**长沙专业抽油烟机清洗的详细工作程序**

抽油烟机是一种净化厨房环境的厨房电器，安装在厨房炉灶上方，能将炉灶燃烧的废物和烹饪过程中产生的油烟迅速抽走，减少室内污染。抽油烟机已成为现代家庭必不可少的厨房设备。油烟机由机壳，内壳照明灯，挡光罩，电机，风扇，琴键开关，集油罩，集油盒，电源线等部分构成。  
    众所周知，长期使用的油烟机罩，风机，空气净化器，烟道不经常清洗，会有很多油渍残留在烟机上和烟道表面，时间久了会形成油垢，简单清洗是处理不掉的，这样会影响油烟机、烟道的使用，使烟流不易排除。本公司采用高压射流加强力化油剂，对烟道进行除油处理后，再做保养。可使油烟气流明显好转，还可以在表面形成一层保护膜使油渍不易残留在表面。人工铲除油垢+超强金属专用清洁剂，对油烟机表面油污清除效果显著，无毒、无味、不伤金属和瓷面。

油烟机清洗保养注意事项：  
    １、清洗油烟机时应当切断电源，严禁带电清洁油烟机。  
    ２、气敏传感器每使用半月就应该拆下清洗一次。  
    ３、清洗机壳表面的油污，可用软布沾中性清洁液清洗。  
    油烟机清洗的工作程序：  
    １、拆卸清洗件：首先切断抽油烟机电源后把油烟机从吊装位置卸下，然后对油烟机其进行解体，依次取出：照明灯泡、集油盒、底面板、密封圈、叶轮，最后提出机体内芯。  
    ２、浸泡清洗件：找一个较大的容器，再倒入清洗液，将拆下的部件进行放置里边浸泡。清洗液数量不要太少也不要太多，以能泡过所拆清洗件为准。大件则应采用抹布蘸清洗液进行冲洗。清洗件浸泡时间根据油污程度而定，一般１５－２０分钟为宜。  
    ３、刷洗污件：经过浸泡后的油污部件比较容易清洗，一般用铁刷、毛刷蘸清洗液进行反复清洗就可以洗干净。但油污严重的油烟机则要采取特殊清洗措施才可以清洗干净。通常采用的办法是：首先用平头抢子等工具把较厚的油污给抢掉，然后进行浸泡之，再用火碱水对油污严重处进行刷洗，刷洗时必须带上胶皮手套，以防止火碱烧伤皮肤。 本公司承接各大饭店、酒店、宾馆、学校、办公楼、机关单位、工厂等大型油烟机清洗、油烟管道的清理和清洗服务、油污设备及油烟管道清洗。

   湖南保嘉清洁公司现已完成上百个大型油烟机的清洗工作。业务量遍布长沙、株洲、湘潭、娄底、衡阳、永州、邵阳、岳阳、吉首、张家界等受到了良好的口碑。赢得众多客户的信赖。欢迎咨询洽谈：抽油烟机接通电源后，打开油烟机的左右电机开关，左右风扇就会高速转动，风扇中心处形成负压区，油烟进入负压区后，由于离心力的作用，油烟被加速从风扇空隙中排出，再经公共排烟口排出机外。如果在普通抽油烟机上增加自动监控电路，就可当厨房的油烟达到一定浓度的值时，经传感器使监控电路自动启动，抽油烟机将有害气体抽走排出机外。