**长沙抽油烟机清洗过程是怎样的呢？**

抽油烟机是净化厨房的一个必备神器，通过它把厨房内的油烟排出，营造了一个健康舒适的烹厨环境，然而长时间使用，吸油烟机的表面和内腔会充满油污，影响其正常排烟效果，只有正确地拆洗才能正常使用。一般不带有过滤网罩的吸油烟机清洗过程如下：

1、首先切断吸油烟机的电源，以确保人身安全。

2、吸油烟机的外壳表面和网罩一般按说明书规定的周期进行清洗，采用软布沾有少量的放有中性洗涤剂的温水进行擦洗。再用干的软布擦干。

3、风轮和蜗壳内腔的拆洗：  
（1）拧开网罩盖板和网罩的螺钉，取下盖板和网罩。  
（2）然后再拧开风轮的紧固螺钉，取出风轮。  
（3）将取出的零件放在有中性洗涤剂的温水中浸泡，用软布洗净后擦干。  
（4）用带有少量放有中性洗涤剂的温水的软布擦洗蜗壳内腔里的污垢，用软布洗净后擦干；  
（5）依拆卸的相反顺序将以上各部件装好；  
（6）安装好以后，检查器具的油路是否顺畅和蜗壳上的密封圈是否能密封；  
（7）请按说明书规定的周期清洗风轮、蜗壳、通油嘴和排油管。  
4、清洗叶轮和蜗壳需要的注意事项：  
（1）清洗时，电机和电气部分不能进水。  
（2）清洁时，不能用力拉扯内部连接线，否则会使连接点松脱，造成触电危险。  
（3）禁止用酒精、香蕉水、汽油等易燃溶剂清洗吸油烟机，以防火灾事故的发生。  
（4）清洗时，应戴上橡胶手套，以防金属件的锐边伤人。  
（5）拆下的零件要轻拿轻放以免变形，清洗叶轮时特别小心，不可触碰或挪动叶片的配重块,否则,会造成整机振动,噪音增大。

对于那些带有过滤网罩的吸油烟机，由于油烟进入器具内部以前已经过过滤，所以其内部的结构不需要进行清洗，只需要按说明书规定的周期清洗器具外壳和过滤网罩就可以了。

5、过滤网罩的清洗：  
（1）拧开固定网罩的螺钉。  
（2）将取下的过滤网罩放在中性洗涤剂的温水中浸泡5-10分钟。  
（3）用软的塑料刷子把过滤网孔隙中的污垢清洗干净，再用干抹布擦干。  
（4）按拆下前的样子装好过滤网罩。  
（5）安装好以后，检查器具的油路是否顺畅和蜗壳上的密封圈是否能密封。  
（6）请按说明书规定的周期进行清洗过滤网罩。  
吸油烟机的内部电气连接和气流密封部位不宜经常拆洗。密封圈经常拆洗容易导致老化变形,油污容易进入器具电气连接部位,影响其安全性能，降低吸油烟机的使用寿命。