**株洲清洗油烟机服务公司说说常规的油烟机清洗方法**

满是油污的油烟机让人看上去很不舒服，而且很容易给烹饪的菜品造成严重的污染，让人都不敢吃这些被油烟污染过的食物，另外，由于风机叶轮积油，进而引起油烟机噪音增大、排风量减小等问题。因此油烟机需要常进行清洗保养。但是油烟机清洗保养一直是很多家庭中比较头疼的问题，因为经常会出现油污清洁不干净的情况。下面保嘉清洗公司就给大家说说常规的油烟机清洗方法。让你也清楚的知道油烟机到底要清洗哪些部位。

**1、油烟机表面清洗**

选用软布及中性洗涤剂对油烟机表面进行擦拭清洁。注意不要使用强腐蚀性洗涤剂，以防止对不锈钢面板等组件造成损伤。

**2、油烟机油盒清洗**

可采用一些巧方法，使油盒清洁变容易。例如在盒内贴上一层保鲜膜或套上一只小塑料袋，保证塑料膜或塑料袋完全盖住盒内表面，兜得住吸附的废油，那么，隔一段时间抽起置换，储油盒基本就是干净的;也可以把干净的油盒里先放上点水再安在油烟机上，让油滴在水上，等快满时拿下来往水池口一倒，油就全出来了，又干净又利索。

**3、油烟机油网清洗**

油网可用螺丝刀慢慢卸下来，将取下的油网放在中性洗涤剂的温水中静置5-10分钟。然后用软的塑料刷子把过滤网孔隙中的污垢清除干净，再用干抹布擦干。若油网上油垢很厚，也可以用薄竹片轻轻刮下一部分油垢后再行清洗。

**4、油烟机扇叶清洗**

油烟机扇叶的清洗可以喷上油烟净等洗涤液，几分钟后，利用风扇将油烟净和溶下的油污抽走，然后再用抹布擦拭干净。此外，也可将扇叶小心取下，浸泡在自行调配的洗洁精和食醋混合的热水中，浸泡约15分钟后，再用抹布擦洗干净。

**5、油烟机清洗注意事项**

油烟机清洗时，必定要先断开电源;油烟机清洗时禁用锐利、硬物和钢丝球等损害表面的器具，禁用强腐化性、强碱强酸的洗涤剂;油烟机清洗内机比较复杂，主要在于油烟机拆卸和安装容易出现问题。油烟机内机每年需定期清洗一次，这一次需要请专业人员进行操作，而平时油烟机表面及油盒、油网等的清洁可以由主妇自己来完成。