

# Sous-Vide-Stick LX.20



DE Gebrauchsanweisung

EN Instructions for use



**lavide**<sup>®</sup>  
eco cuisine

## Inhaltsverzeichnis

Geräteübersicht | 3

1. Zu dieser Gebrauchsanleitung | 4

1.1 Anleitung zum Lesen dieser Gebrauchsanleitung | 4

2. Sicherheitshinweise | 4

3. Inbetriebnahme | 5

3.1 Montage des Edelstahlunterteils | 5

3.2 Inbetriebnahme Klammer und Garbehälter | 5

3.3 Inbetriebnahme Temperatur und Timer | 5

4. Wartung und Reinigung | 5

4.1 Wartung | 6

4.2 Reinigung | 6

5. Tipps und Tricks | 6

5.1 Vakuumieren | 6

6. Fehlermeldungen | 7

7. Sous-Vide-Gartabellen | 8

## Content

Introduction | 3

1. About this instruction manual | 10

1.1 Important information on reading this manual | 10

2. Safety instructions | 10

3. Setup | 11

3.1 Assembling of the stainless steel skirt | 11

3.2 Setup clamp and pot | 11

3.3 Setup temperature and timer | 11

4. Maintenance and cleaning | 12

4.1 Maintenance | 12

4.2 Cleaning | 12

5. Tips and tricks | 12

5.1 Vacuum sealing | 12

6. Trouble shooting FAQ | 13

7. Sous vide cooking chart | 14



### Technische Daten

**Artikelnummer:** LX0020

**Stromversorgung:** 220V-240V, 50/60HZ, 1200 W

**Temperaturbereich:** 0°C-90 °C

**Temperaturgenauigkeit:** ± 0.1°C

**Umwälzpumpe:** 10 LPM max



### Technical Specifications

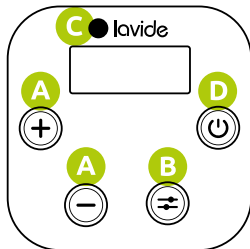
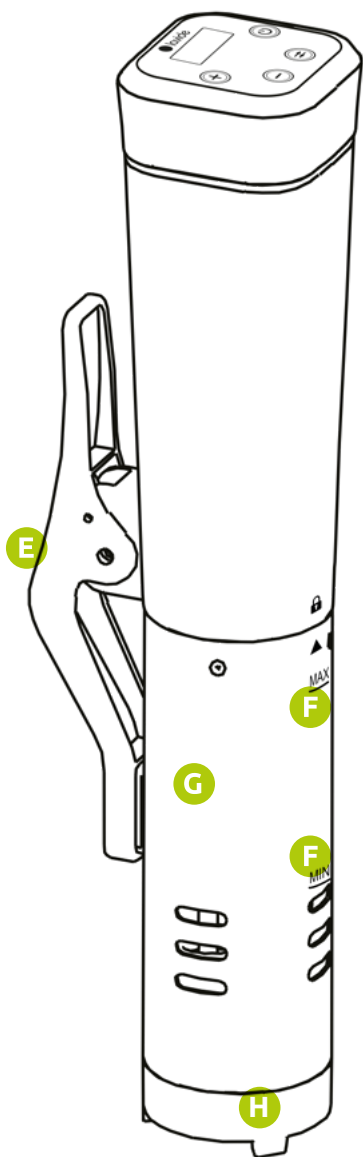
**Item number:** LX0020

**Power rate:** 220V-240V, 50/60HZ, 1200 W

**Temperature range:** 0°C-90 °C

**Temperature Stability :** ± 0.1°C

**Circulation pump:** 10 LPM max



- DE
- A** + und - Einstelltasten
  - B** Einstellungen
  - C** Betriebsleuchte
  - D** Ein/Aus - Taste
  - E** Klammer
  - F** MAX und MIN Prägung für den Wasserstand
  - G** Edelstahlunterteil
  - H** Pumpengehäuse

- EN
- A** + and - adjustment buttons
  - B** Settings
  - C** Operating light
  - D** ON/OFF buttons
  - E** Clamp
  - F** MAX and MIN water level
  - G** Stainless steel skirt
  - H** Water pump cap

# 1. Zu dieser Gebrauchsanleitung

Dieses Handbuch enthält Anweisungen zum Lavidé Sous-Vide-Stick LX.20. Diese Anweisungen müssen befolgt werden, um einen sicheren und einwandfreien Betrieb des Produktes zu gewährleisten.

## 1.1 Anleitung zum Lesen dieser Gebrauchsanleitung

Textabschnitte mit zusätzlicher Bedeutung werden mit einem der folgenden Symbole gekennzeichnet, um sie in der Gebrauchsanleitung hervorzuheben.



Hinweis, für eine bessere Benutzung des Gerätes.



Warnung, die bei der Verwendung des Gerätes unbedingt beachtet werden muss.

## 2. Sicherheitshinweise



Beachten Sie die folgenden Sicherheits- und Betriebsschutzmaßnahmen:

1. Arbeitsplatten aus Marmor, Holz oder Keramik können der vom Sous-Vide-Stick LX.20 erzeugten Wärme nicht standhalten. Stellen Sie den Garbehälter nur auf hitzebeständige Oberflächen.



2. Verbrennungsgefahr - Der Garbehälter, das Edelstahlunterteil des Sous-Vide-Stick LX.20, wie auch der Inhalt des Garbehälters werden sehr heiß. Verwenden Sie während des Betriebs Ofenhandschuhe oder Zangen.

3. Lassen Sie den Garbehälter abkühlen bevor Sie diesen entleeren.

4. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht von der Arbeitsfläche hängt oder eine heiße Oberfläche berührt.

5. Verwenden Sie kein Verlängerungskabel. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Schließen Sie das Gerät nur an eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose an.

6. Überprüfen Sie vor dem Einstecken in eine Steckdose, ob Ihre Spannung dem Typenschild des Gerätes entspricht.

7. Trennen Sie das Gerät bei Nichtgebrauch und vor dem Reinigungs- oder Wartungsprozess vom Netz.

8. Schalten Sie das Gerät aus und trennen Sie es vom Netz, bevor Sie das Zubehör wechseln oder sich den Teilen nähern, die sich im Gebrauch bewegen.

9. Der Sous-Vide-Stick LX.20 ist nur für Innenräume geeignet und ist kein Spielzeug.

10. Öffnen Sie den Sous-Vide-Stick LX.20 nicht. Beachten Sie die Warnhinweise auf dem Gerät und entfernen Sie diese nicht.

11. Das Gerät ist für die Verwendung im Haushalt vorgesehen.

12. Verwenden Sie dieses Gerät nicht für andere als die vorgesehene Verwendung (z.B. Laborarbeiten). Verwenden Sie das Gerät nur wie in der Gebrauchsanweisung beschrieben.

13. Der Sous-Vide-Stick LX.20 ist nur für die Verwendung mit Wasser geeignet. Verwenden Sie kein destilliertes Wasser.

14. Achten Sie bei der Verwendung darauf, dass die Klammer des Gerätes fest auf dem Rand des Garbehälters sitzt. Stellen Sie den Garbehälter auf einen ebenen Untergrund. Stellen Sie den Garbehälter samt Sous-Vide-Stick LX.20 nicht auf den Herd oder in den Ofen.

15. Tauchen Sie das System nicht über die obere Prägung (MAX) des Edelstahlunterteils hinaus ein. Nur das Edelstahlunterteil und das Pumpengehäuse sind spülmaschinenfest.

16. Falls das Gerät ins Wasser fällt, trennen Sie das Gerät umgehend vom Netz und entnehmen anschließend das Gerät aus dem Wasserbehälter. Trocknen Sie die Geräteoberfläche und lassen Sie das Gerät an einem gut belüfteten Ort trocknen. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, wenn es komplett getrocknet ist.

17. Achten Sie darauf, dass Kinder weder das Gerät verwenden noch damit spielen. Halten Sie den Sous-Vide-Stick LX.20 fern von Kindern.

18. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Bitte lassen Sie ein beschädigtes Gerät von

einer zugelassenen Servicestelle überprüfen bzw. reparieren.

19. Ist das Netzkabel beschädigt, muss es vom Hersteller, seinem Servicepartner oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

### 3. Inbetriebnahme

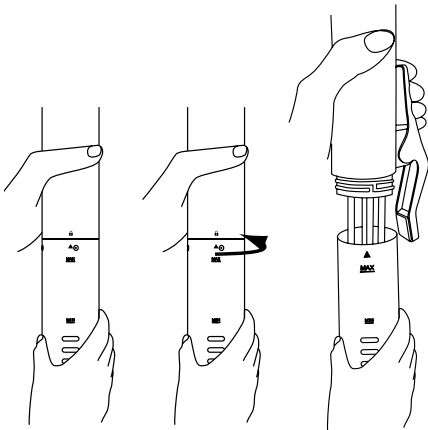
#### 3.1 Montage des Edelstahlunterteils

Halten Sie den Sous-Vide-Stick LX.20 mit dem Heizelement nach unten und halten Sie die Klammer geöffnet. Schieben Sie das Edelstahlunterteil so über die Heizstäbe, dass der Pfeil auf das geöffnete Schloss-Symbol zeigt.

Achten Sie darauf, dass sich der Propeller nicht verfängt. Der Propeller muss sich in der Mitte des Lochs in der durchsichtigen Plastikkappe befinden.

Drehen Sie das Edelstahlunterteil bis der Pfeil auf das geschlossene Schloss-Symbol zeigt.

Zur Demontage des Edelstahlunterteils drehen Sie dieses bis der Pfeil auf das geöffnete Schloss-Symbol zeigt und ziehen das Edelstahlteilunterteil vorsichtig von den Heizelementen.



**!** Stellen Sie sicher, dass der Propeller das Edelstahlunterteil nicht berührt, da dieser sich leicht verformen kann.

#### 3.2 Inbetriebnahme Klammer und Garbehälter

Zum Betreiben des Sous-Vide-Stick LX.20 benötigen Sie ein **hitzebeständiges Gefäß mit einem Volumen von 5-20 Liter**.

**!** Achten Sie darauf, dass das Gerät mit der Klammer am Garbehälter sicher befestigt ist. Stellen Sie sicher, dass genügend Wasser (bis zur MIN Markierung auf dem Sous-Vide-Stick LX.20) im Garbehälter ist.

**i** Wir empfehlen passend zum Sous-Vide-Stick LX.20 das Becken mit Deckel mit der Art. Nr. LX0027.

#### 3.3 Inbetriebnahme Temperatur und Timer

Stecken Sie den Stecker des Geräts in die Steckdose. Die Betriebsleuchte leuchtet rot. Der Sous-Vide-Stick LX.20 befindet sich im Standby-Modus.

Drücken Sie auf **⏻** um in den Setup-Modus zu gelangen. Die Betriebsleuchte und die Taste **⚙️** blinken blau.

Temperatureinstellung: Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten **+** oder **-**. Die Temperatur kann in 0,5°C - Schritten eingestellt werden.

Zeiteinstellung (HH:MM): Drücken Sie die Taste **⚙️**. Der Timer fängt an zu blinken. Geben Sie die Stunden mit den Tasten **+** oder **-** ein.

Drücken Sie erneut **⚙️**, um anschließend die Minuten einzustellen.

Mit der Taste **⚙️** kommen Sie zurück zur Temperatureinstellung.

Bestätigen Sie die Eingabe mit der Taste **⏻** und das Gerät startet.


Der Timer beginnt herunterzuzählen wenn die eingestellte Temperatur erreicht wird. Die Betriebsleuchte leuchtet blau.


Falls Sie die Einstellungen ändern wollen drücken und halten Sie die Taste **⚙️** für drei Sekunden und wiederholen die bereits beschriebenen Schritte.

- Bei Erreichen der eingestellten Temperatur er-

tönen zwei Pieptöne und die Betriebsleuchte blinkt blau. Wenn die Zeit abgelaufen ist ertönen drei Pieptöne und das END-Symbol erscheint auf dem Display. Das Gerät stoppt automatisch und wechselt in den Standby-Modus. Die Betriebsleuchte leuchtet rot.

- Während des Aufheizens zeigt das Display die aktuelle Temperatur. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur beginnt die eingestellte Zeit abzulaufen. Das Display zeigt dann die Countdown-Zeit an. Die beiden Werte wechseln anschließend automatisch im 5-Sekundentakt.

Um den Betrieb zu beenden drücken und halten Sie die Taste  für 3 Sekunden.

 Die angezeigte Temperatur eines herkömmlichen Thermometers kann von der Temperatur auf dem Sous-Vide-Stick LX.20 abweichen. Dies liegt daran, dass herkömmliche Thermometer meist schlechter kalibriert sind als der Sous-Vide-Stick LX.20.

## 4. Wartung und Reinigung

 Achten Sie für Wartung und Reinigung auf die Einhaltung folgender Punkte:

- Schalten Sie das Gerät immer erst aus und trennen es vom Stromnetz.
- Interne Wartungsarbeiten dürfen nur von zertifiziertem Personal durchgeführt werden.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät Raumtemperatur hat.
- Demontieren Sie das Pumpengehäuse nicht vom Edelstahlunterteil.

### 4.1 Wartung

Überprüfen Sie das Gerät auf Beschädigungen. Achten Sie auch auf Beschädigungen am Kabel, dem Stecker oder den Heizelementen. Falls Sie Schäden feststellen, wenden Sie sich bitte an den Hersteller des Geräts.

### 4.2 Reinigung

Nach längerer Benutzung kann es zu Kalkablagerungen auf dem Gehäuse und den Heizelementen kom-

men. Diese Kalkablagerungen können mit einer Mischung aus Essigessenz und Wasser entfernt werden.

## 5. Tipps und Tricks


Das Besondere an der Sous-Vide-Garmethode ist, dass neben Gemüse und Obst speziell Fleisch oder auch Fisch extrem saftig und zart zubereitet werden kann – eine wahre Geschmacksexplosion auf dem Gaumen. Der Anwender in Küche und Haushalt muss keine Angst haben, dass das Fleisch durch zu langes oder falsch temperiertes Garen zu trocken wird.

Wer einmal ein Sous-Vide-Steak gekostet hat, weiß die Besonderheit dieser Gartechnik zu schätzen. Durch das sanfte Garen im Wasser und im geschützten Vakuumbeutel geht keinerlei natürliches Aroma der Lebensmittel verloren. Die Lebensmittel sind vollkommen vor dem Austrocknen geschützt und sämtliche Vitamine und Nährstoffe bleiben voll erhalten. Beim Sous-Vide-Garen sind Zusatzstoffe wie Salz kaum notwendig. Unnötiges Fett und reichhaltige Soßen können bei Sous-Vide-Gerichten eingespart werden, was Sous Vide zu einer sehr gesunden Küche macht.

Weitere detaillierte Informationen zum Thema Sous-Vide-Garen finden Sie im Buch SOUS-VIDE von Claudia Diewald ([www.la-va.com/sous-vide-zubehoer.html](http://www.la-va.com/sous-vide-zubehoer.html)).

### 5.1 Vakuumieren

Es ist sehr wichtig, dass beim Niedertemperaturgaren mit qualitativ hochwertigen Vakuumbeuteln gearbeitet wird, die 100 % frei von Weichmachern sind (100 % BPA frei), diese sorgen zudem dafür, dass keine wertvolle Flüssigkeit austritt und das natürliche Aroma nicht verloren geht.

 Aus diesem Grund raten wir Ihnen alle Lebensmittel vor dem Sous-Vide-Garen mit einem unserer Lava Vakuumiergeräte und unseren Vakuumierbeuteln zu vakuumieren. Das aktuelle Angebot an Geräten und Beuteln finden Sie auf [www.la-va.com](http://www.la-va.com).

## 6. Fehlermeldungen

Fehler/Meldung	Fehlerbeschreibung	Lösung
Brummendes Geräusch		In normalem Betrieb ist aufgrund des Motors, der Umwälzpumpe und der Kühlung ein brummendes Geräusch üblich.
Schlürfendes Geräusche	Die Pumpe hat einen Wasserstrudel gebildet, ähnlich wie wenn eine Wanne geleert wird.	Geben Sie zusätzliches Wasser in den Garbehälter. Die Bildung eines Wasserstrudels kann nicht komplett verhindert werden. Der Strudel löst sich aber normalerweise von selbst wieder auf.
Gurgelndes Geräusch	Die Pumpe saugt Luft an. Im Tank sind kleine Bläschen zu erkennen.	Geben Sie zusätzliches Wasser in den Garbehälter.
Lebensmittel wird beschädigt	Der Wasserstrahl zerbricht Eier oder beschädigt Fischfilets.	Drehen Sie den Pumpenauslass zur Behälterwand. Wir raten Ihnen alle Lebensmittel vor dem Sous-Vide-Garen mit einem unserer Lava Vakuumierer zu vakuumieren. Sie finden das aktuelle Angebot an Vakuumiergeräten und Beuteln auf <a href="http://www.la-va.com">www.la-va.com</a>
Gerät geht nicht an		Überprüfen Sie den Netzstecker und Ihre Sicherungen.
Fehlercode EE1 mit Alarmton bzw. Wasserstand-Alarm	Es befindet sich nicht genügend Wasser im Garbehälter oder es befindet sich gar kein Wasser im Garbehälter. Die Betriebsleuchte des Geräts leuchtet rot.	Geben Sie zusätzliches Wasser in den Garbehälter. Achten Sie darauf, dass sich während des Garprozesses immer ausreichend Wasser im Garbehälter befindet. Nach hinzufügen des Wassers befindet sich das Gerät wieder im Setup-Modus.
Wasserstand-Alarm beginnt kurz nach Beginn des Garprozesses	Die Pumpe erzeugt Wellen, die dazu führen, dass der Wasserstandssensor außerhalb des Wassers liegt und somit den Alarm ausgibt	Geben Sie zusätzliches Wasser in den Garbehälter.
Die Leuchten im Display flackern leicht		Dies ist normal, da der Zirkulator die Leistung moduliert.

## 7. Sous-Vide-Gartabellen

Die unten aufgeführten Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte, um Ihnen einen ersten Überblick zu geben, damit Sie direkt die ersten Gerichte mit Ihrem Sous-Vide-Stick LX.20 zubereiten können.

**i** Wichtig beim Sous-Vide-Garen:

- Wird die Garzeit etwas überschritten, bleibt das Gargut weiterhin genießbar.
- Ist das Fleisch oder der Fisch noch zu roh, muss die Temperatur minimal erhöht werden.
- Je dicker das Gargut ist, desto länger muss die Garzeit sein (1 Stunde pro cm bei 54 °C).



### Fleisch Schnellübersicht

Gargrad	Temperatur
Rare	51,5 °C
Medium Rare	54,5 °C
Medium	60°C
Medium Well	65,5°C
Well Done	68°C



### Rind

Stück	Gargrad	Temperatur	Garzeit hh:mm
Filet/Roastbeef/Hochrippe (3-4 cm)	Rare	51,5°C	01:05
Filet/Roastbeef/Hochrippe (3-4 cm)	Medium	58°C	01:20
Filet/Roastbeef/Hochrippe (4-5 cm)	Rare	51,5°C	01:45
Filet/Roastbeef/Hochrippe (4-5 cm)	Medium	58°C	02:05
Filet/Roastbeef/Hochrippe (5-6 cm)	Rare	51,5°C	02:25
Filet/Roastbeef/Hochrippe (5-6 cm)	Medium	58°C	02:50
Porterhouse Steak/Rib Eye Steak (ca. 2,5 cm)	Medium	56-59°C	00:45
Rippen – Short Ribs/Sauerbraten (1 kg)*		65°C	16:00
Schulter (1 kg)*		64°C	48:00



### Schwein

Stück	Gargrad	Temperatur	Garzeit hh:mm
Filet/Roastbeef (3-4 cm)	Medium	60°C	01:05
Filet/Roastbeef (4-5 cm)	Medium	60°C	01:40
Schulter/Brust (Stück)*		80°C	10:00
Schinken (Stück)*		65°C	20:00

\* Wir empfehlen hier die Verwendung der Original Kochbeutel von Lava:  
<https://www.la-va.com/vakuumbbeutel-vakuumrollen.htm>





Stück	Gargrad	Temperatur	Garzeit hh:mm
Hirschrücken/Rehrücken (2-3cm)	Medium	58°C	00:30
Rehfilet (2-3 cm)	Medium	58°C	00:20
Wildschwein (ca. 2,5 cm)	Medium	60°C	00:30



Stück	Gargrad	Temperatur	Garzeit hh:mm
Entenbrust (2-3 cm)	Medium	58°C	01:30
Entenbrust (3-4 cm)	Medium	58°C	02:00
Entenschenkel (Stück)	Well Done	80°C	10:00
Gänsebrust (3-4 cm)	Medium	58°C	01:10
Gänsebrust (4-5 cm)	Medium	58°C	01:40
Hühnerbrust (Stück)		65°C	00:40
Hühnerschenkel (Stück)		65°C	01:30



Stück	Gargrad	Temperatur	Garzeit hh:mm
Forellenfilet (2-3 cm)	Medium	47°C	00:18
Lachsfilet (2-3 cm)	Medium	55°C	00:15
Seezungenfilet (2-3 cm)	Medium	52°C	00:15
Thunfischfilet (2-3 cm)	Medium	58°C	00:30
Thunfischfilet (3-4 cm)	Medium	58°C	00:45



lava®

**i** Jetzt Vakuumierer bestellen unter [www.la-va.com](http://www.la-va.com)

## 1. About this instruction manual

This is the Lavide Sous Vide Stick LX.20 manual. For your own safety and for a smooth operation of the Sous Vide Stick LX.20, read this manual carefully before using the device.

### 1.1 Important information on reading this manual

Important paragraphs are highlighted using one of the following symbols



Notice, addresses practices for an optimized operation.



Warning, indicates hazardous situation which, if not avoided, could result in death or major/minor injuries.

## 2. Safety instructions



Read the following safety and operation instructions carefully.

1. Counter tops such as marble, wood or ceramics cannot withstand the heat generated by Sous Vide Stick LX.20. Only place the cooking container on heat-resistant surfaces.



2. Burn Hazard - the cooking container, the stainless steel skirt of Sous Vide Stick LX.20, and food pouches all get hot when used. Use oven mitts or tongs when handling.

3. Allow system to cool before emptying the water bath.

4. Don't let excess cord hang over the edge of the table or worktop or touch hot surface.

5. Do not use extension cords. Never operate with a damaged cord or plug. Use properly grounded electrical outlets only.

6. Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the rating label of the appliance.

7. Unplug from outlet when not in use and before the maintenance or cleaning process.

8. Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts which move in use.

9. The Sous Vide Stick LX.20 is an indoor appliance and is not a toy.

10. Do not disassemble. Observe all warning labels. Do not remove warning labels.

11. This appliance is intended to be used in household.

12. Do not use this appliance for anything other than intended use. (Like laboratory work). Only use the device as described in the Instruction Manual.

13. Sous Vide Stick LX.20 is designed to be used only with water. Do not use deionized water (DI water).

14. Firmly lock the Sous Vide Stick LX.20 by clamping it on the side of your container. Place the container on an even surface to prevent spills and tipping over. Do not place unit on a stove, or in an oven.

15. Do not immerse system past the top stamping (MAX) of stainless steel skirt. Only the stainless steel skirt and the water pump cap are dishwasher safe.

16. If the appliance falls down into water tank by careless operation, unplug it first, then remove it out of the tank, wipe up the water on the appliance surface, placing it in airy place. It would be ok for use after complete dry up.

17. Don't let children use and play with this appliance. Keep the Sous Vide Stick LX.20 away from children.

18. Never use a damaged appliance. Please have a damaged device inspected or repaired by an approved service center.

19. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified person in order to avoid a hazard.

## 3. Setup

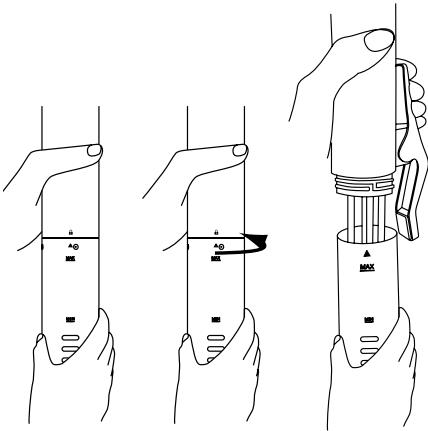
### 3.1 Assembling of the stainless steel skirt

Hold the Sous Vide Stick LX.20 with the heating element upwards and open the clamp. Slide the stainless steel skirt over the heating rods so that the arrow points to the opened lock symbol.

Make sure that the propeller does not get caught. It must be positioned in the centre of the hole in the clear plastic cover.

Rotate the stainless steel skirt until the arrow points to the closed lock symbol.

For disassembling turn the stainless steel skirt until the arrow points to the open lock symbol. Carefully pull the stainless steel skirt from the heating elements.



**!** Make sure that the propeller does not touch the stainless steel skirt as it can easily be deformed.

### 3.2 Setup clamp and pot

Sous Vide Stick LX.20 requires a **heat-resistant 5-20 litres container or pot.**

**!** Firmly lock the product by clamping it on the side of your container. Make sure that there is enough wa-

ter in the container above the MIN level on the stainless steel skirt.

**i** We recommend to use the pot with lid with the article number LX0027 matching to Sous Vide Stick LX.20.

### 3.3 Setup Temperature and Timer

Plug it into the outlet. The operating light illuminates red. The Sous Vide Stick LX.20 is in standby mode.

Press the **⏻** icon to enter the setting mode. The operating light and the **⚙️** button illuminates blue.

Temperature setting: Press the **+** or **-** adjust button to set the temperature. The temperature can be set in 0.5°C steps.

Time setting (hh:mm): Press the **⚙️** icon to set the time. You can find the timer blinks. First press the **+** or **-** adjust button to set hour. Then press again **⚙️** to set the minute.

With pressing the icon **⚙️** you can go back to temperature setting.


Press the icon **⏻** to confirm the setting and the unit will work.

The timer will countdown when it meets the setting temperature. The operating light illuminates blue.


If you want to change the setting, press and hold the icon **⚙️** for 3 seconds, then repeat the setting as described above.

- When reaching setting temperature there will be 2 sounds of beep and operation light flashes blue. When it runs out of time there will be 3 sounds of beep and END icon will appear on the screen. The unit stops automatically and switches to standby mode. The operation light illuminates red.
- During heating up, the control interface will show the current temperature. After reaching setting time and start to count down the set time, the control interface will show the countdown time. The two digitals will be automatically interchanged for every 5 seconds.

Press and hold the  icon for 3 seconds to stop the device.

 The displayed temperature of a conventional thermometer may differ from the temperature on the Sous Vide Stick LX.20. This is because conventional thermometers are usually worse calibrated than the Sous Vide Stick LX.20.

## 4. Maintenance and cleaning

 Ensure that the following points are observed for maintenance and cleaning:

- Always turn off and unplug the unit.
- Internal service work must be performed by certified personnel only.
- Make sure system is at room temperature.
- Don't disassemble the water pump cap.

### 4.1 Maintenance

Check for signs of damage including pulled cord or physical damage to system or heaters. If any signs of physical damage are found, please send back to factory for replacement parts.

### 4.2 Cleaning

After long time use, some scale may occur to the heating element and the housing. To remove the scale, it is suggested to clean with mixture of vinegar and water.

## 5. Tips and tricks

The special feature of the Sous Vide cooking method is that besides vegetables and fruit, especially meat or fish can be prepared extremely juicy and tender - a true explosion of taste. The user in the kitchen and household does not have to be afraid that the meat will become too dry if it is cooked for too long or at the wrong temperature.


Anyone who has ever tasted a Sous Vide steak will appreciate the special feature of this cooking technique.

Due to the gentle cooking in water and in a protected vacuum bag, no natural flavour of the food is lost. The food is completely protected from drying out and all vitamins and nutrients are fully preserved. Additives such as salt are very rarely necessary during Sous Vide cooking.

Unnecessary fat and rich sauces can be saved with Sous-Vide dishes, which makes Sous Vide a very healthy cuisine.

### 5.1 Vacuum sealing

It is very important that low temperature cooking is carried out with high quality vacuum bags that are 100% free from plasticizers (100% BPA free), which also ensure that no valuable liquid escapes and the natural flavour is lost.

 For this reason, we recommend to vacuum all foods before sous vide cooking with one of our lava vacuumers and vacuum bags. The current selection of devices and bags can be found at [www.la-va.com](http://www.la-va.com).

## 6. Trouble shooting FAQ

Error/Message	error description	solution
Humming noise		Under normal operation the system will hum due to the motor, impeller and cooling fan in operation.
Slurping noise	Your pump has formed a water vortex like when you are emptying out a bathroom sink or tub.	Add more water. There is no sure way to eliminate a vortex from forming due to the pump rotation but usually the vortex will go away on its own.
Gurgling + Woosh noise	The pump is sucking air. You should also see small bubbles in your tank.	Add more water.
Food damage	The pump's water jet is cracking eggs or damaging fish fillets.	Turn the pump outlet to face the container wall. We recommend that you vacuum all foods before sous-vide cooking with one of our lava vacuumers. The current selection of devices and bags can be found at <a href="http://www.la-va.com">www.la-va.com</a>
System will not turn on		Check power plug and breakers.
Error code EE1 with alarm sound or low water level alarm	There is not enough or no water in the cooking container. The operation light illuminates red.	Add more water. Ensure that there is always enough water in the cooking container during the cooking process. Once the water has been added, the appliance returns to setting mode.
Low water level alarm turns on after a few seconds of operation	The pump generates "waves" – sometimes these waves will cause the water level at the sensors to fluctuate up and down. The waves sometimes drop the water level right under the sensor and will cause a low water alarm.	Add more water.
Lights in house are slightly flickering when system is on		This is normal as the circulator is modulating power.

## 7. Sous-vide cooking chart

The cooking times and temperatures listed below are guidelines to provide you with an initial overview so that you can prepare the first dishes directly with your Sous Vide Stick LX.20.

**i** Important for sous-vide cooking:

- If the cooking time is slightly exceeded, the food remains edible.
- If the meat or fish is still too raw, the temperature must be raised slightly.
- The thicker the food, the longer the cooking time must be (1 hour per cm at 54 °C).



### Meat quick overview

Cooking Stage	Temperature
Rare	51,5 °C
Medium Rare	54,5 °C
Medium	60°C
Medium Well	65,5°C
Well Done	68°C



### Beef

Piece of meat	Cooking Stage	Temperature	Cooking time hh:mm
Filet/Roast beef/high rib (3-4 cm)	Rare	51,5°C	01:05
Filet/Roast beef/high rib (3-4 cm)	Medium	58°C	01:20
Filet/Roast beef/high rib (4-5 cm)	Rare	51,5°C	01:45
Filet/Roast beef/high rib (4-5 cm)	Medium	58°C	02:05
Filet/Roast beef/high rib (5-6 cm)	Rare	51,5°C	02:25
Filet/Roastbeef/high rib (5-6 cm)	Medium	58°C	02:50
Porterhouse Steak/Rib Eye Steak (ca. 2.5 cm)	Medium	56-59°C	00:45
Rippen – Short Ribs (1 kg)*		65°C	16:00
Shoulder (1 kg)*		64°C	48:00



### Pork

Piece of meat	Cooking Stage	Temperature	Cooking time hh:mm
Filet/Roastbeef (3-4 cm)	Medium	60°C	01:05
Filet/Roastbeef (4-5 cm)	Medium	60°C	01:40
Shoulder/breast (piece)*		80°C	10:00
Ham (piece)*		65°C	20:00

\* We recommend the use of the original cooking bags from Lava:  
<https://www.la-va.com/vacuum-sealer-rolls.htm>



## Game

Piece of meat	Cooking Stage	Temperature	Cooking time hh:mm
Stag's back/Saddle of vension (2-3 cm)	Medium	58°C	00:30
Vension fillet (2-3cm)	Medium	58°C	00:20
Wild boar (approx. 2,5 cm)	Medium	60°C	00:30



## Poultry

Piece of meat	Cooking Stage	Temperature	Cooking time hh:mm
Duck breast (2-3 cm)	Medium	58°C	01:30
Duck breast (3-4 cm)	Medium	58°C	02:00
Duck legs (piece)	Well Done	80°C	10:00
Goose breast (3-4 cm)	Medium	58°C	01:10
Goose breast (4-5 cm)	Medium	58°C	01:40
Chicken breast (piece)		65°C	00:40
Chicken thigh (piece)		65°C	01:30



## Fish

Piece of meat	Cooking Stage	Temperature	Cooking time hh:mm
Trout fillet (2-3 cm)	Medium	47°C	00:18
Salmon fillet (2-3 cm)	Medium	55°C	00:15
Sole fillet (2-3 cm)	Medium	52°C	00:15
Tuna fillet (2-3 cm)	Medium	58°C	00:30
Tuna fillet (3-4 cm)	Medium	58°C	00:45



# lava®

**i** Order vacuum sealers now at [www.la-va.com](http://www.la-va.com)

**Landig + Lava GmbH & Co. KG**

Mackstraße 90  
Germany - 88348 Bad Saulgau  
Phone +49 7581 9043-0  
[www.la-va.com](http://www.la-va.com)



Qualitätsgeräte vom Hersteller  
Quality devices from the manufacturer



Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorger oder über Ihre kommunale Entsorgung  
Einrichtung. Beachten Sie die aktuell gültigen Vorschriften. Wenden Sie sich im Zweifelsfall an Ihre  
Entsorgungsstelle.



Dispose of the device over a registered waste disposal firm or through your communal waste disposal  
facility. Observe the currently valid regulations. In case of doubt, consult your waste disposal facility