



Les Fruits	Prétraitement	Durée moyenne de séchage
abricots	OUI Citronner	8 - 36 heures
ananas	AUCUN	6 à 36 heures
bananes	OUI Citronner	6 à 14 heures
canneberges	FACULTATIF (ébullanter 30 à 60 sec puis plonger / eau glacée)	10 à 18 heures
cerises	AUCUN	15 à 24 heures
figues	FACULTATIF (ébullanter 30 à 60 sec puis plonger / eau glacée)	8 à 26 heures
fraises	AUCUN	6 à 15 heures
kiwis	AUCUN	6 à 15 heures
melon	AUCUN	10 à 15 heures
mûres	AUCUN	10 à 15 heures
myrtilles	FACULTATIF (ébullanter 30 à 60 sec puis plonger / eau glacée)	9 à 17 heures
nectarine	OUI Citronner	8 à 36 heures
pêches	OUI Citronner	8 à 36 heures
poires	OUI Citronner	7 à 36 heures
pommes	OUI Citronner	6 à 16 heures
pruneaux	AUCUN	14 à 30 heures
prunes	AUCUN	8 à 30 heures
raisins	FACULTATIF (ébullanter 30 à 60 sec puis plonger / eau glacée)	15 à 30 heures
rhubarbe	AUCUN	6 à 10 heures