



Equipos eléctricos distribuidos como parte de la Revolución Energética deben cuidarse mejor

La mala manipulación es una de las causas principales de las roturas de equipos eléctricos entregados en cientos de miles de hogares del país

Publicado: Martes 27 febrero 2007 | 01:00:00 am.

Publicado por:

«Si esta olla es multipropósito como dicen, entonces no va a pasar nada porque me fría unos chatinos para el almuerzo», pensó incautamente Prudencio y puso manos a la «obra». Por varios días llegó hasta experimentar en su flamante «Reina» con otros platos: tortillas, croquetas e incluso un caramelo para aderezar un pudín.

Pero el termostato de la lastimada cazuela gritó: ¡Hasta aquí! Y durante uno de los ensayos del creativo guisandero, dejó de funcionar. Extrañado por el «poco tiempo que le duró su adquisición», Prudencio se encaminó hacia el taller. A la espera de su turno en la cola, enmudeció frente a las tribulaciones de otros usuarios.

Conchita relataba cómo en uno de sus despistes vertió el recipiente interior de la multipropósito, repleto de chícharos en agua, sobre el plato de calentamiento. Mercedes, que trasladaba su olla, cargada de potaje, por la agarradera de la cubierta, y esta se desprendió de su parte posterior. Marta fue más lejos: colocó su arrocera LIYA sobre la resistencia de la cocina eléctrica y en lugar de enchufarla, conectó la cocina...

Lo cierto es que por toda Cuba hay anécdotas similares, y en cantidades como para colmar los talleres de la Empresa de Servicios Técnicos y Personales, en tanto se trata de miles de efectos electrodomésticos que

llegaron a nuestras casas, no solo para darle un adiós colectivo al tizne.

La descomunal iniciativa cubana de distribuir ollas de presión, multipropósito, arroceras, hornillas y otros útiles de cocina, demuestra la determinación de las autoridades por reducir el consumo de combustibles en el hogar, como parte de la Revolución energética.

Sin embargo, la realidad en los locales de reparación, confirmada por estudios de los trabajadores sociales y por una indagación periodística en estos sitios en las provincias de Santiago de Cuba, Guantánamo y Holguín, demuestra que la mayoría de las roturas obedecen, principalmente, a descuidos en el uso e inobservancia del manual de instrucciones.

MUSARAÑAS EN LA OLLA

Claro que hay algunos que nunca se tragan «esa píldora». Y ripostan con sus «verdades» a flor de labios, como Teófilo Garden, un jubilado guantanamero que, según sus palabras, tuvo que cargar con su arrocera porque no calentaba.

«Esas ollas, compay, tienen algo de misterio: en cuanto se va la garantía, ahí mismito vienen las roturas. No es por criticar; esos equipos se ven lindos, pero son muy frágiles, sostiene Teófilo

Sin embargo, Orley Matos y Yorlis Calderón, técnicos de un taller en la ciudad del Guaso, miran las cosas desde otro ángulo, aunque reconocen virtudes y defectos. «No es que estos equipos sean malos; todo está en el cuidado que se les dispensa. Hay gente que viene con las ollas y cocinas tan sucias que hemos encontrado en su interior todo tipo de musarañas», expresa Calderón.

«Hemos sabido de personas que conectan la olla y se van para la calle; otros sienten sonidos extraños en la válvula o perciben algún desperfecto y continúan usándola, cuando lo correcto es desconectarla y traérmola de inmediato, sin que medien improvisadas reparaciones domésticas», agrega Matos.

Reconocen, empero, posibles defectos de fabricación o aditamentos realmente frágiles. Citaron, en las cocinas, el fácil deterioro de los cables de conexión y la pieza que los soporta. Sobre las ollas, mencionaron el deterioro de las juntas, resistencias fundidas y otras que dejan pasar la corriente eléctrica.

Con sus colegas coincide Pedro Pablo Muñoz, vinculado a un taller en Palma Soriano, Santiago de Cuba. «No se trata solo de lapsus, que cualquier ama de casa puede cometer, sino de prácticas que parecen ser comunes, como cocinar los alimentos sin la tapa, sin el hermetismo necesario y otras que conllevan a que la comida se derrame y afecte componentes internos.

«Cuando esto ocurre, el chasis se expone a la oxidación, el circuito electrónico se ensucia, se altera y a veces hasta se quema. Estas son algunas de las causas por las cuales la olla solo calienta los alimentos».

Otros episodios marcan el uso de las nuevas hornillas, entre estos el derrame de alimentos sobre la resistencia y calcinamiento de los cables, en algunos casos debido a deficiencias en las instalaciones eléctricas de las viviendas.

Por su parte, Virgen Labrada, administradora del citado taller, opina que aunque se han organizado debates acerca del uso de estos utensilios, por distintas vías, buena parte de la población no tiene aún dominio cabal de cómo usarlos. «Parece que nos tomará tiempo», acotó.

EL QUID DE LA CUESTIÓN

Mala manipulación, en la mayoría de los casos, afirman Pedro López Fariñas, especialista de la empresa DIVEP en Guantánamo, y Nolber Ortiz, técnico de un combinado de servicios perteneciente al reparto Vista Alegre, en la ciudad de Holguín.

«Lo que no hacen muchas personas es primeramente leer, estudiar y aprenderse las instrucciones de los manuales, los cuales generalmente se engavetan. Ahí está todo lo que se pueda aconsejar para el cuidado y conservación de estos equipos.

«Cocinar, por ejemplo, con la olla destapada —que dicho sea de paso no está diseñada para eso— provoca la condensación del líquido hacia su interior, y daños al termostato de presión. Y eso es algo cotidiano», precisa López Fariñas.

«Otro descuido es dejar el utensilio en la posición de mantener más horas de lo recomendado; durante ese tiempo no sufren deterioro ni la olla ni el producto; pero después que el vapor se escapa por la válvula, se pueden deteriorar el depósito y la resistencia internos, el plástico del fondo y otros aditamentos. Es posible hasta provocar un incendio.

«La olla de presión multipropósito no es para freír ni sofreír; existen diferencias en la dilatación generada por esas operaciones de cocción y las concebidas por los fabricantes. Por eso se le adhieren los alimentos al fondo y comienza a dispararse el dispositivo de regulación de temperatura».

Otras imprudencias, según Nolber, son las de no respetar la cantidad de agua y de productos recomendados, o forzar la agarradera para abrirla, cuando aún contiene presión, y la rompen. «Esta pieza tampoco es para transportarla, mucho menos cuando está llena», indica.

Asimismo recomiendan limpiarla y secarla cuidadosamente en los bordes interiores, así como dejarla abierta, cuando ya se concluyó de cocinar, para que se airee.

La experiencia de Ortiz le permite brindar consejos que, aunque no constan en los manuales, son muy razonables. «Hay que identificar bien los cables de cada aparato, ya que comúnmente se usan juntos en nuestras cocinas.

«Sabemos de las limitaciones con estos dispositivos, pero sería útil destinar un tomacorriente solo para la hornilla y no combinarlo con el resto de los equipos, a fin de evitar recalentamientos en las redes, que también pueden ocasionarles daños».

La junta de la olla, de silicona —continúa diciendo— debe lavarse esmeradamente y colocarse en un lugar fresco, como puede ser el refrigerador, lejos sobre todo del alcance de roedores o insectos.

En los talleres se insiste a los usuarios para que adquieran la práctica de dar mantenimiento periódico a sus dispositivos, y así sortear roturas y alargarles la vida útil. La mejor es la limpieza.

Finalmente, un espacio merece por igual el calentador. Se llega a introducir en recipientes plásticos, se desatiende, el agua se gasta, y la resistencia se estropea. Además, el consumo eléctrico es mayor cuando permanece conectado innecesariamente.

Por lo pronto, el «hueco» en los bolsillos de Prudencio le está enseñando a controlar sus instintos, no solo frente a la Reina de la cocina cubana; bien vale la pena, por si las moscas... digo, por si las ollas. Echar una ojeada precavida al susodicho manual nos evitará viajes al taller y gasto de dinero, y a la economía nacional excesivo

desembolso en piezas de repuesto.

<http://www.juventudrebelde.cu/cuba/2007-02-27/equipos-electricos-distribuidos-como-parte-de-la-revolucion-energetica-deben-cuidarse-mejor>

Juventud Rebelde | Diario de la juventud cubana
Copyright © 2017 Juventud Rebelde