

ARC-703G

Manual De Instrucciones



*Arrocera y Vaporera  
3-cupas*

**AROMA®**

**AROMA®**

*3-cup  
Rice Cooker & Food Steamer*



Instruction Manual

ARC-703G

Congratulations on your purchase of the **AROMA** Rice Cooker & Food Steamer. It will surely become one of the most useful and versatile appliances in your modern kitchen.

Please read all the instructions before your first use.

Published By:

Aroma Housewares Co.  
6469 Flanders Drive  
San Diego, CA 92121  
U.S.A.  
1-800-276-6286  
www.aromaco.com

© 2004 Aroma Housewares Company All rights reserved.

Felicidades! Su nueva Arrocera/Vapora vendra a ser uno de los mas versatiles y sorprendentes aparatos en su cocina. Usted puede cocinar muy buen arroz en cualquier tiempo, cocinar al vapor muchas variedades de alimentos. Preparar sabrosissimas sopas y guisados, usarlo como calentadora. Este sistema esta diseado para facil manejo con solo apretar un boton hace rapido y facil de usar.

Son muchos los platillos que usted puede preparar con su nueva Arrocera/Vapora que usted mismo encontrara usando su recetario para preparar muchos de sus platillos favoritos e inventando sorprendentes recetas!

Divertase cocinando

Publicada Por:

Aroma Housewares Co.  
6469 Flanders Drive  
San Diego, CA 92121  
U.S.A.  
1-800-276-6286  
www.aromaco.com

© 2004 Aroma Housewares Company. Todos los derechos reservados.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

1. Lea cuidadosamente todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Use las agaraderas.
3. Para prevenir cortos eléctricos no sumerja el cordón, el enchufe la placa de calentamiento en líquidos o agua.
4. Cuando se maneje este aparato en presencia de niños debiera estar supervisado por adultos.
5. Desconecte al aparato de la pared cuando no se use y antes de limpiar. Espere que el aparato se enfríe completamente antes de poner o quitar la olla.
6. No trabaje el aparato si el cordón ha sido dañado, si el aparato funciona mal o tiene algún daño, regrese el aparato al servicio autorizado mas cercano para a su revision, reparacion o ajuste.
7. Nunca conecte el cordón eléctrico sin que la olla interior este dentro del aparato.
8. Primero siempre conecte el cordón al aparato y luego la clavija a la toma de corriente.
9. Cualquier uso de los accesorios no recomendados por el fabricante puede ser peligroso.
10. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
11. No se use fuera de la casa.
12. No coloque el aparato cercadel gas o de quemadores eléctricos estufa o de los hornos.
13. Tenga extrema precaucion cuando mueva o maneje aparatos conteniendo aceite caliente u otros líquidos calientes.
14. Desconecte el aparato despues de usarlo, su aparato permanecerá encendido amenos que lo desconecte.
15. Este aparato tiene un enchufe polarizado. Para reducir el riesgo de un choque eléctrico este enchufe esta diseñado para entrar en una sola posición, si no entra, volte el mismo enchufe, no lo force, pregunte a un técnico si no entro, no haga arreglos al cable.
16. Al usar la olla arrocera, evite los cambios bruscos de temperatura.
17. Útese únicamente en una tomacorriente AC de 120V.
18. Asegúrese siempre de que la cacerola para cocinar interna esté seca por la parte de afuera antes de usarla. Si la cacerola para cocinar se mete húmeda en la olla arrocera, esto dañará al producto, ocasionando que no funcione.
19. Recomendamos que se tomen precauciones extremas al abrir la tapa durante el tiempo que cocine o después de haber cocinado, ya que el vapor caliente escapará de la olla y esto podría ocasionar quemaduras.

*On doit observer des précautions élémentaires lors de l'utilisation de tout appareil électrique, notamment :*

## MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

## IMPORTANT SAFEGUARDS

*Basic safety precautions should always be followed when using electrical appliances, including the following:*

1. Important: Read all instructions carefully before first use.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electrical shock, do not immerse cord, plug or the appliance itself in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow unit to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. Do not use attachments or accessories other than those supplied or recommended by the manufacturer. Incompatible parts create a hazard.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot burner or in a heated oven.
11. Do not use the appliance for other than intended use.
12. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock. Metal-scouring pads may also damage the finish.
13. Always unplug from the base of the wall outlet. Never pull on the cord.
14. The rice cooker should be operated on a separate electrical circuit from other operating appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, this appliance may not operate properly.
15. Store the rice cooker in a cool, dry place.
16. Avoid sudden temperature changes when using the rice cooker.
17. Use only with 120V AC power outlet.
18. Always make sure the outside of the inner cooking pot is dry prior to use. If cooking pot is returned to cooker when wet, it will damage this product causing it to malfunction.
19. Use extreme caution when opening the lid during or after cooking. Hot steam will escape and could cause burns.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

## ADDITIONAL IMPORTANT SAFETY INFORMATION

- Place the rice cooker on a flat and heat-resistant surface, and use it in a well-ventilated area.
- Do not place the rice cooker close to the edge of the table or countertop as it might be knocked off.
- The heating base and the other parts might become very hot. Be sure to use the handles and wear protective oven mitts or gloves.



## GUARDE BIEN ESTAS INSTRUCCIONES



- Se le proporciona un cable corto de corriente para evitar que se enrede con otras cosas de la cocina.
- Este aparato es para uso doméstico.
- Otro cable más largo lo podrá utilizar según las circunstancias especiales sin peligro.

## NOTAS ADICIONALES

**Este Aparato es Para Uso Domestico.**

Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este ploya intensional mente solo debe de enchurrar un lado en enchufes de luz de ploya polarizada, si la clavija no entra completamente, solo le buelta a la clavija. Si aun la clavija no puede entrar, llame a un electricista calificada. No intente de modificar la clavija, es muy poligroso.

Si este aparato tiene ploya polarizada:

## PLOYA POLARISADA

1. Un cable de corriente de medida corta es provido cone la finalidad de reducir los riesgos de que se envede.
  - a. Assé guresse de que la extenssion sea no mas, o menos, del voltaje del aparato.
  - b. Assé guresse de que el cordon, cuelge del mostrador, mesa, que pueda ser jaludo por niño, o tropesear por accidente.

## INSTRUCCIONES DE CABLE CORTO

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

1. A short power-supply cord is provided to reduce risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a longer extension cord is used:
  - a. The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - b. The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled by children or tripped over unintentionally.

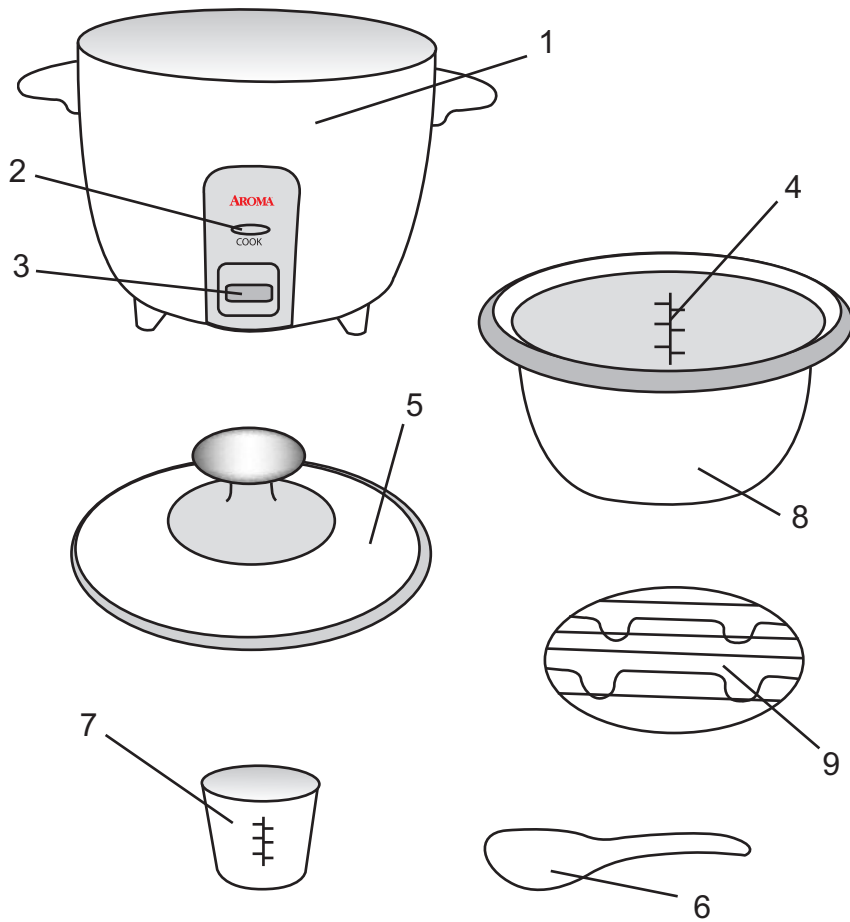
## POLARIZED PLUG

This appliance has a **polarized plug** (one blade is wider than the other); follow the instructions below:

To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

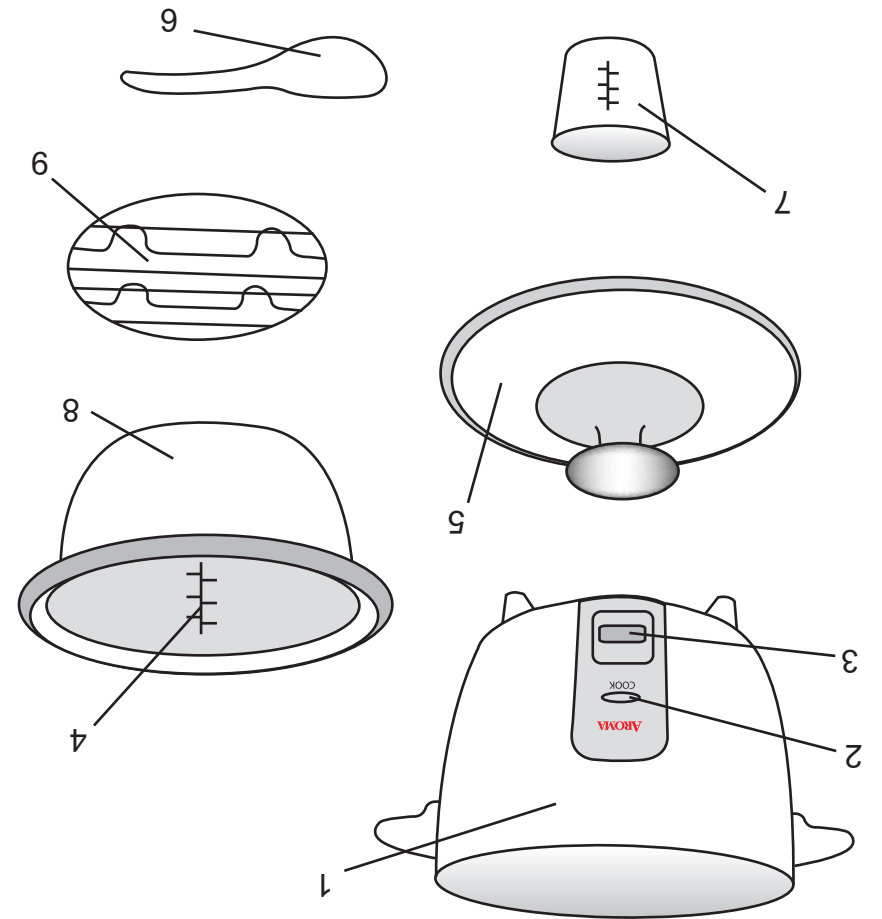
**This appliance is for household use only.**

# PARTS IDENTIFICATION



1. Outer Pot
2. Indicator Light
3. Power Switch
4. Water Measurement Line
5. Glass Lid
6. Rice Paddle
7. Measuring Cup
8. Inner Pot
9. Steam Rack

# IDENTIFICACIÓN DE LAS REFACCIONES



1. Olla exterior
2. Foco indicador
3. Interruptor de energía
4. Línea de medida para el agua
5. Tapadera de vidrio
6. Paleta para el arroz
7. Taza de medir
8. Olla interior
9. Rejilla del vapor



## Antes de usarla por primera vez:

1. Lea todas las instrucciones y medidas importantes de seguridad.
2. Retire todos los materiales de empaque y asegúrese de que los artículos se reciban en buenas condiciones.
3. Rompa todas las bolsas de plástico, ya que pueden representar un riesgo para los niños.
4. Lave los accesorios con agua tibia y jabón. Enjuáguelos y séquelos completamente.
5. Saque la olla interior de la olla arrocerá y lávela con agua tibia y jabón. Enjuáguela y séquela totalmente antes de volverla a poner dentro de la olla.
6. Limpie el cuerpo de la olla con una toalla húmeda.
- No utilice limpiadores abrasivos ni fibras para tallar.
- En ningún momento sumerja en agua o algún otro líquido, la base de la olla arrocerá, el cordón ni la clavija.

## Para cocinar arroz:

1. Utilice la taza de medir, que viene con el producto, para medir y agregar el arroz a la olla. Una medida rasa de esta taza para medir equivale a una taza.
2. Enjuague el arroz dentro de la olla interior hasta que el agua salga relativamente clara.
3. De acuerdo con las líneas de medición de agua marcadas dentro de la olla o bien utilizando la taza de medir, agregue la cantidad de agua adecuada. En la página 7 se incluye una tabla con las medidas para el agua/arroz.
4. Si desea obtener un arroz más suave, déjelo remojando de 10 a 20 minutos.
5. Tape la olla de nuevo y enchufe el cordón eléctrico en la tomacorriente.
6. Presione el interruptor hacia abajo, al modo de cocinar ("cook"). El foco indicador se encenderá. FAVOR de desconectar la olla arrocerá una vez que termine el cocimiento.
7. Una vez terminado el cocimiento, deje reposar el arroz de 5 a 10 minutos, sin destapar. Esto asegurará que el arroz quede bien cocido.

## Para cocer alimentos al vapor:

1. Coloque la rejilla para vapor dentro de la olla arrocerá.
2. Coloque los alimentos en la rejilla, si es que caben allí, o póngalos en un tazón a prueba de calor y luego coloque el tazón sobre la rejilla dentro de la olla arrocerá.
3. Agregue la cantidad de agua deseada a la olla interior. En la página 8 aparece una guía útil para cocer al vapor.
4. Presione el interruptor hacia abajo, al modo de cocimiento ("cook").
5. Cuando haya terminado el cocimiento al vapor, la olla arrocerá cambiará automáticamente al modo de calentamiento ("warm"). Le recomendamos que no deje los alimentos en el modo de calentamiento más de 5 a 10 minutos para evitar que se sobrecuezan.
6. Puede cocer al vapor pescado, carnes y vegetales.
7. Cocina a la perfección una variedad de tipos de arroz.
8. Cocina hasta 6 tazas de arroz.

## PRECAUCION:

- No abra la tapa cuando la olla está en uso.
- Si la olla para cocer está mojada y se coloca nuevamente en la vaporera, causará daños y fallas al producto.

# HOW TO USE

## Before First Use:

1. Read all instructions and important safeguards.
  2. Remove all packaging materials and make sure items are received in good condition.
  3. Tear up all plastic bags as they can pose a risk to children.
  4. Wash accessories in warm soapy water. Rinse and dry thoroughly.
  5. Remove inner pot from rice cooker and clean with warm soapy water. Rinse and dry thoroughly before returning to cooker.
  6. Wipe body clean with a damp cloth.
- **Do not use abrasive cleaners or scouring pads.**
  - **Do not immerse the rice cooker base, cord or plug in water at any time.**

## To Cook Rice:

1. Using the measuring cup provided, measure and add rice to the pot. One full level cup equals one cup.
2. Rinse rice in the inner pot until water becomes relatively clear.
3. Using the water measurement lines inside or the measuring cup, add appropriate amount of water. A rice/water measurement chart has been included on page 7.
4. For softer rice, allow rice to soak for 10-20 minutes.
5. Replace lid and plug power cord into outlet.
6. Press switch down, to cook mode. The cook light will illuminate. Please unplug rice cooker when cooking is done.
7. After cooking, allow rice to stand for 5-10 minutes without removing lid. This will ensure that rice is cooked thoroughly.

## To Steam Food:

1. Place steam rack inside rice cooker.
2. Place food on rack if it fits or you may place food in a heat-proof bowl and then place the bowl on the rack inside the rice cooker.
3. Add the desired amount of water into the inner pot. A convenient steaming guide has been included on page 8.
4. Press switch down to cook mode.
5. When steaming is complete, it will automatically switch to warm mode. We recommend keeping food on warm no longer than 5-10 minutes to avoid over cooking.

## CAUTION:

- Do not open lid when in use.
- If cooking pot is returned to cooker when wet, it will damage this product causing it to malfunction.

# HOW TO CLEAN

9

## *Always unplug unit and allow to cool completely before cleaning*

1. Remove the inner cooking pot. Wash it in warm, soapy water using a sponge or dishcloth.
  2. Rinse and dry thoroughly.
  3. Repeat process with steam tray, and other provided accessories.
  4. Wipe the body of the rice cooker clean with a damp cloth.
- **Do not use harsh abrasive cleaners or products that are not considered safe to use on non-stick coatings.**
  - **This appliance is NOT dishwasher safe. Inner pot is NOT dishwasher safe.**
  - **Always make sure the outside of the inner pot is dry prior to use. If inner cooking pot is returned when wet, it may damage this product, causing it to malfunction.**

# CÓMO LIMPIAR EL APARATO

*Desconecte siempre la unidad y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.*

1. Saque la cacerola interna. Lávela con agua tibia y jabón, usando una esponja o toalla para platos.
  2. Enjuague y seque perfectamente.
  3. Repita este proceso con la charola para vapor y con los otros accesorios que se proporcionan.
  4. Limpie el cuerpo de la olla arrocera con una toalla húmeda.
- **No utilice limpiadores abrasivos ásperos o productos que no se consideren seguros para usarse en recubrimientos no adherentes.**
  - **No sumerja en agua o en cualquier otro líquido la olla arrocera. Este aparato No deberá meterse en lavavajillas. La cacerola interna TAMPOCO deberá lavarse en lavavajillas.**

9



# COOKING GUIDES

## Rice/Water Measurement Chart:

UNCOOKED RICE	WATER WITH MEASURING CUP	WATERLINE INSIDE POT	APPROX COOKED RICE YIELD
1 Cup	1-1/2 Cups	Line 1	2 Cups
2 Cups	2-1/2 Cups	Line 2	4 Cups
3 Cups	3-1/2 Cups	Line 3	6 Cups

### NOTE

- When cooking brown or wild rice, add an additional 3/4 cup water.
- The measuring cup included is not an exact cup. Chart refers to cups of rice/water based on the measuring cup provided. Do not exceed 3 measuring cups of uncooked rice based on cup provided.

### HELPFUL HINTS:

1. Rinse rice to remove excess bran and starch. This will help reduce browning and sticking to the bottom of the pot, but it may also reduce nutrients in rice.
2. If you have experienced any sticking due to the type of rice you are using, try adding a light coating of vegetable oil or non-stick spray to the bottom of the inner pot before adding rice.
3. This is only a general measuring guide. As there are many different kinds of rice available (see *About Rice* on page 9), rice/water measurement may vary slightly.

### CONSEJOS ÚTILES:

1. Enjuague el arroz para quitarle el exceso de salvado y almidón. Esto evitará que el arroz se quemé o se pegue en el fondo de la olla, pero también puede reducir los nutrientes del arroz.
2. Si se le está pegando el arroz debido al tipo de arroz que está usando, intente agregando una ligera capa de aceite vegetal o rocío (spray) antiaadhherente al fondo de la olla interior antes de agregar el arroz.
3. Esto es sólo una guía general de medición. Puesto que existe una gran variedad de clases de arroz en el mercado (véase Acerca del Arroz en la página 9), las medidas de arroz/agua pueden variar ligeramente.

### NOTA:

- Al cocer arroz integral o arroz silvestre, agregue 3/4 de taza de agua adicional.
- La taza para medir que viene incluida no mide una taza exacta. La Tabla se refiere a tazas de arroz/agua con base en la taza para medir que se proporciona.

ARROZ CRUDO	AGUA CON LA MEDIDA	LÍNEA ADENTRO DE LA OLLA	EN TAZA
1 Tazas	1-1/2 Tazas	Línea 1	2 Tazas
2 Tazas	2-1/2 Tazas	Línea 2	4 Tazas
3 Tazas	3-1/2 Tazas	Línea 3	6 Tazas

Tabla de medidas de arroz/agua:

# GUÍAS DE COCCIÓN

# COOKING GUIDES

## STEAMING CHART

VEGETABLE	AMOUNT OF WATER	STEAMING TIME
Asparagus	1/2 Cup	10 Minutes
Broccoli	1/4 Cup	5 Minutes
Cabbage	1 Cup	15 Minutes
Carrots	1 Cup	15 Minutes
Cauliflower	1 Cup	15 Minutes
Corn	1 Cup	15 Minutes
Eggplant	1-1/4 Cup	20 Minutes
Green Beans	1 Cup	15 Minutes
Peas	1/2 Cup	10 Minutes
Spinach	1/2 Cup	10 Minutes
Squash	1/2 Cup	10 Minutes
Zucchini	1/2 Cup	10 Minutes

### HELPFUL HINTS:

1. Since most vegetables only absorb a small amount of water, there is no need to increase the amount of water with a larger serving of vegetables.
2. Always keep the lid closed during the entire steaming process. Opening the lid causes a loss of heat and steam, resulting in a slower cooking time. If you find it necessary to open the lid, you may want to add a small amount of water to help restore the cooking time.
3. Altitude, humidity and outside temperature will affect cooking times.
4. The steaming chart is for reference only. Actual cooking time may vary.

- SUGERENCIA UTILES:**
1. La may oria de los vegetales absorven unicamente una pequena parte de agua cuando se estan cocinando al vapor, no es necesario cambiar la cantidad de agua para cocinar al vapor diferentes alimentos.
  2. Mantenga la tapa siempre cerrada durante todo el proceso de cocer al vapor. El abrir la tapa causará una pérdida de calor y vapor, resultando en un tiempo de cocción más lento. Si es necesario abrir la tapa, tal vez desee agregar una pequeña cantidad de agua a la olla para ayudar a reponer el tiempo de cocción.
  3. La altura, la humedad y la temperatura exterior afectarán los tiempos de cocción.
  4. La tabla de cocción al vapor es sólo para propósitos de consulta. El tiempo real de cocción puede variar.

VEGETAL	CANTIDAD DE AGUA	TIEMPO DE COCIMENTO
Esparragos	1/2 Taza	10 Minutos
Brocoli	1/4 Taza	5 Minutos
Col	1 Taza	15 Minutos
Zanahoria	1 Taza	15 Minutos
Coliflor	1 Taza	15 Minutos
Maiz	1 Taza	15 Minutos
Berenjena	1-1/4 Taza	20 Minutos
Ejotes	1 Taza	15 Minutos
Chicharos	1/2 Taza	10 Minutos
Espinaca	1/2 Taza	10 Minutos
Calabaza	1/2 Taza	10 Minutos
Calabacin	1/2 Taza	10 Minutos

Tabla para cocer al vapor:

# GUÍAS DE COCCIÓN

El arroz es una fuente importante de carbohidratos complejos bajos en grasa y es abundante en tiamina, niacina y hierro. Es un ingrediente esencial para una dieta saludable.

Hay muchas diferentes variedades de arroz disponibles en el mercado. Su Olla para Cocinar Arroz de Aroma puede cocinar cualquier tipo de arroz perfectamente. A continuación encontrará las variedades de arroz comúnmente disponibles y sus características:

**Arroz de grano largo**  
Típicamente este arroz no tiene mucho almidón y presenta granos individuales y sueltos después de su cocimiento. El arroz "California" es suave; el arroz "Carolina" es un poco más firme, y el arroz "Jazmín" es el más firme de las variedades de granos largos y es aromático y de mucho sabor.

**Arroz de grano corto**  
El arroz de grano corto es de naturaleza suave, pegajoso y firme al diente. Este es el arroz que se usa para hacer sushi. El "Arroz California" es suave; el "Arroz Dulce", frecuentemente llamado arroz "perla" debido a su forma redonda, es extra pegajosa y es excelente para recetas como el arroz con leche o budín de arroz.

**Arroz integral**  
El arroz integral es frecuentemente considerado la variedad más saludable. Tiene capas de salvado en cada grano y contiene más vitaminas del complejo B, hierro, calcio y fibra que el arroz pulido (blanco). El arroz integral más popular es de grano largo y tiene una textura firme al diente.

**Arroz silvestre**  
El arroz silvestre viene en muchas diferentes variedades y mezclas. Frecuentemente es mezclada con arroz de grano largo por su textura más firme y color en tonos de café hasta negro. El arroz silvestre es ideal para rellenar aves como pollo y pavo cuando es cocinado con consomé y mezclada con sus frutas secas favoritas.

Rice is a valuable source of low fat, complex carbohydrates and is abundant in thiamin, niacin and iron. It is an essential ingredient for a healthy diet.

There are many different varieties of rice available in the market. Your Aroma Rice Cooker can cook any type perfectly every time. Following are the commonly available varieties of rice and their characteristics:

### Long Grain Rice

Typically this rice is not starchy and has loose, individual grains after cooking. The "California" rice is soft; "Carolina" is a little firmer, and "Jasmine" is the firmest of the long grain variety and is flavorful and aromatic.

### Short Grain Rice

Short grain is characteristically soft, sticky and chewy. This is the rice used to make sushi. "California Rice" is soft; "Sweet Rice", often called "pearl" rice for its round shape, is extra sticky and is excellent for making rice pudding.

### Brown Rice

Brown rice is often considered the most healthy variety. It has bran layers on the rice grains and contains more B-complex vitamins, iron, calcium, and fiber than polished (white) rice. The most popular brown rice is long grain and has a chewy texture.

### Wild Rice

Wild Rice comes in many delicious varieties and mixes. Often it is mixed with long grain rice for its firmer texture and rich brown to black color. Wild rice makes wonderful stuffing for poultry when cooked with broth and mixed with your favorite dried fruits.

# LIMITED WARRANTY

Aroma Housewares Company warrants this product free from defects in material and workmanship for one year from provable date of purchase in continental United States.

Within this warranty period, Aroma Housewares Company will repair or replace, at its option, defective parts at no charge, provided the product is returned, freight prepaid with proof of purchase and U.S. \$6.00 for shipping and handling charges payable to Aroma Housewares Company. Before returning an item, please call the toll free number below for return authorization number. Allow 2-4 weeks for return shipping.

This warranty does not cover improper installation, misuse, abuse or neglect on the part of the owner. Warranty is also invalid in any case that the product is taken apart or serviced by an unauthorized service station.

This warranty gives you specific legal rights and which may vary from state to state and does not cover areas outside the United States.

AROMA HOUSEWARES COMPANY  
6469 Flanders Drive  
San Diego, California 92121  
1-800-276-6286  
M-F, 8:30 AM - 5:00 PM, Pacific Time  
Website: [www.aromaco.com](http://www.aromaco.com)

# GARANTÍA LIMITADA

Aroma Housewares Company garantiza que este producto no tenga defectos en sus materiales y fabricación durante un periodo de un año a partir de la fecha comprobada de compra dentro de la parte continental de los Estados Unidos.

Dentro de este periodo de garantía, Aroma Housewares Company reparará o reemplazará, a su opción, las partes defectuosas sin ningún costo, siempre y cuando el producto sea devuelto, con el flete prepagado, con comprobación de compra y \$6.00 dólares para cargos de envío y manejo a favor de Aroma Housewares Company. Antes de devolver un producto, sírvase llamar al número telefónico gratuito que está más abajo para obtener un número de autorización de devolución. Espere entre 2-4 semanas para recibir el aparato nuevamente.

Esta garantía no cubre la instalación incorrecta, el uso indebido, maltrato o negligencia por parte del usuario. La garantía también es inválida en caso de que el aparato sea desarmado o se le dé mantenimiento en un centro de servicio no autorizado.

Esta garantía le da derechos legales específicos los cuales podrán variar de un estado a otro y no cubre áreas fuera de los Estados Unidos.

AROMA HOUSEWARES COMPANY

6469 Flanders Drive

San Diego, California 92121

1-800-276-6286

L-V, 8:30 AM - 5:00 PM, Tiempo del Pacífico

Sitio Web: [www.aromaco.com](http://www.aromaco.com)