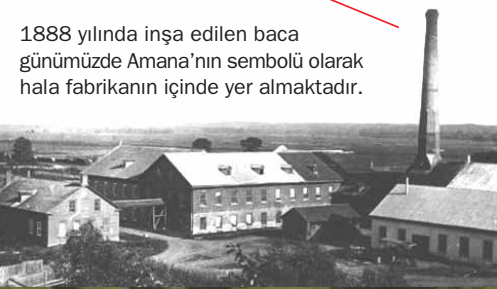


Üretici firma, haber vermeden teknik verilerde değişiklik yapma hakkına sahiptir.

Amerika'ya 1850'li yıllarda giden ve IOWA eyaletinde yaşamaya başlayan bir Alman göçmen grubu ile Amana kasabası kuruldu. Geçimlerini tarım ve hayvancılıkla sağladıklarından dolayı bu ürünlerin uzun süreler saklanması konusunda tecrübe ve bilgi kazandılar. Amana Fabrikası 1934 yılında bu kasabada kuruldu.



1888 yılında inşa edilen baca günümüzde Amana'nın sembolü olarak hala fabrikanın içinde yer almaktadır.



Amana, buzdolabı teknolojisinde birçok ilke sahiptir:

- 1934 yılında Amana fabrikası kuruldu.
- 1947 yılında ilk derin dondurucuyu (deep-freeze) icat eden firmadır.
- 1949 yılında ilk çift kapılı buzdolabını (Side-By Side) üreten ve geliştiren firmadır.
- 1954 yılında No-Frost teknolojisini icat eden ve geliştiren firmadır.
- İlk soğuk su ve buz pınarlı buzdolabını üreten firmadır.
- İlk derin dondurucusu altta modeli üreten firmadır.
- İlk ankastre çift kapılı buzdolabını icat eden, üreten ve geliştiren firmadır.
- Amerika'da ISO 9001 kalite belgesini alan ilk buzdolabı üreticisidir.
- Soğuk su ve buz pınarlı buzdolapları arasında "Dört Yıldız" belgesini alan ilk firmadır.
- 1995 yılında tüm buzdolaplarında CFC gazları kullanımını tamamen kaldıran ilk firmadır.

Amana
MADE IN USA



Amerika'nın en iyisi* sessiz ve geniş hacimli buzdolapların genel özellikleri

- **Yüksek Enerji Verimi:** Amana, aynı kapasiteli buzdolaplara göre çok daha az enerji tüketir.
- **Free-O-Frost™** teknolojisi ile Sofsound™ (sessiz çalışma sistemi) teknolojileri birleştirilerek sessiz bir çalışma sağlanmıştır. Ayrıca, Free-O-Frost™, buzdolabı içindeki sıcaklıkları koruyarak gıdaların ilk günkü tazeliğinde saklanmasını sağlar.
- Patenti Amana'ya ait olan **Temp-Assure™** (Garantili Sıcaklık Koruma Sistemi) özelliği, sıcaklıkların değişik bölümlerde 0.8°C toleransla sabit tutulmasını sağlar. Böylece yiyeceklerin bozulmalarına neden olan sıcaklık dalgalanmaları engellenir.
- **Adapte Defrost™** özelliği sayesinde kullanıcının buzdolabını gün içinde en sık kullandığı saatler belirlenir. Defrost'a giriş saatleri bu saatlerin dışında tutulur. Yiyeceklerin tazeliği en uzun süre korunmuş olur, çok yüksek enerji tasarrufu sağlar.
- Amana, yiyecek ve içecekleri soğutmaktan öte, onları hijyenik şartlarda besin değerlerini ve tatlarını yitirmeden en uzun süre taze ve canlı koruyacak bir sisteme sahiptir.
- Bütün Amana buzdolapları monoblok gövdeye sahiptir. Bu sayede enerji kaybı ve arka bölüme nem ve ısı kaçması önlenir.
- **Easy Glide™** (Kolayca öne çekilebilir raf sistemi) ve **Spillsaver™** (Dökülen sıvıların alt rafa akmasını önleyen kapalı raflar) çok rahat kullanım sağlar.
- **0°C Şarküteri Bölümü™:** -18°C Derin Dondurucu bölümüne koymak istemediğiniz, kısa sürede kullanılacak et, balık, peynir v.b. yiyecekleri 4°C taze gıda bölümünde saklayamazsınız.
- Amana buzdolaplarında ise et, balık, peynir gibi yiyecekleri 0°C sıcaklıktaki özel çekmecesinde kurutmadan 1 hafta saklayabilirsiniz.
- **1°C Süt ve İçecek Bölümü™:** Süt ve İçecek Bölümü'nde sıcaklık 1°C olup süütün daha uzun süreler taze ve hijyen kalmasını sağlar.
- **Taze Sebze Bölümü™:** Marul, lahana, yeşil salata gibi sebzeler yıkanmadan saklanırsa daha uzun ömürlü olacaktır. Amana'nın Taze Sebze Bölümü'nde nem ayarı ile bu şartlar sağlanır.
- **Taze Meyve Bölümü™:** Elma, armut, portakal gibi meyveler kuru ortamda saklanmalıdır. Amana'nın Taze Meyve Bölümü'ne kuru soğuk hava verilerek bu şartlar sağlanır.
- **Özel Kapaklı Yumurta Kabı:** Sivri ucu aşağıya doğru konan yumurta tazeliğini daha uzun süre korur. Amana'nın yumurta kabında yumurtanın sivri tarafı aşağıya gelecek şekilde yerleştirilebilecek daha derin yuvalar vardır. Yumurta kabı kapaklı olduğundan buzdolabı içindeki yiyeceklerin kokusu yumurta içine alınmaz.
- **Otomatik Buz Üretici:** Hızlı, kolay ve sürekli bir şekilde buz temini sağlar.
- Amana buzdolaplarının geniş çaplı tekerlekleri sayesinde dolap kolayca hareket ettirilebilir.
- Kapakların bulunduğu bölgelerde yoğuşma olmaması için elektrikli ısıtıcılar kullanmak yerine bu bölgeden mevcut soğutma gazının geçirilmesi ile hem elektrik tasarrufu sağlanır hem de elektrik kaçağı riski engellenir.
- 220 Volt / 50 Hz olarak üretilmekte olup, voltaj değişimlerine karşı dayanıklıdır. Düşük voltajlarda dahi sorunsuz olarak çalışabilir.

* Amana, Amerika'da 1934 yılından beri üretilmekte olup, tüketici dergileri tarafından kendi sınıfı buzdolaplarının en iyisi olarak değerlendirilmektedir.

Ankastre

Ankastre Modeller*



AC 2225 / AC 2228

A Sınıfı Enerji Tüketimi
Ses Seviyesi: 44 dBA
Ankastre Kullanım Özelliği
Jazz Dijital Kontrol Sistemi (AC 2225 GEKB)
Tam Elektronik Kontrol Sistemi (AC 2228 HEKB)
Temp-Assure
(Garantili Sıcaklık Koruma Sistemi)
Şarküteri Bölümü (0-1°C)
Süt ve İçecek Bölümü (1-2°C)
İkinci Süt ve İçecek Bölümü (1-2°C)
Taze Sebze ve Meyve Bölümü
(Nemi Ayarlanabilen)

Soğuk Su ve Buz Pınarı
Dekoratif Amaçlı Kaplanabilme Özelliği
Fabrika Montajlı Su Filtresi
Derinlik: 60 cm (kapı hariç)
Genişlik: 90,5 cm
Yükseklik: 178 cm
Hacim: 610 litre
Taze Gıda Bölümü Hacmi: 395 litre
Derin Dondurucu Bölümü Hacmi: 215 litre
22 Ayak



AC 2224

A Sınıfı Enerji Tüketimi
Ses seviyesi: 44 dBA
Ankastre Kullanım Özelliği
Temp-Assure
(Garantili Sıcaklık Koruma Sistemi)
Jazz Dijital Kontrol Sistemi
Şarküteri Bölümü (0-1°C)
Süt ve İçecek Bölümü (1-2°C)
Opsiyonel İkinci Süt ve İçecek Bölümü (1-2°C)
Taze Sebze ve Meyve Bölümü
(Nemi Ayarlanabilen)

Dekoratif Amaçlı Kaplanabilme Özelliği
Opsiyonel Buz Üretici
Derinlik: 60 cm (kapı hariç)
Genişlik: 90,5 cm
Yükseklik: 178 cm
Hacim: 625 litre
Taze Gıda Bölümü Hacmi: 395 litre
Derin Dondurucu Bölümü Hacmi: 230 litre
22 Ayak



G3 2026 / G3 2027

A Sınıfı Enerji Tüketimi
Ses Seviyesi: 44 dBA
Paslanmaz Çelik Ön Kapı
Ankastre Kullanım Özelliği
Temp-Assure
(Garantili Sıcaklık Koruma Sistemi)
Jazz Dijital Kontrol Sistemi (G3 2026)
İçeriden Su ve Buz Pınarı (G3 2027)
Dekoratif Amaçlı Kaplanabilme Özelliği
Utah Kontrol Sistemi (G3 2027)
Şarküteri Bölümü (0-1°C)
Taze Sebze ve Meyve Bölümü
(Nemi Ayarlanabilen)

Buz Üretici (G3 2027)
Fabrika Montajlı Su Filtresi (G3 2027)
Derinlik: 60 cm (kapı hariç)
Genişlik: 90,5 cm
Yükseklik: 177,5 cm
Hacim: 561 litre
Taze Gıda Bölümü Hacmi: 404 litre
Derin Dondurucu Bölümü Hacmi: 157 litre
20 Ayak



GB 2026

A Sınıfı Enerji Tüketimi
Ses seviyesi: 44 dBA
Temp-Assure
(Garantili Sıcaklık Koruma Sistemi)
Jazz Dijital Kontrol Sistemi
Ankastre Kullanım Özelliği
Derin Dondurucu Altta Ergonomik Model
Şarküteri Bölümü (0-1°C)
Süt ve İçecek Bölümü (1-2°C)
Taze Sebze ve Meyve Bölümü
(Nemi Ayarlanabilen)

Dekoratif Amaçlı Kaplanabilme Özelliği
Opsiyonel Buz Üretici
Derinlik: 60 cm (kapı hariç)
Genişlik: 90,5 cm
Yükseklik: 178 cm
Hacim: 568 litre
Taze Gıda Bölümü Hacmi: 411 litre
Derin Dondurucu Bölümü Hacmi: 157 litre
20 Ayak

*Trim Kit kaplanan buzdolaplarında; çift kapılı modellerde kapının genişliği 91,6 cm, G3 2026 ve GB 2026 modelinde 92,6 cm'ye ulaşmaktadır.

Trio ve Zig-Zag™ Modeller



TRIO™

G3 2026 / G3 2027

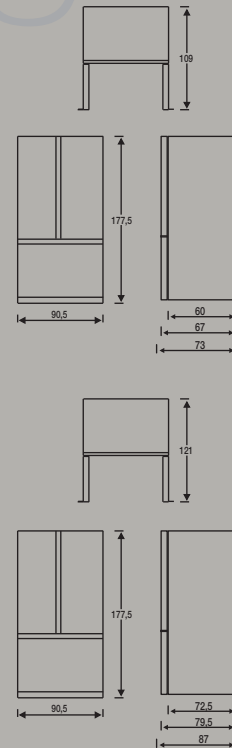
A Sınıfı Enerji Tüketimi
Ses Seviyesi: 44 dBA
Temp-Assure
(Garantili Sıcaklık Koruma Sistemi)
Utah Kontrol Sistemi (G3 2027)
Jazz Dijital Kontrol Sistemi (G3 2026)
İçeriden Su ve Buz Pınarı (G3 2027)
Derin Dondurucu Altta Ergonomik Model
Dekoratif Amaçlı Kaplanabilme Özelliği
Komple Cover Kit Kaplanabilme Özelliği
Beyaz Kullanım (G3 2026 PEKW)
Siyah Kullanım (G3 2026 PEKB)
Paslanmaz Çelik Ön Kapı, Siyah Gövde
(G3 2026 PEKS)

Şarküteri Bölümü (0-1°C)
Taze Sebze/Meyve Bölümü
(Nemi Ayarlanabilen)
Buz Üretici (G3 2027)
Derinlik: 60 cm (kapı hariç)
Genişlik: 90,5 cm
Yükseklik: 177,5 cm
Hacim: 561 litre
Taze Gıda Bölümü Hacmi: 404 litre
Derin Dondurucu Bölümü Hacmi: 157 litre
20 Ayak

G3 2526

A Sınıfı Enerji Tüketimi
Ses Seviyesi: 44 dBA
Temp-Assure
(Garantili Sıcaklık Koruma Sistemi)
Jazz Dijital Kontrol Sistemi
Derin Dondurucu Altta Ergonomik Model
Şarküteri Bölümü (0-1°C)
Taze Sebze / Meyve Bölümü
(Nemi Ayarlanabilen)
Beyaz Kullanım (G3 2526 PEKW)
Siyah Kullanım (G3 2526 PEKB)

Paslanmaz Çelik Ön Kapı, Siyah Gövde
(G3 2526 PEKS)
Opsiyonel Buz Üretici
Derinlik: 72,5 cm (Kapı Hariç)
Genişlik: 90,5 cm
Yükseklik: 177,5 cm
Hacim: 708 litre
Taze Gıda Bölümü Hacmi: 500 litre
Derin Dondurucu Bölümü Hacmi: 208 litre
25 Ayak

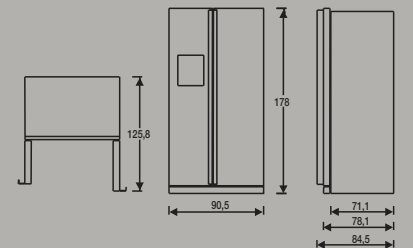


ZIG-ZAG™



GZ 2626

A Sınıfı Enerji Tüketimi
Ses Seviyesi: 44 dBA
Jazz Dijital Kontrol Sistemi
Temp-Assure (Garantili Sıcaklık Koruma Sistemi)
Beyaz Kullanım
Ön Kapı Paslanmaz Çelik, Siyah Gövde
Şarküteri Bölümü (0-1°C)
Taze Sebze/Meyve Bölümü (Nemi Ayarlanabilen)
Soğuk Su ve Buz Pınarı
Yüksekliği Ayarlanabilen Asansör Raf Sistemi
Fabrika Montajlı Su Filtresi
Derinlik: 71,1 cm (kapı hariç)
Genişlik: 90,5 cm
Yükseklik: 178 cm
Hacim: 715 litre
Taze Gıda Bölümü Hacmi: 469 litre
Derin Dondurucu Bölümü Hacmi: 246 litre
26 Ayak



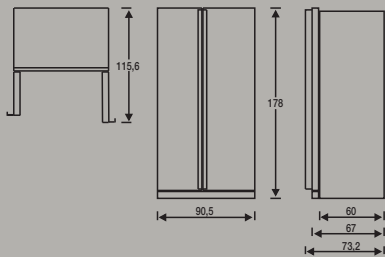
Çift Kapılı Modeller (Side By Side)



AC 2224

A Sınıfı Enerji Tüketimi
Ses Seviyesi: 44 dBA
Ankastre Kullanım Özelliği
Temp-Assure (Garantili Sıcaklık Koruma Sistemi)
Jazz Dijital Kontrol Sistemi
Şarküteri Bölümü (0-1°C)
Süt ve İçecek Bölümü (1-2°C)
Opsiyonel İkinci Süt ve İçecek Bölümü (1-2°C)
Taze Sebze ve Meyve Bölümü (Nemi Ayarlanabilen)
Opsiyonel Buz Üretici
Beyaz Kullanım (AC 2224 PEKW)
Dekoratif Amaçlı Kaplanabilme Özelliği (AC 2224 PEKB)
Derinlik: 60 cm (kapı hariç)
Genişlik: 90,5 cm
Yükseklik: 178 cm
Hacim: 625 litre
Taze Gıda Bölümü Hacmi: 395 litre
Derin Dondurucu Bölümü Hacmi: 230 litre
22 Ayak

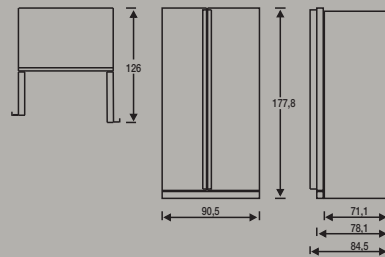
Kaplanan modellerde Trim Kit takıldığında, kapı genişliği 91,6 cm'ye çıkmaktadır.



AS 2625

A Sınıfı Enerji Tüketimi
Ses Seviyesi: 44 dBA
Temp-Assure (Garantili Sıcaklık Koruma Sistemi)
Jazz Dijital Kontrol Sistemi
Şarküteri Bölümü (0-1°C)
Süt ve İçecek Bölümü (1-2°C)
Opsiyonel İkinci Süt ve İçecek Bölümü (1-2°C)
Taze Sebze ve Meyve Bölümü (Nemi Ayarlanabilen)
Opsiyonel Buz Üretici
Beyaz Kullanım (AS 2625 PEKW)
Dekoratif Amaçlı Kaplanabilme Özelliği (AS 2625 PEKB)
Derinlik: 71 cm (kapı hariç)
Genişlik: 90,5 cm
Yükseklik: 178 cm
Hacim: 726 litre
Taze Gıda Bölümü Hacmi: 454 litre
Derin Dondurucu Bölümü Hacmi: 272 litre
26 Ayak

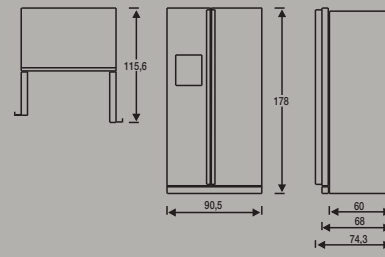
Kaplanan modellerde Trim Kit takıldığında, kapı genişliği 91,6 cm'ye çıkmaktadır.



AC 2225

A Sınıfı Enerji Tüketimi
Ses Seviyesi: 44 dBA
Ankastre Kullanım Özelliği
Jazz Dijital Kontrol Sistemi
Temp-Assure (Garantili Sıcaklık Koruma Sistemi)
Şarküteri Bölümü (0-1°C)
Süt ve İçecek Bölümü (1-2°C)
Opsiyonel İkinci Süt ve İçecek Bölümü (1-2°C)
Taze Sebze ve Meyve Bölümü (Nemi Ayarlanabilen)
Soğuk Su ve Buz Pınarı
Beyaz Kullanım (AC 2225 GEKW)
Dekoratif Amaçlı Kaplanabilme Özelliği (AC 2225 GEKB)
Derinlik: 60 cm (kapı hariç)
Genişlik: 90,5 cm
Yükseklik: 178 cm
Hacim: 610 litre
Taze Gıda Bölümü Hacmi: 395 litre
Derin Dondurucu Bölümü Hacmi: 215 litre
22 Ayak

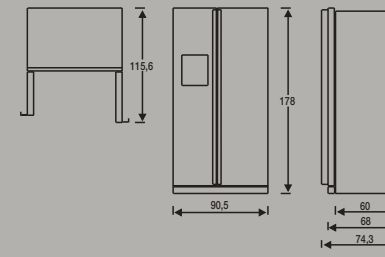
Kaplanan modellerde Trim Kit takıldığında, kapı genişliği 91,6 cm'ye çıkmaktadır.



AC 2228

A Sınıfı Enerji Tüketimi
Ses Seviyesi: 44 dBA
Ankastre Kullanım Özelliği
Tam Elektronik Kontrol Sistemi (Utah Kontrol)
Temp-Assure (Garantili Sıcaklık Koruma Sistemi)
Şarküteri Bölümü (0-1°C)
Süt ve İçecek Bölümü (1-2°C)
Opsiyonel İkinci Süt ve İçecek Bölümü (1-2°C)
Taze Sebze ve Meyve Bölümü (Nemi Ayarlanabilen)
Soğuk Su ve Buz Pınarı
Beyaz Kullanım (AC 2228 HEKW)
Dekoratif Amaçlı Kaplanabilme Özelliği (AC 2228 HEKB)
Fabrika Montajlı Su Filtresi
Derinlik: 60 cm (kapı hariç)
Genişlik: 90,5 cm
Yükseklik: 178 cm
Hacim: 610 litre
Taze Gıda Bölümü Hacmi: 395 litre
Derin Dondurucu Bölümü Hacmi: 215 litre
22 Ayak

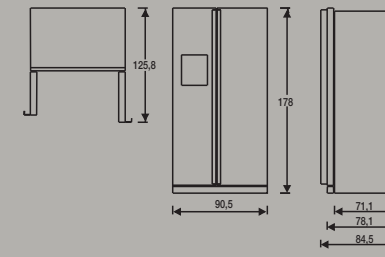
Kaplanan modellerde Trim Kit takıldığında, kapı genişliği 91,6 cm'ye çıkmaktadır.



AS 2626

A Sınıfı Enerji Tüketimi
Ses Seviyesi: 44 dBA
Jazz Dijital Kontrol Sistemi
Temp-Assure (Garantili Sıcaklık Koruma Sistemi)
Şarküteri Bölümü (0-1°C)
Süt ve İçecek Bölümü (1-2°C)
İkinci Süt ve İçecek Bölümü (1-2°C)
Taze Sebze ve Meyve Bölümü (Nemi Ayarlanabilen)
Soğuk Su ve Buz Pınarı
Beyaz Kullanım (AS 2626 GEKW)
Dekoratif Amaçlı Kaplanabilme Özelliği (AS 2626 GEKB)
Fabrika Montajlı Su Filtresi
Derinlik: 71,1 cm (kapı hariç)
Genişlik: 90,5 cm
Yükseklik: 178 cm
Hacim: 711 litre
Taze Gıda Bölümü Hacmi: 454 litre
Derin Dondurucu Bölümü Hacmi: 257 litre
26 Ayak

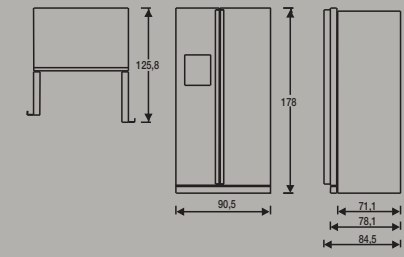
Kaplanan modellerde Trim Kit takıldığında, kapı genişliği 91,6 cm'ye çıkmaktadır.



AS 2628

A Sınıfı Enerji Tüketimi
Ses Seviyesi: 44 dBA
Tam Elektronik Kontrol Sistemi (Utah Kontrol)
Temp-Assure (Garantili Sıcaklık Koruma Sistemi)
Şarküteri Bölümü (0-1°C)
Süt ve İçecek Bölümü (1-2°C)
İkinci Süt ve İçecek Bölümü (1-2°C)
Taze Sebze/Meyve Bölümü (Nemi Ayarlanabilen)
Soğuk Su ve Buz Pınarı
Dekoratif Amaçlı Kaplanabilme Özelliği
Fabrika Montajlı Su Filtresi
Derinlik: 71,1 cm (kapı hariç)
Genişlik: 90,5 cm
Yükseklik: 178 cm
Hacim: 711 litre
Taze Gıda Bölümü Hacmi: 454 litre
Derin Dondurucu Bölümü Hacmi: 257 litre
26 Ayak

Kaplanan modellerde Trim Kit takıldığında, kapı genişliği 91,6 cm'ye çıkmaktadır.



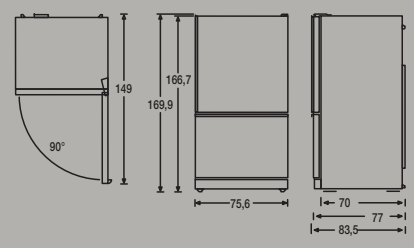
Derin Dondurucu Altta Modeller (Bottom Mount) Altta

Twin Pro Paslanmaz Çelik Buzdolapları



AB 1924

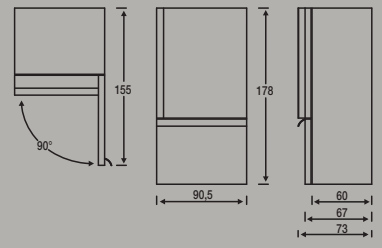
A Sınıfı Enerji Tüketimi
Ses Seviyesi: 44 dBA
Temp-Assure (Garantili Sıcaklık Koruma Sistemi)
Jazz Dijital Kontrol Sistemi
Derin Dondurucu Altta Ergonomik Model
Standart Şarküteri Bölümü
Taze Sebze / Meyve Bölümü (Nemi Ayarlanabilen)
Beyaz Kullanım
Paslanmaz Çelik Ön Kapı, Siyah Gövde
Opsiyonel Buz Makinesi
Derinlik: 70 cm (Kapı hariç)
Genişlik: 75,6 cm
Yükseklik: 170 cm
Hacim: 530 litre
Taze Gıda Bölümü Hacmi: 368 lt
Derin Dondurucu Bölümü Hacmi: 162 lt
19 Ayak



GB 2026

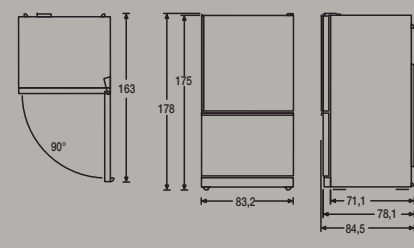
A Sınıfı Enerji Tüketimi
Ses Seviyesi: 44 dBA
Temp-Assure (Garantili Sıcaklık Koruma Sistemi)
Jazz Dijital Kontrol Sistemi
Ankastre Kullanım Özelliği
Derin Dondurucu Altta Ergonomik Model
Şarküteri Bölümü (0-1°C)
Süt ve İçecek Bölümü (1-2°C)
Taze Sebze / Meyve Bölümü (Nemi Ayarlanabilen)
Dekoratif Amaçlı Kaplanabilme Özelliği
Opsiyonel Buz Makinesi
Derinlik: 60 cm (Kapı hariç)
Genişlik: 90,5 cm
Yükseklik: 178 cm
Hacim: 568 litre
Taze Gıda Bölümü Hacmi: 411 litre
Derin Dondurucu Bölümü Hacmi: 157 litre
20 Ayak

Trim Kit uygulandığında kapı genişliği 92,6 cm'ye çıkmaktadır.



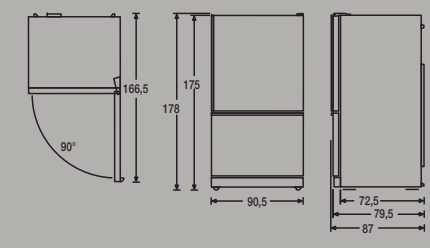
AB 2225

A+ Sınıfı Enerji Tüketimi
Ses Seviyesi: 44 dBA
Temp-Assure (Garantili Sıcaklık Koruma Sistemi)
Jazz Dijital Kontrol Sistemi
Derin Dondurucu Altta Ergonomik Model
Beyaz Kullanım
Paslanmaz Çelik Ön Kapı, Siyah Gövde
Şarküteri Bölümü (0-1°C)
Taze Sebze / Meyve Bölümü (Nemi Ayarlanabilen)
Opsiyonel Buz Makinesi
Derinlik: 71,1 cm (Kapı hariç)
Genişlik: 83 cm
Yükseklik: 178 cm
Hacim: 626 litre
Taze Gıda Bölümü Hacmi: 444 litre
Derin Dondurucu Bölümü Hacmi: 182 litre
22 Ayak



AB 2526
GB 2526

A+ Sınıfı Enerji Tüketimi
Ses Seviyesi: 44 dBA
Temp-Assure (Garantili Sıcaklık Koruma Sistemi)
Jazz Dijital Sıcaklık Kontrol Sistemi
Derin Dondurucu Altta Ergonomik Model
Beyaz Kullanım (AB 2526)
Paslanmaz Çelik Ön Kapı, Siyah Gövde (GB 2526)
Şarküteri Bölümü (0-1°C)
Süt ve İçecek Bölümü (1-2°C) (AB 2526-Beyaz)
Taze Sebze / Meyve Bölümü (Nemi Ayarlanabilen)
Opsiyonel Buz Makinesi
Derinlik: 72,5 cm (Kapı Hariç)
Genişlik: 90,5 cm
Yükseklik: 178 cm
Hacim: 713 litre
Taze Gıda Bölümü Hacmi: 504 lt
Derin Dondurucu Bölümü Hacmi: 208 lt
25 Ayak



1.136 litreye ulaşan geniş iç hacmiyle Amana, büyük ihtiyaçları da karşılayan buzdolaplarını üretmektedir. Cover Kit'li Buzdolapları dekoratif amaçlı olarak komple paslanmaz çelik ile kaplanmaktadır.

TWIN PRO 2026

1.136 litre hacim
60 cm derinlik (Kapı Hariç)
185 cm genişlik
190 cm yükseklik
Dijital Jazz Kontrol

TWIN PRO 1924

1060 litre hacim
79 cm derinlik (Kapı Dahil)
154 cm genişlik
184 cm yükseklik
Dijital Jazz Kontrol



A-Line Tezgah Altı Şarap Dolabı

- Üstte Soğutucu Bölümü 5-10°C Altta Mahzen Bölümü 10-18°C
- Kapasite: Yaklaşık 50 adet 0,7 L şişe Soğutucu Bölümü: 16 şişe Mahzen Bölümü: 34 şişe
- Paslanmaz Çelik Kapı ve Alt Menfez
- Ankastre Kullanıma Uygun (derinlik 60 cm)
- Mahzen Bölümündeki Elektrikli Isıtıcı İle, Dış Ortam Sıcaklığının İç Ortamın Altına İnmesi Halinde Otomatik Isıtma
- Şarap Mantarının Zarar Görmesini Engelleyen %60-85 Arası Nem Kontrolü
- Aydınlatma Kapıdan Bağımsızdır ve Şarabın Ömrünü Etkilemeyen Mavi Işık Kullanılmıştır.
- Dijital Sıcaklık Göstergesi
- Hava Atış ve Emişi Alt Menfezden
- Titreşim Yutucu Kompresör
- Ölçüler G:60 cm, D:60 cm, Y:86 cm



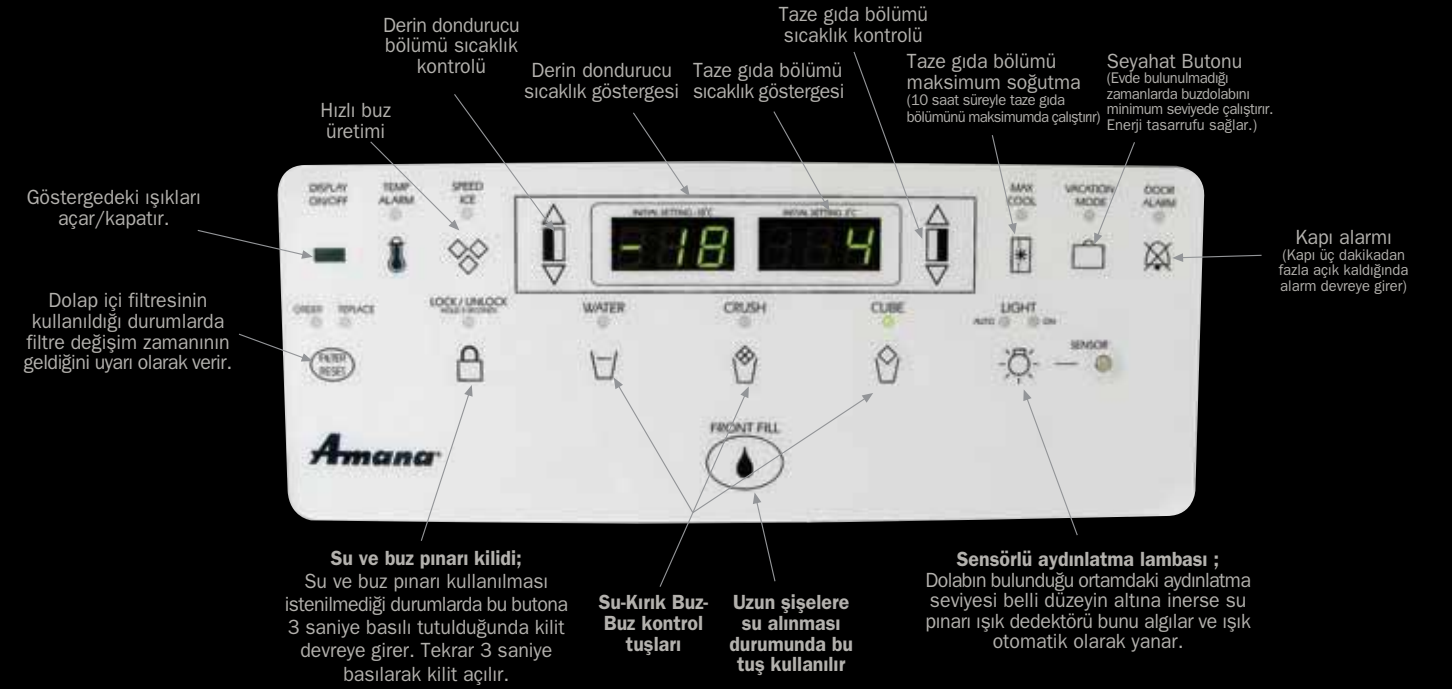
Çift Kapılı Modeller İç Özellikleri*



- 1- Temp-Assure Kontrol Sistemi; Çift sıcaklık sensörü sayesinde çok uzun zaman korunan tazelik.
- 2- Clean'n Clear su filtresi
- 3- Öne hareketli cam raflar.
- 4- Nem kontrollü taze sebze ve meyve bölümleri
- 5- Sıcaklık kontrollü süt ve içecek bölümü (1-2°C)
- 7- Kaymayı engelleyen tabanlık
- 8- Sıcaklık kontrollü şarküteri bölümü (0-1°C)
- 9- Kutu içecek sepeti
- 10- Buz makinası ve buz haznesi
- 11- Öne eğilebilen derin dondurucu kapı içi sepeti
- 12- Hızlı soğutma bölümü
- 13- Opsiyonel ikinci süt ve içecek bölümü (sıcaklık kontrollü 1-2°C)



Utah Elektronik Kontrol



Derin Dondurucu Altta Modeller İç Özellikleri*



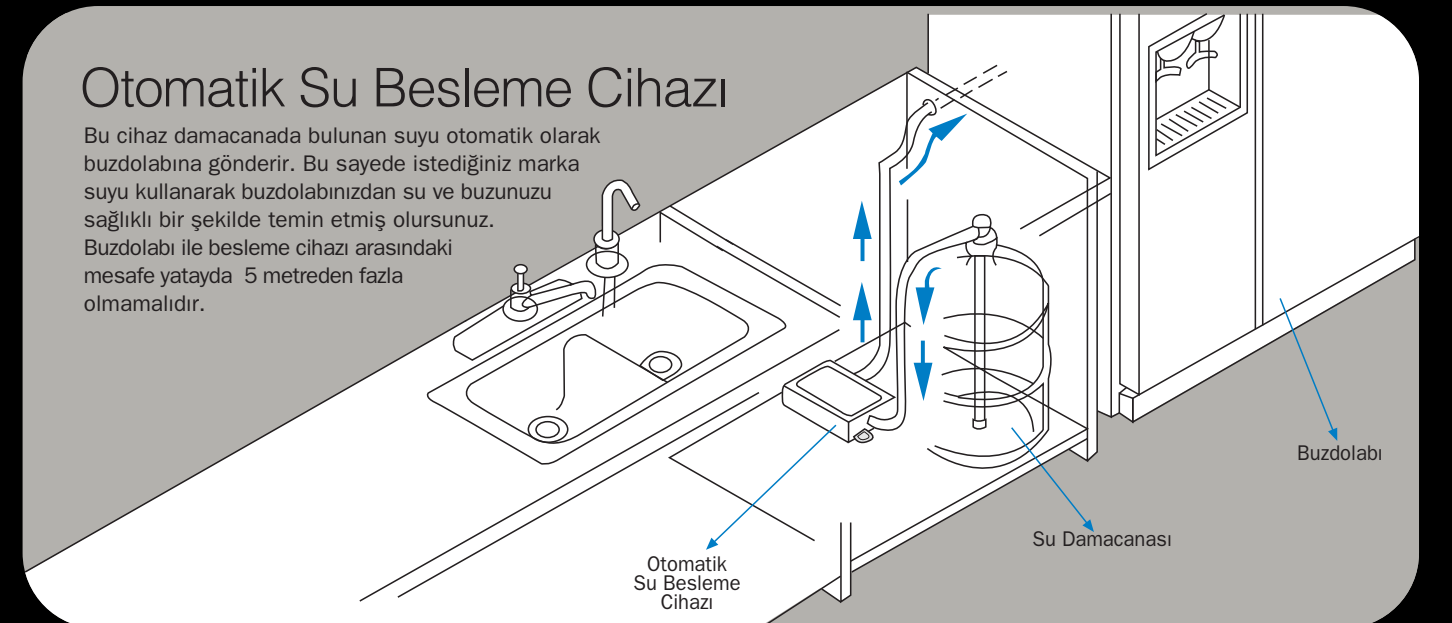
- 1- Temp-Assure Kontrol Sistemi; Çift sıcaklık sensörü sayesinde çok uzun zaman korunan tazelik
- 2- Dijital Jazz kontrol
- 3- Öne hareketli cam raflar
- 4- Nem kontrollü taze sebze ve meyve bölümleri
- 5- Sıcaklık kontrollü şarküteri bölümü (0-1°C)
- 6- Sıcaklık kontrollü süt ve içecek bölümü (1-2°C)
- 7- Yüksekliği ayarlanabilen geniş kapı içi rafları
- 8- Derin dondurucu altta ergonomik model
- 9- Monoblok iç gövde
- 10- Yüksekliği ayarlanabilen cam raflar
- 11- Değiştirilebilen kapı yönü

Dijital Jazz Kontrol



Otomatik Su Besleme Cihazı

Bu cihaz damacana bulunan suyu otomatik olarak buzdolabına gönderir. Bu sayede istediğiniz marka suyu kullanarak buzdolabınızdan su ve buzunuzu sağlıklı bir şekilde temin etmiş olursunuz. Buzdolabı ile besleme cihazı arasındaki mesafe yatayda 5 metreden fazla olmamalıdır.



* Özelliklerin hepsi tüm modeller için geçerli değildir...

Amana'da sakladığınız herşey ilk günkü gibi taptaze kalır.

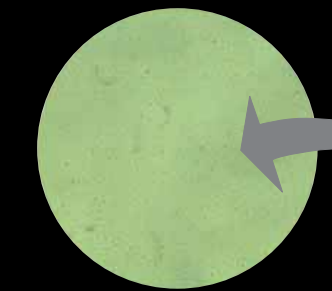
Amana klasik bir buzdolabı yerine; yiyecekleri hijyenik şartlarda, besin değerlerini ve tatlarını kaybetmeden en uzun süre koruyacak bir sistem sunmaktadır. Yiyeceklerin hijyenik şartlarda taze ve canlı korunabilmeleri için, Amana buzdolapları içerisinde farklı sıcaklık önem bölgeleri oluşturulmuştur.



Amana Buzdolabının Şarküteri Bölümünde™ (0-1°C) 5 gün beklemiş kıyma

Herhangi bir buzdolabında 5 gün beklemiş kıyma

Nem Ayarlı Bölümlerde™ sebze ve meyveler ilk günkü tazeliğinde korunur.



Amana Buzdolabının Süt ve İçecek Bölümünde™, 1-2°C'de 10 gündür korunan sütün mikroskop altındaki görüntüsünde hiçbir mikroorganizmaya rastlanmamıştır.*



Herhangi bir buzdolabında 3°C'de 10 gündür korunan sütün mikroskop altında 1000 kez büyütülmüş görüntüsünde 1 mm²'de 1.250.000 adet mikroorganizmaya rastlanmıştır.*

* Iowa Üniversitesi Medikal Araştırma Bölümü'nün yaptığı inceleme sonucu.

FAYDALI BİLGİLER (Yemek saklanırken yapılması ve yapılmaması gerekenler)

- Et ve Balık her zaman havayla teması tamamen engellenecek şekilde saklanmalıdır.
- Sıcak yemek kesinlikle buzdolabına konulmamalıdır. Sıcak yemekten çıkan buhar evaporatöre yapışıp koku yapar. Ayrıca diğer ürünlerinizin bozulmasına ve buzdolabının fazla enerji tüketmesine sebep olur.
- Meyveler, kabuklu gıdalar (elma, portakal, limon vb) düşük nemli ortamlarda daha uzun süre taze kalır. Kabuklu gıdalar yıkanmadan veya yıkanmışsa iyice kurulandıktan sonra buzdolabında saklanırsa daha uzun süre taze kalır.
- Sebzeler (marul, ıspanak, maydanoz vb) yüksek nemli bölgelerde daha uzun süre taze kalır. Bu bölümlerde nem ayarı istenildiği gibi ayarlanabilir. Yapraklı sebzeleri yıkamayın. Sebzeliğe eklenen her türlü nem ürününüzün çabucak bozulmasına sebep olabilir. Buzdolabına koyulan yapraklı ürünlerinizi üzerindeki topraklardan arındırarak saklamanız tavsiye edilir. Böylece sebzeler daha uzun ömürlü olur.
- Şarküteri ürünleri Şarküteri Bölümünde saklanmalıdır. Buzdolabının derin dondurucu bölümünden özel bir kanalla iç içe geçmiş bir çekmece sistemine (Şarküteri Bölümü) üflenen soğuk hava, bu bölümün taze gıda bölümüne göre 4°C daha soğuk tutulmasını sağlar. Böylelikle bu bölüm 0°C'ye rahatlıkla ayarlanabilir. Bu sistemdeki en önemli nokta özel kanalla getirilen soğuk havanın direkt yiyeceklerin üzerine üflenmeyip, iç içe geçmiş iki raf sisteminin arasında dolaştırılmasıdır. Böylelikle gıdalarda soğuk yanması, kararma veya kuruma görülmez.

Bu şekilde etler, deniz mahsulleri, peynir gibi yiyecekler nem kaybedip kurumazlar. Şarküteri bölümü 3 farklı seviyeye ayarlanabilir. (Yeni gelen cihazlarda iç içe geçmiş çekmece yoktur. Bu rafın ayrıca sebze rafı olarak kullanılması sağlanmıştır.

Çift kapılı modellerde ise bu çekmece, buzdolabı kısmının en alt çekmecesi olarak değiştirilmiştir. Unutulmamalıdır ki soğuyan hava aşağıya çöker.)

• Süt ve içecek bölümüne üflenen soğuk hava, buzdolabının derin dondurucu bölümünden özel bir kanalla gelir. Sıcaklık 1°C olup sütün daha uzun sürelerde taze ve hijyenik kalmasını sağlar.

- Çeşitli gıdalar için tavsiye edilen saklama koşulları;
 - 0°C - günlük et, balık, dilimlenmiş şarküteri, peynir
 - 1°C - süt
 - 4°C - meyve
 - 5°C - yoğurt, ambalajlı şarküteri

-18°C - dondurulmuş ürünler (Dondurulmuş gıdalar en sağlıklı şekilde mikro dalga fırında eritilir.)

• Yumurtalar sivri tarafı aşağı gelecek şekilde kapalı bir kaptaki saklanmalıdır. Böylece daha uzun süre tazeliği korunur ve diğer yiyeceklerin kokusunu alarak tadı bozulmaz. Yumurtayı ihtiyacınız olan kadar dışarı çıkarmalısınız. Yumurtu kabını buzdolabından dışarıya çıkartıp bekletirseniz yumurtalar üzerinde yoğunlaşma olur ve ıslanan yumurtalar kısa sürede bozulur.

• Çürük sebze ve meyveler buzdolabına girmemelidir. Bozuk ürün diğer ürünleri de bozar.

• Muzun buzdolabına konmaması tavsiye edilir.



SONUÇ

Amana Buzdolapları yiyeceklerinizi canlı ve taze tutar, sağlıklı yaşamanıza katkıda bulunur. Bozuk gıda alma riskini önler, yiyecekleriniz çöpe atılmaz.

Lütfen bu kullanıcı tavsiyelerini dikkatle okuyunuz. Bu tavsiyeler doğru bakım bilgilerinizi kapsamaktadır. Aşağıdaki bilgileri diğer cihazlarınızda da kullanabilirsiniz.



• Cihazınıza yetkili servislerin dışında herhangi bir servisten hizmet almayınız. Bu durumlarda yetkili servis olduğunu gösterir bir belgeyi size göstermesini isteyiniz. (Yetkili servis olduğunu gösterir kimlik kartı, yetkili servis formu ve yetkili servis kıyafetlerinin olduğuna dikkat ediniz.)

• Öncelikle cihazla birlikte verilen veya içinden çıkan kullanma kılavuzunu okumanızı tavsiye ederiz. Kullanma kılavuzu cihazınızı daha güvenli olarak kullanmanızı sağlayacaktır.

• Buzdolabınızı direkt güneş ışığı almayan, düz bir zemine koyunuz. Her hangi bir şekilde ısı üreten bir yere montaj yaptırmayınız.

• Buzdolabınızı topraklı bir prize ve sigortası 10 A olan enerji beslemesine bağlayınız.

• Deri görünümlü buzdolabınızın yüzeyini sıcak su ve karbonat karışımıyla yıkayınız. Sıcak su ile durulayınız ve yumuşak, temiz bir bezle kurulayınız. Deterjan, bulaşık sabunu ve benzeri temizleme maddelerini kullanmayınız.

• Yapışkan kalıntıları, çıkartmalar yumuşayana kadar üzerine parmaklarınızla diş macunu sürerek çıkartınız.

• Kapak contaları daima temiz tutulmalıdır. Yüzey temizlemede kullanılan karışımı kullanınız ve iyice kurulayınız. Ayrıca ince bir film tabakası oluşturacak şekilde vazelin sürülmesi tavsiye olunur.

• Buzdolabınızdan en yüksek verimi almak için üç ayda bir öndeki menfezi sökerek oluşmuş olan toz ve lifleri elektrik süpürgesi yardımıyla temizleyiniz.

• Buzdolabı aksesuarlarını bulaşık makinesinde yıkamayınız. Aksesuarlar kırılabilir veya deforme olabilir.

• Temperli cam rafları dikkatli temizleyiniz. Ani ısı değişiminde ve çarpmalarda kırılabilir.

• Her şey normal olduğunda da buzdolaplarınızın ses seviyesinin daha az olmasını istiyorsanız, altına karton, halı ve benzeri malzeme koymanızı tavsiye ederiz.

• Buzdolabınızda sakladığınız ürünleri saklama poşetlerinde ve kapalı kaplarda tutunuz. Dolabınızda istenmeyen kokuları önlemiş olursunuz. Hafif kokuları önlemek için açık bırakılmış bir miktar karbonatı buzdolabınızın taze gıda bölümüne koymanızı tavsiye ederiz.

• Buz makinesi olan modellerde; çok sık kullanılmayan buzluların birbirine yapışması ve buzluların küçülmesi normaldir. Mümkün oldukça buz kabını sık sık boşaltın ve temizleyiniz.

• Uzun süreli tatillerinizde buzdolabınızı genel temizleme talimatlarına uygun olarak temizleyiniz ve kapılarını hafif açık bırakınız.

• Uzun süreli enerji kesilmelerinde buzdolabınızın içindeki gıdalarınızın bozulmaması için derin dondurucu kısmına kuru buz yüklemesi yapınız. Aksi takdirde içindeki ürünleriniz bozulabilir ve kokuya sebebiyet verebilir.

• Su ve buz pınarı olan modellerde; Amana su filtresi kullanılıyor ise filtre en az yılda bir değiştirilmelidir. Amana yeni seri buzdolaplarında filtre değişimini gösteren uyarı ikaz lambasına dikkat edilmelidir.

	AB 1924	G3 2026 G3 2027	G3 2526	GB 2026	AB 2225	AB 2526 GB 2526	AC 2224	AC 2225	AC 2228	AS 2626	AS 2625	GZ 2626	AS 2628
KAPASİTE (litre)													
Brüt-Toplam	530	561	708	568	626	712	625	610	610	711	726	714	711
Brüt-Taze Gıda	368	404	500	411	444	504	395	395	395	454	454	469	454
Brüt-Derin Dondurucu	162	157	208	157	182	208	230	215	215	257	272	245	257
ABD Ölçü Birimi (Ayak)	19	20	25	20	22	25	22	22	22	26	26	26	26
Net-Toplam	519	552	699	558	614	703	616	594	594	692	718	696	692
Net-Taze Gıda	361	399	495	406	437	500	386	386	386	445	446	460	445
Net-Derin Dondurucu	158	153	204	152	177	203	230	208	208	247	272	236	247
ÖZELLİKLER													
Derinlik X En X Yükseklik (cm)	77x75x170	67x90,5x178	79,5x90,5x178	67x90,5x178	79,4x83x178	79,4x90,5x178	67x90,5x178	68x90,5x178	68x90,5x178	78,1x90,5x178	78,1x90,5x178	78,1x90,5x178	78,1x90,5x178
Kapı Hariç Kabin Derinliği (cm)	70	60	72,5	60	71,1	73,7	60	60	60	71,1	71,1	71,1	71,1
Derinlik(Kapı ve Tutamak dahil)	83,5	73	87	74	84,5	87,0	73,2	74,3	74,3	84,5	84,5	84,5	84,5
Yıllık Elektrik Tüketimi (kWh)	498	547	617	518	474	500	593	593	593	635	624	657	635
Günlük Elektrik Tüketimi (kWh)	1,36	1,49	1,69	1,41	1,30	1,37	1,60	1,60	1,74	1,73	1,80	1,74	
Ses Seviyesi (dBA)	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44	44
Enerji Sınıfı	A	A	A	A	A+	A+	A	A	A	A	A	A	A
Free-O-Frost Teknolojisi	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Temp-Assure Sıcaklık Kontrolü	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Dokunmatik Elektronik Kontrol	Jazz	Jazz (G3 2026) Utah (G3 2027)	Jazz	Jazz	Jazz	Jazz	Jazz	Jazz	Utah	Jazz	Jazz	Jazz	Utah
Su ve Buz Pınarı		G3 2027 (İçeriden)							•	•	•	•	•
Monoblok Gövde	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Besleme (Volt/hz)	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50	220/50
Ambalajlı Ağırlık (kg)	140	138	161	140	140	161	141	136	136	156	151	155	156
Net Ağırlık	125	123	146	133	133	146	130	130	130	151	136	150	151
SICAKLIK VE NEM BÖLGELERİ													
Taze Gıda Bölümü	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Derin Dondurucu (-18 ile -24°C)	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Şarküteri Bölümü (0-1°C)	Standart göz	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Süt ve İçecek Bölümü (1-2°C)				•		AB 2526 PEKW (Beyaz)	•	•	•	•	•	•	•
İkinci Süt ve İçecek Bölümü (1-2°C)							Opsiyonel	Opsiyonel	•	•	•	•	•
Nem Ayarlı Taze Meyve Bölümü	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
Nem Ayarlı Taze Sebze Bölümü	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
AKSESUARLAR													
Trim Kit (Paslanmaz Çelik)		HTKT 05S		HTK 531 S			HTBK 204 S	HTBK 204 S	HTBK 204 S	HTBK 204 S	HTBK 204 S		HTBK 204 S
Trim Kit (Siyah)													
Trim Kit (Beyaz)				HTK 531 W									
Cover Kit	Ön Kapı	Ön kapı/komple	Ön kapı	Ön kapı	Ön Kapı	Ön kapı		Ön Kapı	Ön kapı	Ön kapı		•	Ön kapı
PANEL ÖLÇÜLERİ (mm) (Hazırlanan panellerde kalınlık 6 mm olmalıdır)													
Buzdolabı Kapısı				1.067 x 907			1.696 x 482	1.696 x 482	1.696 x 482	1.696 x 482	1.696 x 482		1.696 x 482
Derin Dondurucu Kapısı		425 x 1.067 (2adet)		592 x 918			1.696 x 354				1.696 x 354		
Derin Dondurucu Alt		917 x 592						818x356	818x356	818x356			818x356
Derin Dondurucu Üst								460x356	460x356	460x356			460x356