



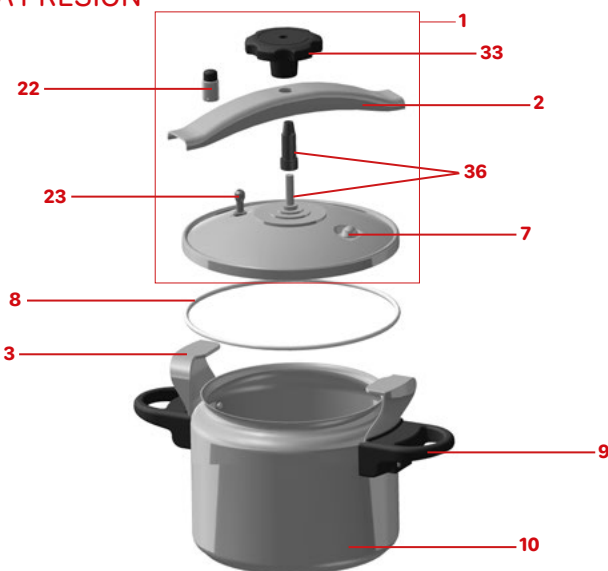
Olla a Presión **Rápida**

aura



## 01 | PARTES DE LA OLLA A PRESION

1. Tapa de la Olla
33. Pomo
2. Puente de Acero Inoxidable
22. Válvula de trabajo (pesa)
36. Conjunto cono + husillo / arandelas-pletina
23. Chimenea
7. Válvula de Seguridad
8. Junta de Silicona
3. Orejones
9. Asas laterales
10. Cuerpo de la Olla



## 02 | INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

**Lea con atención las instrucciones de manejo antes del primer uso**, al objeto de evitar daños por uso incorrecto de la olla.

Antes y después de cada uso de la olla asegúrese que las válvulas estén limpias. Compruebe también el correcto funcionamiento de las válvulas.

No llene la olla más de dos tercios (2/3) de su capacidad o sobrepase la marca de nivel "MAX" grabada en el interior del cuerpo. Cuando cocine alimentos como arroz o legumbres, no llene más de la mitad de la olla. Un exceso de llenado puede obstruir las válvulas y causar un exceso de presión.

Reduzca el calor cuando la presión haya alcanzado su máximo para que el líquido no salga en forma de vapor.

Tenga especial precaución al manipular la olla cuando contenga líquidos calientes.

El uso inapropiado de la olla puede originar quemaduras. Asegúrese de que la olla esté bien cerrada antes de utilizarla.

No utilizar nunca la olla sin agua, ya que se dañaría gravemente.

Tenga en cuenta que alimentos como el

puré de manzana, los arándanos, la cebada, harina de avena u otros cereales, fideos, macarrones o espaguetis pueden crear espuma y atascar el dispositivo de desbloqueo. Estos alimentos no deben ser cocinados en la olla.

Cuando cocine alimentos pastosos, como lentejas... agite la olla antes de abrirla, evitará que las burbujas de vapor le salpiquen al quitar la tapa y le puedan producir quemaduras.

**Nunca abra la olla hasta que la presión interna haya sido eliminada.** Compruebe que el sensor de presión haya bajado completamente antes de abrir la tapa.

Vigilar la olla durante la cocción y mantenerla fuera del alcance de los niños.

No tocar las superficies calientes, usar las asas. Si es preciso usar guantes, mantener las manos fuera de las zonas de peligro.

Nunca introduzca la olla en el horno ni en el microondas. Asimismo, no utilizarla para freír con aceite.

No utilice la olla para otro uso que no sea la cocción de alimentos.

Use exclusivamente recambios originales.

GUARDE EL MANUAL DE INSTRUCCIONES.

## 03 | DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD DE LA OLLA

La olla a presión rápida AURA dispone de 3 sistemas de seguridad.

**1. Válvula de trabajo o pesa (22):** Mantiene en todo momento la presión de la olla dejando salir el vapor sobrante.

**2. Válvula de seguridad (7):** Si por alguna circunstancia, la chimenea (23) se obstruye y se produce un aumento de la presión en la olla, entra en funcionamiento esta válvula de seguridad dejando salir el vapor y equilibrando la sobrepresión. Si esto ocurriese, deberá retirar la olla de la fuente de calor, esperar a que la olla pierda la presión para abrirla y proceder a la limpieza de la chimenea (FIG.1a) con abundante agua y jabón, y con ayuda de una varilla fina.



**3. Puente de acero inoxidable (2):** En el supuesto de que se obstruyan los dos dispositivos de seguridad anteriores, la presión generada en el interior de la olla permitirá que flexe dicho componente dejando escapar vapor y no permitiendo que la presión interior alcance los valores no deseables. Si esto ocurriese, deberá llevar la olla a presión al Servicio de Asistencia Técnica Autorizado más cercano,

para revisar los sistemas de seguridad anteriores.



**ATENCIÓN:** NO UTILICE NUNCA LA OLLA PARA FREÍR CON ACEITE BAJO PRESIÓN. SIEMPRE DEBE DE TENER COMO MÍNIMO 1/4 DE LITRO DE AGUA.

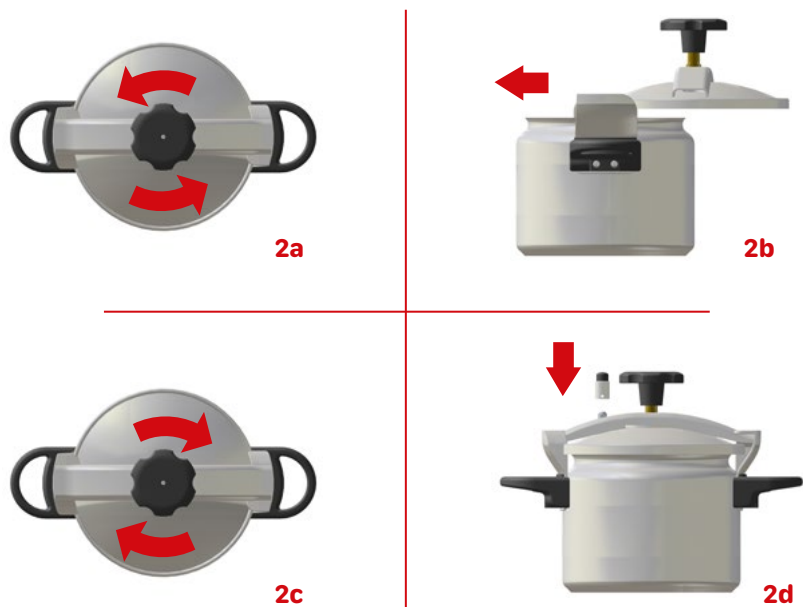
**ATENCIÓN:** SI LA OLLA A PRESIÓN SE HA CALENTADO SIN LÍQUIDO EN SU INTERIOR, DEBE DE SER LLEVADA AL SERVICIO TÉCNICO AUTORIZADO MÁS PRÓXIMO ANTES DE CUALQUIER USO.

**ATENCIÓN:** NUNCA INTRODUZCA O UTILICE LA OLLA A PRESIÓN DENTRO DE UN HORNO ENCENDIDO.

**FUENTES DE CALOR APTAS PARA LA OLLA A PRESIÓN AURA:** FABRICADAS EN ACERO INOXIDABLE 18/10 CON FONDO TERMOMODIFICADOR, PUEDEN SER USADAS EN TODO TIPO DE FUEGOS (GAS, VITRO-CERÁMICA, ELÉCTRICO, INDUCCIÓN)

## 04 | CIERRE DE LA OLLA

1. Gire el pomo (33) en el sentido contrario a las agujas del reloj, hasta que el puente de acero descansa sobre la tapa (FIG.2a).
2. Deslice la tapa horizontalmente sobre el cuerpo asegurándose que la misma queda bien encajada en los bordes de éste, y que los extremos del puente coinciden con los orejones (3) (FIG.2b).
3. Gire el pomo (33) en el sentido de las agujas del reloj hasta que el puente de acero (2) contacte con los orejones. A partir de aquí siga girando el pomo entre 1 y 1/2 y 3 vueltas hasta que la olla quede bien cerrada. (FIG.2c)
4. Coloque la pesa o válvula de trabajo (22) sobre la chimenea (23) (FIG.2d).



## 05 | COCINAR EN LA OLLA

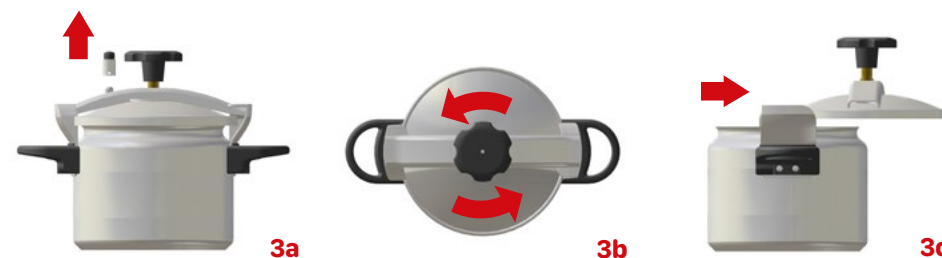
1. Colocados los alimentos a cocinar y cerrada la olla, ponga la válvula de trabajo (22) en la chimenea (23) y coloque la olla a presión sobre la fuente de calor, en su máxima intensidad.
2. Al cabo de un tiempo, la pesa (22) empezará a soltar presión y a girar. La olla ha alcanzado su presión de funcionamiento. En este momento, debe de bajar la intensidad de la fuente de calor a un nivel que permita una pequeña salida de vapor.
3. A partir de este punto es cuando deben de contarse los tiempos de cocción de los alimentos. Ver la tabla orientativa de tiempos de cocción.
4. Durante la cocción es normal observar pequeñas pérdidas de vapor por la válvula de seguridad.
5. Verifique siempre que la olla esté correctamente centrada en la fuente de calor y que no sobresalga del fondo de la olla. De esta forma ahorrará energía y evitará que se deterioren las asas laterales (9), así como la junta de silicona (8).

## 06 | APERTURA DE LA OLLA A PRESION

1. Una vez terminada la cocción, debe de retirar la olla de la fuente de calor y dejar que baje la presión de forma natural hasta que la olla quede sin ella. Quite la válvula de trabajo o pesa (22) y si queda algo de vapor en la olla, éste saldrá por la chimenea (23). (FIG. 3a)
2. Si quiere acelerar el proceso de apertura de la olla a presión, puede colocarla debajo del grifo dejando caer un pequeño chorro de agua fría sobre la tapa (FIG. 4c). Ahora puede retirar con precaución de no quemarse la pesa de la chimenea para que salga el resto del vapor y proceder a la apertura de la olla.
3. Para abrir la olla, una vez retirada la pesa (22), gire el pomo (33) en sentido contrario a las agujas del reloj, hasta que el puente de acero inoxidable (2) descansa sobre la tapa (FIG.3b). Separe la tapa del cuerpo deslizándola horizontalmente (FIG.3c).

NUNCA DEBE SUMERGIR LA OLLA A PRESIÓN EN AGUA.

NUNCA FUERCE LA TAPA DE LA OLLA A PRESIÓN PARA ABRIRLA.



## 07 | RECOMENDACIONES PARA EL PRIMER USO DE LA OLLA

1. Llene la olla hasta los 2/3 de su capacidad con agua (FIG. 4a).
2. Cierre la olla y póngala al fuego, haciéndola funcionar 15 minutos a contar desde que alcanza su presión de trabajo (FIG. 4b).
3. Al término de este tiempo, coloque la olla debajo del grifo dejando caer un pequeño chorro de agua fría sobre la tapa hasta que baje la presión (FIG. 4c). Ahora puede retirar la pesa de la chimenea para que salga el resto del vapor y proceder a la apertura de la olla.
4. Abra la olla y lávela con abundante agua tibia y jabón neutro para vajilla (FIG. 4d).



## 08 | CONSEJOS PRÁCTICOS PARA EL USO DE LA OLLA

1. Ahorrará energía si, una vez apagado el fuego, mantiene la olla trabajando aprovechando el calor residual de la fuente de calor y terminando la cocción de los alimentos con dicho calor.
2. Si sale vapor por la tapa es síntoma de que la olla está mal cerrada:
  - a. Compruebe que la tapa (1) está bien acoplada en el cuerpo de la olla (10).
  - b. Es posible no haya apretado el pomo (33) lo suficiente.
  - c. La olla ha llegado a su presión de trabajo. En este caso, la junta de silicona (8) puede estar mal colocada o estar gastada, en cuyo caso deberá de reemplazarla.
3. Si los alimentos no se han cocinado en el tiempo previsto, o si se han quemado, debe de revisar la intensidad de la fuente de calor, la cantidad de líquido que agregó o si la pesa (22) ha sido colocada correctamente.
4. Una vez finalizada la cocción, debe sacar los alimentos de la olla, si los deja en ella durante un tiempo, los ácidos de estos alimentos podrían dañar la superficie del cuerpo de la olla.
5. Si se le han quemado los alimentos dentro de la olla, debe dejarlos a remojo un tiempo con agua templada y luego limpiarla de la forma que se indica a continuación.

## 09 | MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA DE LA OLLA

Para mantener su Olla a Presión Rápida AURA en perfecto estado de uso y conservación, le recomendamos siempre lavarla después de cada uso siguiendo las siguientes instrucciones.

### TAPA

No meterla nunca en el lavavajillas.

Al tiempo que aplica un fuerte chorro de agua tibia, hay que limpiar el orificio de la chimenea (23) y la válvula de seguridad (7) con una varilla fina (FIG.5a).



### CUERPO

1. Dependiendo de los alimentos y condimentos utilizados para cocinar, así como del contenido mineral del agua usada en la cocción, podrían aparecer manchas e incluso llegar a oscurecerse el fondo de la olla. Esto no afectará a sus alimentos ni al funcionamiento de la olla a presión. Para su limpieza puede aplicar un jabón neutro con un estropajo suave o una esponja aclarando posteriormente con abundante agua (FIG.4d y 5b). Todas estas manchas también desaparecen rápidamente frotando con vinagre.

2. Nunca deje en el interior del cuerpo de la olla lejía (ni siquiera diluida en agua), salsa de tomate, agua salada ni ningún

otro ácido, durante tiempos prolongados, pues esto puede producir corrosión.



### JUNTA DE SILICONA

1. La junta (8) es de silicona de larga duración. Debe de lavarla con agua y jabón neutro después de cada uso, junto con la tapa y sin sacarla de su ubicación.

2. Cuando la olla vaya a ser guardada, coloque la tapa invertida sobre el cuerpo. De esta forma permitirá la circulación del aire y evitará los malos olores así como la deformación de la junta de silicona.

**ATENCIÓN:** NUNCA USE LEJÍA NI NINGÚN OTRO ÁCIDO PARA LA LIMPIEZA DE LA OLLA.

NO DEBE LAVAR NI EL CUERPO NI LA TAPA DE LA OLLA EN EL LAVAVAJILLAS.

NUNCA USE ESTROPAJOS DE ACERO PUES PUEDEN RAYAR EL INTERIOR DE SU OLLA.

10 | TIEMPOS DE COCCION

El sistema de cocción de esta olla a presión reduce los tiempos de cocción si se compara con los métodos de cocción convencionales, ayudando al ahorro de energía. La cantidad de agua utilizada también es reducida. **La cocción a presión preserva una gran cantidad de nutrientes, vitaminas y minerales, mejorando el sabor natural y textura de los alimentos.**

Los tiempos de cocción deben contarse desde el momento en que el vapor comienza a salir del regulador de presión. En este punto, el calor debe reducirse al mínimo para mantener la presión dentro de la olla. Deben tomarse como orientación, ya que pueden variar según el tipo de comida, el corte, el agua utilizado y el gusto personal del usuario.

La cantidad mínima de líquido necesaria para la cocción a presión es de 250ml. (0.26 Qts/8oz).

La cantidad mínima de líquido necesaria para la cocción al vapor es de 750ml. (0.79Qts/25oz).

|                                                                                     |                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
|    | <b>SOPAS</b>                      |
|                                                                                     | Sopa de ajo ..... 8-10 min.       |
|                                                                                     | Sopa de gallina ..... 15-20 min.  |
|                                                                                     | Sopa de pescado ..... 10-12 min.  |
|                                                                                     | Sopa de verduras ..... 10-12 min. |
|    | <b>PESCADOS</b>                   |
|                                                                                     | Atún / Bonito ..... 5-6 min.      |
|                                                                                     | Calamares ..... 9-10 min.         |
|                                                                                     | Bacalao ..... 8-10 min.           |
|                                                                                     | Merluza ..... 6-8 min.            |
|    | <b>CARNES</b>                     |
|                                                                                     | Carne de Buey ..... 25-30 min.    |
|                                                                                     | Ternera ..... 10-12 min.          |
|                                                                                     | Conejo ..... 15-20 min.           |
|                                                                                     | Pollo ..... 15-20 min.            |
|  | <b>VERDURAS Y LEGUMBRES</b>       |
|                                                                                     | Alcachofas ..... 8-10 min.        |
|                                                                                     | Coliflor ..... 6-8 min.           |
|                                                                                     | Espinacas ..... 6-8 min.          |
|                                                                                     | Garbanzos ..... 25-30 min.        |
|  | <b>FRUTAS</b>                     |
|                                                                                     | Ciruelas ..... 4-5 min.           |
|                                                                                     | Manzanas ..... 4-5 min.           |
|                                                                                     | Peras ..... 6-8 min.              |
|                                                                                     |                                   |

Presión de Funcionamiento: 80 kPa

Presión de Seguridad: 110 kPa



Esta Olla a Presión es conforme a la directiva de equipos de presión: 2014/68/UE. El sello CE atestigua la conformidad a dicha directiva.

Olla a Presión Rápida AURA

Tipos:

AURA 6 litros

AURA 8 litros

AURA 10 litros

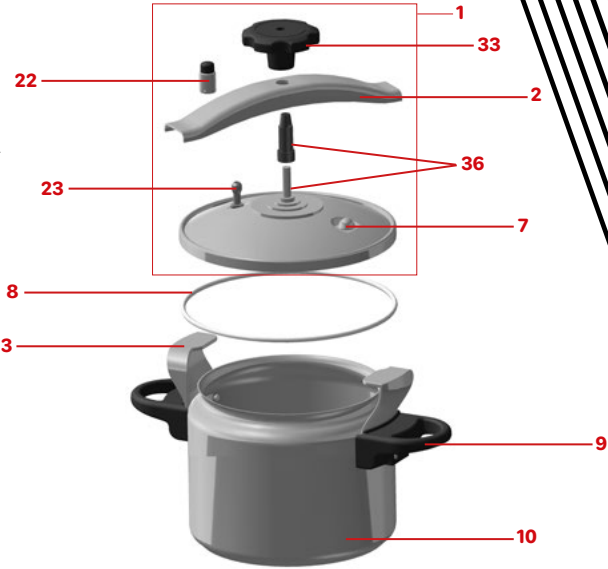
ALZA S.L.

Eskoriatza SPAIN

C.I.F. B20013983

01 | PRESSURE COOKER PARTS

- 1. Pot lid
- 33. Knob
- 2. Stainless steel Clamp bar
- 22. Work valve (weight)
- 36. Spindle + Conical nut / washer
- 23. Steam pipe
- 7. Safety valve
- 8. Silicone seal
- 3. Ears
- 9. Side handles
- 10. Pot body



02 | SECURITY INSTRUCTIONS

Please read the instructions carefully before the first use, to avoid any damage through incorrect use.

Before and after each use of the pressure cooker, make sure the valves are properly cleaned. Check the valves work correctly.

Do not fill the pot more than two thirds (2/3) of its capacity or exceed the "MAX" level mark engraved inside the body. When cooking foods such as rice or legumes, do not fill more than half of the pot. Overfilling can clog the valves and cause excess pressure.

Reduce heat when the pressure has reached its maximum so that the liquid does not come out in the form of steam.

Take special care when handling the pot when it contains hot liquids.

Inappropriate use of the pressure cooker can cause burns. Make sure the pot is properly closed before use.

Never use the pot without water in it, as this will seriously damage it.

Keep in mind that foods such as applesauce, blueberries, barley, oatmeal or other

cereals, noodles, macaroni or spaghetti can create foam and jam the unlocking device. These foods should not be cooked in the pressure cooker.

When cooking pasty foods, such as lentils... shake the pot before opening. This will prevent the bubbles of steam splashing when the lid is removed, which could cause burns.

Never open the cooker until the internal pressure has been removed. Check that the pressure sensor has completely lowered before opening the lid.

Keep an eye on the pot during cooking and keep it out of the reach of children.

Do not touch the hot surfaces. Always use the handles. Wear gloves if necessary. Keep your hands out of the danger areas.

Never put the pressure cooker in the oven or microwave. Also, do not use it for frying with oil.

Do not use the pressure cooker for any use other than cooking food.

Use only original spare parts. KEEP THIS INSTRUCTION BOOK.

### 03 | PRESSURE COOKER SAFETY DEVICES

The quick pressure cooker AURA, is equipped with three safety systems.

**1. Work valve (weight) (22):** It maintains the working pressure of the pressure cooker at all times, allowing the excess steam to exit.

**2. Safety valve (7):** If under any circumstances, the steam pipe (23) becomes clogged and there is an increase in the pressure in the pot, this safety valve starts operating by letting out the steam and balancing the overpressure. If this occurs, you must remove the pot from the heat source, wait for the pot to lose pressure to open it and proceed to cleaning the steam pipe (FIG. 1a) with plenty of soap and water with the help of a thin rod.



**3. Clamp bar (2):** In the event of the two previous internal safety systems be obstructed, the pressure generated inside the pot will bend the clamp bar sufficiently allowing the steam to escape and not allowing the inside pressure to increase to undesirable values. If this happens, it should be taken to your nearest

Authorized Technical Assistance Service, to check the previous safety systems.



**ATTENTION:** NEVER USE THIS PRESSURE COOKER FOR PRESSURE FRYING WITH OIL. ALWAYS USE AT LEAST 1/4 OF LIQUID WHEN COOKING.

**ATTENTION:** IF THE PRESSURE COOKER HAS BEEN HEATED WITHOUT LIQUID INSIDE, SEEK ADVICE FROM THE NEAREST AUTHORIZED TECHNICAL SERVICE BEFORE ANY USE.

**ATTENTION:** NEVER PLACE THE PRESSURE COOKER IN A HEATED OVEN.

**HEAT SOURCES SUITABLE FOR THE AURA QUICK PRESSURE COOKER:** MANUFACTURED IN 18/10 STAINLESS STEEL WITH THERMODIFUSER BOTTOM, CAN BE USED IN ALL TYPES OF HOBS (GAS, VITROCERAMIC, ELECTRICAL AND INDUCTION)

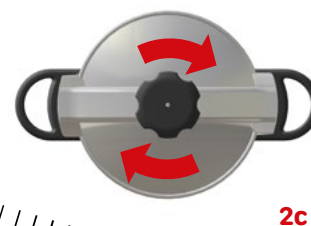
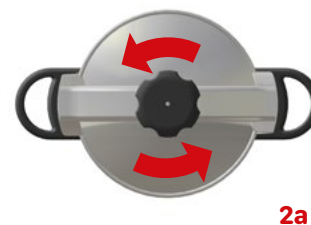
### 04 | PRESSURE COOKER CLOSURE

**1.** Turn the knob (33) counterclockwise, until the steel clamp bar rests on the cover (FIG. 2a).

**2.** Slide the cover horizontally over the body making sure that it fits well at the edges of the body, and that the ends of the clamp bar fit with the ears (3) (FIG.2b).

**3.** Turn the knob (33) clockwise until the steel clamp bar (2) contacts the ears. From here continue turning the knob between 1 and 1/2 and 3 turns, until the pressure cooker is tightly closed. (FIG.2c)

**4.** Place the weight or workin valve (22) on the steam pipe (23) (FIG.2d).



## 05 | COOKING IN THE PRESSURE COOKER

1. Place food ingredients inside the cooker, close the pot, and place the working valve (22) correctly onto steam pipe (23). Place pressure cooker on the heat source, at its maximum intensity.

2. After a while, the weight (22) will begin to release pressure and turn. The pot has reached its operating pressure. At this point, the heat intensity should be lowered, in order to maintain a light steady pressure release.

3. Cooking times should start to be counted at this point. See the guide table of cooking times.

4. While cooking it is normal to observe small amounts of steam coming out of the safety valve.

5. Always make sure the cooker is placed correctly centrally on the heat source and that it does not protrude from the bottom of the pot. This way, we will be able to save energy and prevent deterioration of the side handles (9), and silicone gasket (8).

## 06 | PRESSURE COOKER OPENING

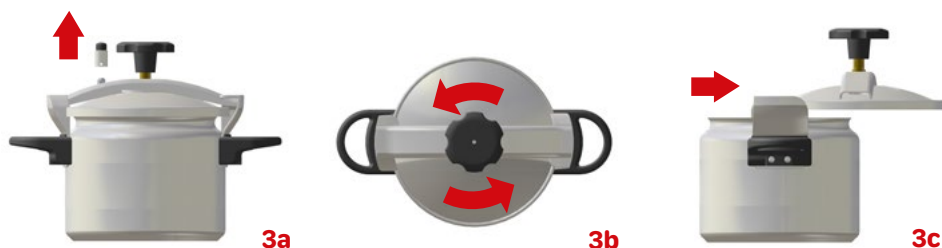
1. Once the cooking time is finished, remove the cooker from the heat source and let the pressure drop naturally until the pot is without it. Remove the work valve or weight (22) and if there is still some steam left inside the pressure cooker, it will be released through the steam pipe (23). (FIG. 3a)

2. If you want to accelerate the process of opening the pressure cooker, you can place it under the tap, and run a small stream of cold water over the lid (FIG. 4c). Now you can carefully remove the weight from the steam pipe so that the rest of the steam comes out and proceed to the opening of the pressure cooker.

3. To open the cooker, once the weight (22) has been removed, turn the knob (33) counterclockwise, until the steel clamp bar (2) rests on the lid (FIG.3b). Slid the lid horizontally to remove completely (FIG.3c)

NEVER IMMERSE THE PRESSURE COOKER IN WATER.

NEVER FORCE THE PRESSURE COVER COVER TO OPEN IT.



## 07 | RECOMMENDATIONS FOR THE FIRST USE OF THE POT

1. Fill the pot up to 2/3 of its capacity with water (FIG. 4a).

2. Close the pot and put it to the heat source, running it for 15 minutes after it reaches its working pressure (FIG. 4b).

3. At the end of this time, place the cooker under the tap by dropping a small stream of cold water on the lid until the pressure drops (FIG. 4c). Now you can remove the weight from the steam pipe so that the rest of the steam comes out and proceed to the opening of the pressure cooker.

4. Now open the pot and wash it with plenty of warm water and neutral dish soap (FIG. 4d).



## 08 | PRACTICAL TIPS FOR THE USE OF THE POT

1. Energy will be saved, if once the heat source has been switched off, it keeps the pot working in the source, taking advantage of its residual heat and finishing the cooking of food with such heat.

2. If steam comes out of the lid it is a sign that it is badly closed:

- a. Check that the lid (1) is properly attached to the pot body (10).
- b. It is possible that you did not tighten the knob (33) enough.
- c. The pot has reached its working pressure. In this case, the silicone gasket (8) may be incorrectly placed or worn, in which case it must be replaced.

3. If the food has not been cooked in the expected time, or if it has been burned, you should check the intensity of the heat source, the amount of liquid you added or if the weight (22) has been placed correctly.

4. Once the cooking is finished, you should take the food out of the pot, if you leave them in it for a while, the acids in these foods could damage the surface of the pot's body.

5. If the food inside the pressure cooker has been burned, you should let it soak for a while with warm water and then clean it as indicated below.

09 | MAINTENANCE AND CLEANING

In order to maintain your AURA Quick Pressure Cooker like new, we recommend washing each of its component parts with warm water, after each use, following the instructions set out below.

LID

Never put the lid in the dishwasher.

While applying a strong stream of warm water, the steam pipe (23) and the safety valve (7) must be cleaned with a thin rod (FIG.5a).



BODY

- 1. From time to time, depending on the foods and additives used for cooking, as well as the mineral content of the water, spots may appear and even darken the bottom of the pot. These are mineral deposits on the steel and do not affect its properties in any way. For cleaning you can apply a neutral soap with a soft scourer or a sponge rinsing with plenty of water (FIG.4d y 5b). All these spots also disappear quickly rubbing with vinegar.
- 2. Never use corrosive or abrasive detergent like bleach (not even diluted in water), tomato sauce, salt water or any other acid for long periods of time inside the cooker, to prevent rust from forming.



SILICONE SEAL

- 1. The seal (8) it is specially made of long lasting silicone. You should clean it when you wash the lid, without removing it from its location.
- 2. Once the pressure cooker is clean, and is going to be stored, keep it with the lid placed upside down on the body. This will allow air circulation and avoid bad odors as well as deformation of the silicone gasket.

**ATTENTION:** NEVER USE BLEACH OR ANY OTHER ACID FOR CLEANING THE POT.

YOU SHOULD NOT WASH THE BODY OR THE COVER OF THE PRESSURE COOKER ON THE DISHWASHER.

NEVER USE STEEL SCREWS, YOU CAN STRIP THE INSIDE OF YOUR COOKER.

10 | COOKING TIMES

The cooking system of this pressure cooker reduces cooking times compared to conventional cooking methods, helping to save energy. The amount of water used is also reduced. **Pressure cooking preserves a large amount of nutrients, vitamins and minerals, improving the natural flavor and texture of food.**

Cooking times must be counted from the moment the steam begins to leave the pressure regulator. At this point, the heat should be minimized to keep the pressure inside the pot. They should be taken as guidance, since they can vary according to the type of food, the cut, the water used and the personal taste of the user.

The minimum amount of liquid needed for pressure cooking is 250ml (0.26Qts/8oz).

The minimum amount of liquid needed for steam cooking is 750ml (0.79Qts/25oz).

|                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>SOUPS</b><br>Garlic soup ..... 8-10 min.<br>Chicken soup ..... 15-20 min.<br>Fish soup ..... 10-12 min.<br>Vegetable soup ..... 10-12 min.                                                                                                                                                                                             |
|    | <b>FISH</b><br>Tuna ..... 5-6 min.<br>Squid ..... 9-10 min.<br>Cod ..... 8-10 min.<br>Hake ..... 6-8 min.<br>Angler fish ..... 7-9 min.                                                                                                                                                                                                   |
|    | <b>MEAT</b><br>Beef ..... 25-30 min.<br>Veal ..... 10-12 min.<br>Rabbit ..... 15-20 min.<br>Chicken ..... 15-20 min.<br>Tripe/Snout ..... 35-45 min.<br>Pig's trotters ..... 35-45 min.<br>Beef stew ..... 25-35 min.                                                                                                                     |
|  | <b>VEGETABLES AND PULSES</b><br>Artichoke ..... 8-10 min.<br>Cauliflower ..... 6-8 min.<br>Spinach ..... 6-8 min.<br>Chickpeas ..... 25-30 min.<br>Peas ..... 6-8 min.<br>Green beans ..... 7-9 min.<br>Beans ..... 25-30 min.<br>Lentils ..... 20-25 min.<br>Potatoes ..... 8-10 min.<br>Leeks ..... 6-8 min.<br>Carrots ..... 8-10 min. |
|  | <b>FRUITS</b><br>Plums ..... 4-5 min.<br>Apples ..... 4-5 min.<br>Pears ..... 6-8 min.                                                                                                                                                                                                                                                    |

Nominal Working Pressure: 80 kPa

Security Pressure: 110 kPa



This pressure cooker complies with Pressure equipment directive: 2014/68/UE.

The CE seal certifies compliance with this directive.

AURA Quick Pressure Cooker

Types:

AURA 6 liters

AURA 8 liters

AURA 10 liters

ALZA S.L.

Eskoriatza SPAIN

C.I.F. B20013983



Quick Pressure Cooker

aura



ALZA S.L. | Paseo Angel de la Guarda, 3 | E-20540 Escoriaza SPAIN  
Tel. 943 714 131 | Tel.Inter +34 943 714 881 | Fax. +34 943 714 387  
email: [atencioncliente@alza.es](mailto:atencioncliente@alza.es) | [www.alza.es](http://www.alza.es)