

**Vi vill ge dig bra service - men vissa åtgärder ansvarar du själv för**

Som hyresgäst har du ansvar för att vårda och sköta om din lägenhet. I det ansvaret ingår exempelvis att tömma och rensa golvbrunnar och vattenlås, byta säkringar och lampor, byta filter i köksfläkt och batterier i brandvarnare.

Här bredvid ser du en av våra gör-det-självt-guider. Fler finns. Hör av dig till oss om du behöver en annan guide än denna. Alla gör-det-självt-guider finns också på [www.sandvikenhus.se](http://www.sandvikenhus.se).

Frågor? Kontakta vår centrala felanmälan, tel.nr 026-24 22 00.



**När frysen börjar bli full av is är det dags att frosta av den. En nedisad frys drar mycket ström och håller inte maten lika kall.**

Frosta gärna av frysen en kall vinterdag, så kan du förvara matvarorna utomhus. Annars kan du packa maten i plastkassar eller sopsäckar och vira ett isolerande duntäcke runt.

Det kan ta ganska lång tid innan all is har smält. Ett sätt snabba på processen är att ställa in en bunke med varmt vatten på en av hyllorna. Hacka inte bort isen med något vasst föremål, då kan frysen skadas.

Frosta av frysen med jämna mellanrum. Matvarorna håller mycket bättre då och frysen drar mindre ström, vilket är bra för miljön.



**1** Om det börjar bli svårt att dra ut lådorna eller att stänga dörren är det hög tid att frosta av frysen. Stäng av frysen och ställ upp frysdörren. Låt nedersta lådan sitta kvar och samla upp smältvattnet.



**2** Lägg tidningar och en handduk på golvet framför. Ofta går det också att ställa en långpanna på golvet. Det finns även speciella avfrostningspåsar att köpa, som suger upp vattnet.



**3** Om du ställer in en skål med hett vatten så smälter isen lite snabbare. Byt ut vattnet när det har svalnat. Låt isen smälta och ramla loss av sig själv. Försök inte att hacka bort den med vassa föremål!



**4** Passa på att rengör frysen när isen har smält. Glöm inte torka av gummilisterna. Lådor och löstagbara hyllor kan diskas. Se till att frysen är helt torr innan du slår på den igen. Lägg tillbaka matvarorna när den nått rätt temperatur.