

厨房排油烟机清洗保养资质

产品名称	厨房排油烟机清洗保养资质
公司名称	广州高星信息科技有限公司-高星总部
价格	8.00/套
规格参数	
公司地址	广州市天河区华观路1933号
联系电话	18565534917

产品详情

抽油烟机保养方法：

- 1、为保持抽油烟机的性能，延长其寿命，应经常注意日常保养，保养时请将电源插头拔掉，确保安全。
- 2、经常保持抽油烟机机体外部的洁净，使用后请用干布或沾有中性清洁剂的软布擦拭外壳及网罩。
- 3、当油杯所盛污油达八分满时必须倒掉，以免溢出污染环境，油杯不能用强酸或强碱清洗剂浸泡清洗。
- 4、过滤网使用一段时间（一般二十天左右）；会因附着的油污而影响使用效果，必须取下进行清洗。
- 5、严禁用水直接冲洗抽油烟机，以防电气部件进水。 6、若出抽油烟机现异常情况，应立即切断电源，暂停使用正常这些都是找清洗公司清洗，侍家家居清洁的相对不错。

厨房排烟不畅有80%左右的原因，都是由于长时间没有对油烟净化器的内置过滤网进行清洁，油污堵塞过滤网而造成的。烟道、烟罩常年处于高温工作环境，油烟气化形成积油、积炭或油腻的胶状物，如果不对烟道及烟罩进行清洗，非常容易引起火灾。通常油烟净化器清洗的流程是：1、拆卸清洗件：先切断抽油烟净化器电源后把油烟净化器从吊装位置卸下，然后对油烟净化器其进行解体，依次取出：照明灯泡、集油盒、底面板、密封圈、叶轮，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。但油污严重的油烟净化器则要采取清洗措施才可以清洗干净。通常采用的办法是：先用平头子等工具把较厚的油污给掉，然后进行浸泡之，再用化油剂对油污严重处进行刷洗。

油烟机清洗方法：说起油烟机的清洗，我们一定要清楚油烟机主要是用来吸收油烟的，平时在使用的过程中，由于油烟吸收较多，所以需要定期清洗，才能保障使用的顺畅，同事可以延长油烟机的使用寿命。1、直接清洗法：所需工具：干湿抹布各一块，的吸油烟机清洁剂一瓶(吸油烟机清洗剂在超市应该能够买得到，主要作用是中和油渍)。如果实在没有吸油烟机清洗剂，也可以用洗洁精和肥皂粉自己勾兑。先要开启抽油烟机，将去污剂喷在扇叶及内壁上，利用机器转动时的离心力，先将软化的油污甩除，再将内壁拭净。那就是可在开关上覆盖保鲜膜，并时常更换。这样，清洁时只需将保鲜膜拆下即可，油渍积存在抽油烟机缝隙中的几率也会降低。