

Aliments (ex: Champignons, tomates, pomme ...)	Préparation (Toujours éliminer noyau, pédoncule et parties dures)	Température °C	Durée en heures
Abricots	Coupés en deux	60	48-60
Ananas	En tranches de 6-7 mm	50	24-30
Aromatiques	Feuilles entières, éliminer les tiges	40	mars-24
Asperges	Entières ou coupées dans le sens de la longueur	50	24
Bananes	En rondelles de 5-6 mm ou en morceaux	55	24-30
Cerises	Coupés en deux	55	30
Champignons	Détaillés en tranches de 5-6 mm	50	déc-18
Courge	En tranches de 5-6 mm ou en cubes	40-50	18-24
Courgettes	En tranches de 4-5 mm ou en cubes	50	12
Épinards	Feuilles entières	42	déc-16
Figues	Coupés en deux	50-60	40-60
Fraises	En tranches de 4-6 mm	50	18
Kakis	En tranches de 5-6 mm	50	18-24
Lait	Versé sur papier cuisson antiadhésif, feuille antiadhésive ou papier sulfurisé, sur 3 mm d'épaisseur	68	48
Mandarines	En tranches de 5-6 mm	68	18-24
Meringues	Diamètre 3-4 cm, forme arrondie	68	04-mai
Oignons	En tranches de 2-3 mm	60	12
Oranges	En tranches de 5-6 mm	68	18-24
Pâtes	Enroulées en nids pour les pâtes longues	30	16
Pêches	En tranches de 5-6 mm ou en quartiers	60	24
Persil	Feuilles entières (éliminer la tige)	42	12
Piments	Coupés en deux (multiplier le temps indiqué par 2 ou 3 si entiers)	68	18
Poires	En tranches de 5-6 mm d'épaisseur	50	18
Poisson	Découpé en filets	68	14-18
Poivrons	Taillés verticalement en lanières (éliminer les graines)	50-60	déc-18
Pommes	En tranches de 5-6 mm d'épaisseur	50	18
Pommes de terre	En tranches de 3-4 mm ou en cubes	68	12
Prunes	Coupées en deux ou entières, après blanchiment	60	30-60
Raisin	Grains entiers ou coupés en deux	50	36-48
Safran	Uniquement les stigmates (pistils)	42	02-mai
Tomates	Coupées en 2 ou en quartiers (les plus grosses)	60	30
Viande blanche	Découpée en tranches de 1 à 2 mm	68	14
Viande rouge	Découpée en tranches de 5 mm	68	14
Yaourt	Versé sur papier cuisson antiadhésif, feuille antiadhésive ou papier sulfurisé en 2-3 mm d'épaisseur	68	12