**长沙大型油烟机清洗公司简述如何清洗油烟机比较好？**

油烟机是我们日常生活中经常使用到的厨房设备，它可以给厨房营造一个健康舒适的环境，是生活中的好帮手。为了很好的清洗掉油烟机上的油污，建议可以学习一些关于清洗油烟机的方法，如果油烟管道也一并要清洗的，找专业的清洗公司比较合适。

在油烟机的使用过程中，油烟对人的身心有哪些伤害呢？

   有过烹厨经验的人应该都知道用油量越大，火势越猛，时间越长，扰动越剧烈，翻炒越频繁，油烟的产生量越多。大家有没有发现，我们每次用大火烧菜的时候，产生的油烟量特别多，经常是把我们呛得眼泪直流，要知道烟雾对呼吸道刺激可引起咳嗽、咳痰、喘；刺激眼睛引起流泪、结膜炎等。

为了清洗沾满油污和尘埃的油烟机，必须经常用干布或沾有中性清洁剂的软布擦试外壳等，以坚持其干净卫生，延伸运用寿命。做清洁作业时，一定要先断开电源再拆下油烟罩，油杯按顺时针方向旋下；拆扇叶时，先顺时针方向旋下风叶帽，然后十分小心地将扇叶拆下，留意轻拿轻放，避免用力过度产生变形。  
　　油烟机运用一段时间后，将会沾满油污和尘埃，因此必须经常用干布或沾有中性清洁剂的软布擦试外壳等，以坚持其干净卫生，经常[油烟管道清洗](http://www.cscjqx.com/" \t "http://www.cscjqx.com/news/_self)、洗延伸运用寿命。做清洁作业时，一定要先断开电源再拆下油烟罩，油杯按顺时针方向旋下；拆扇叶时，先顺时针方向旋下风叶帽，然后十分小心地将扇叶拆下，留意轻拿轻放，避免用力过度产生变形。  
　　油烟机的外壳、油烟罩、扇叶等部件的油污，可以用棉纱或软布蘸碱水、油烟管道清洗，也可用手抓锯木屑擦洗，直至将油污洗净擦清，然后用清水冲洗各部件上的溶液或残留的木屑、棉纱等。各部件必须用干的软布擦干后，再按拆开时相反的步骤拼装，就洁净如新了。在电机加油孔注入20号机油或缝纫机油数滴。必须留意，在清洗油污时，应尽量避免对电机、接线盒、电器部件等沾上水和清洁剂，避免降低油烟机的电气绝缘性能，引起漏电。更不行擅自更动电气线路。