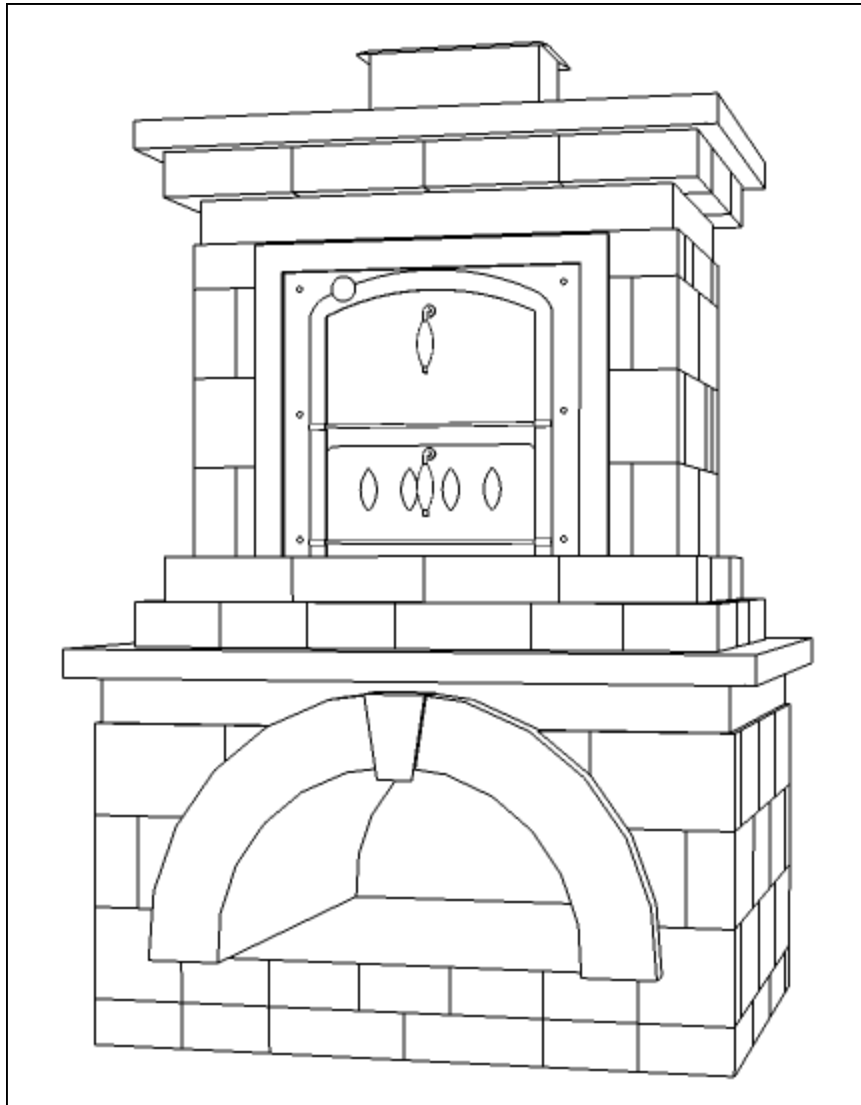

Cambridge Fully Assembled Pizza Oven Instruction Manual



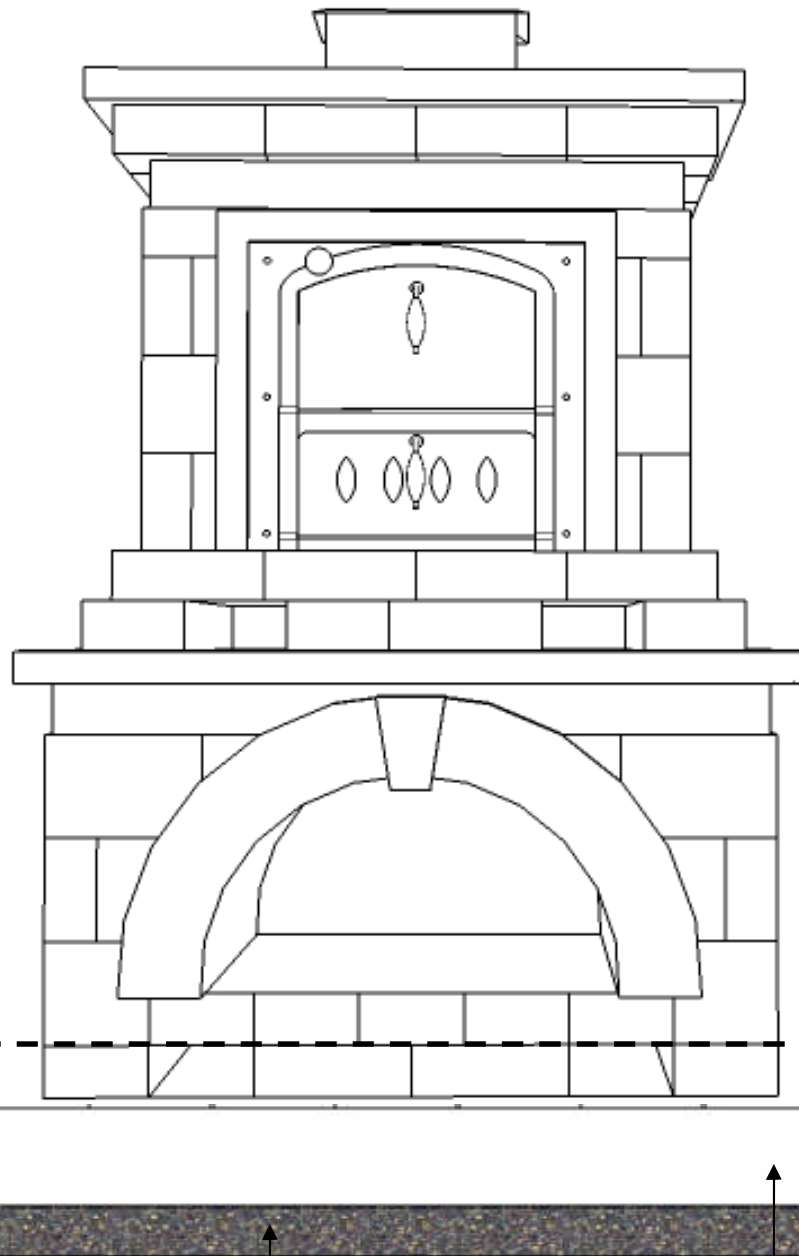
**Cambridge Montado Completamente
Manual de Instrucciones Chimenea al
Aire Libre**

Cambridge Fully Assembled Outdoor Pizza Oven

2024

Layer Reference Guide:

Guía de Referencia:



Pizza Oven Dimension:

59 1/2" Long

43 3/4" Deep

92" High

Pizza Oven Weight:

7212 lbs.

Horno de Pizza Dimensión:

59 1/2" Largo

43 3/4" Profundo

92" Alto

Peso pizza del horno:

7212 lbs.

Finished
Grade

4" Above Foundation

4" Compacted 3/4" stone

8" Concrete slab (4000 PSI)

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Outdoor Kitchen Kit

2024

Tools Required For Pizza Oven Kit Installation:

Skid steer loader or other type of machinery with forks capable of lifting 4000 lbs.
Safety Goggles
Ear Protection
Dust Mask
Gloves
Shovels (digging & flat)
Metal Cutters for banding on cubes
Mason Hammer (chipping, hammer)
Road Stone Rake
Tamper (Hand or Mechanical)
Wheelbarrow
Level (2' and 6' recommended)
Speed Square
Rubber Mallet
Tape Measure
Marking Device (pencil, soap stone, etc)
Chalk Line
Hand Broom
Concrete Tools (Trowel/Floats)
6 Foot ladder or scaffold according to your company's state, and OSHA safety policy

Items included in the Pizza Oven Kit:

1 - Pizza Oven Top
1 - Pizza Oven Bottom
4 - Fork protectors
8 - Filler Block
2 - Arched Bullnose Pieces
1 - Installation manual for concrete pad

1 - Care & Cooking Package which includes:

13" Rectangular Pizza Peel
8" Round Pizza Peel for rotating and removing pizza
Adjustable Brush with copper bristles
Oven rake
Oven Ash shovel
Wall mounted Peel rack

Material Required:

¾" clean stone (approx. 3/4 ton)
Concrete (approx. 42-80 lb bags)
Cambridge concrete adhesive approx. 6 (29 oz.) or 17 (10.3 oz.) tubes
(4 pcs) 2" x 4" x 8' lumber
2 ½" wood screws
5/8" rebar (approx. 66')

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Outdoor Kitchen Kit

2024

Herramientas necesarias para el Horno de Pizza Kit de Instalacion:

Minicargador de direcci n deslizante u otro tipo de ma-
quinaria con horquillas capaz de levantar 4000 libras.
Las correas de nylon de alta resistencia de elevacion
(mínimo 15' de longitud)
Gafas de seguridad
Protecci n auditiva
Máscara de polvo
Guantes
Palas (excavacion y plano)
Cortadores de Metal de bandas en los cubos
Mason Hammer (astillado, martillo)
Camino del rastrillo de Piedra
Sabotaje (manual o mecánica)
Carretilla
Nivel (2' y 6' recomendado)
Velocidad de la Plaza
Pistola para calafatear 10 oz o 28 oz (depende de qué
tamaño es comprar pegamento)
Martillo de goma
14" Demo sierra con disco de diamante
Cinta métrica
Dispositivo de marcado (lápiz, piedra jab n, etc)
Línea de tiza
Escoba de mano
Herramientas concretas (paleta / flotadores)
6 pies escalera o andamio de acuerdo al estado de su em-
presa, y la política de seguridad de OSHA
Taladro y 1/16" bits
5/16" tuerca conductor
7 1/4" Sierra circular con hoja de madera
4" amoladora eléctrica
4" amoladora de la taza del diamante

Los artículos incluidos en el kit de Pizza Horno:

1 - Arriba Oven Pizza
1 - Pizza inferior del horno
4 - Los protectores de horquilla
8 - Block Filler
2 - Piezas arqueadas Bullnose
1 - Manual de instalacion para la plataforma
de concreto y Olde Inglés pared

Material Necesario:

3/4" piedra limpia (aprox. 3/4 tonelada)
Concreto (aprox. 42 bolsas de 80 libras)
Cambridge concretas adhesive aprox.
6 (29 oz) o 17 (10.3 oz.) Tubos
(4 piezas) de 2" x 4" x 8' Madera
2 1/2" tornillos para madera
5/8" barra de refuerzo (aprox. 66')
Silicona para el flasheo

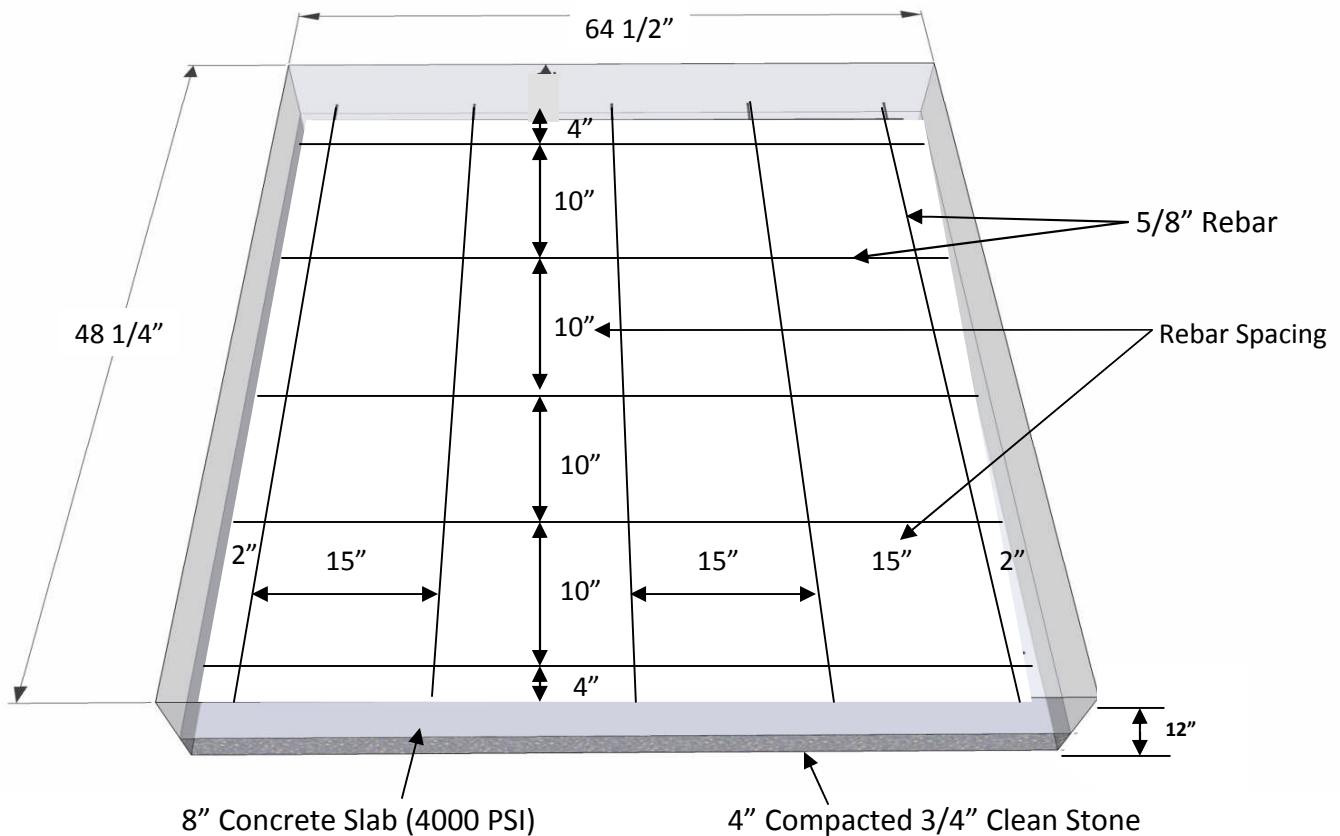
Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Outdoor Kitchen Kit

2024

Pizza Oven Concrete Pad Construction:

Call 811 for information on underground utility marking. Select desired location and excavate 64 1/2" L x 48 1/4" D area for concrete pad. Fill excavated area with approximately 4" of 3/4" clean gravel, compacting every 3". Frame remaining 8" with 2" x 4" lumber to create a level pad. (Be sure 2"x 4" wood frame is perfectly level, front to back and side to side) See attached drawing for details of steel reinforcement rod placement. Fill remaining 8" with a 4,000 psi strong concrete mix.

*Allow pad to cure for minimum of 48 hours.



Cojin de concreto para el Horno de Pizza:

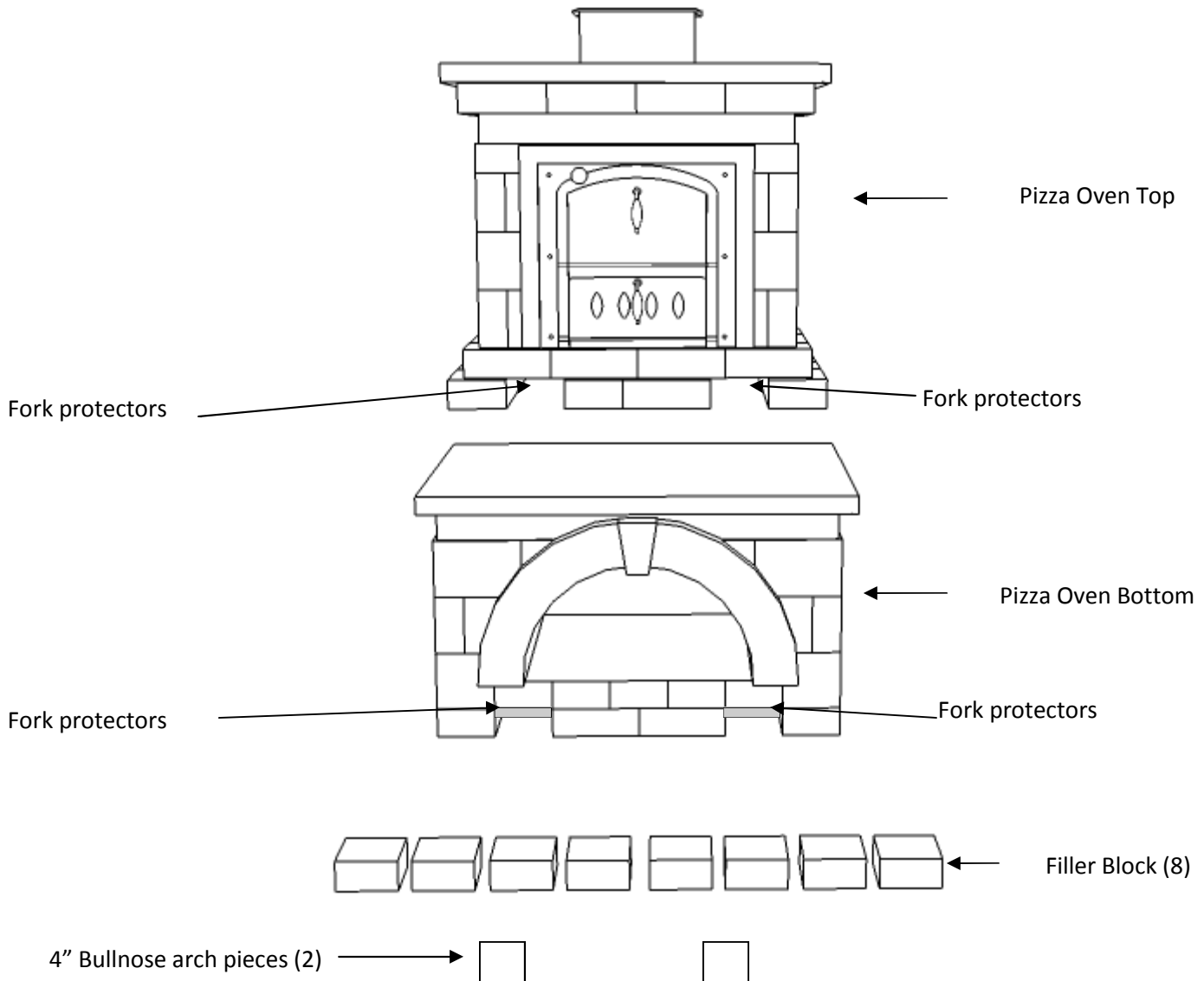
Llame 811 para obtener informaci n sobre la utilidad de metro marcado. Seleccione la ubicacion deseada y excavar 64 1/2" de largo x 48 1/4" D área de plataforma de concreto. Llene la zona excavada con aproximadamente 4" de 3/4" limpia grava, compactando cada 3". Marco los restantes 8" con 2" x 4" de madera para crear una plataforma de nivel. (Asegúrese de 2"x 4" marco de madera está perfectamente horizontal, de adelante hacia atrás y de lado a lado) Véanse los detalles del dibujo para la colocaci n de varillas de acero de refuerzo. Relleno los resantes 8"de 2" x 4" marco de madera con una mezcla de concreto 4000 psi fuerte.

* Deje que la almohadilla curar por un mínimo de 48 horas.

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Outdoor Kitchen Kit

2024

Included In The Kit:



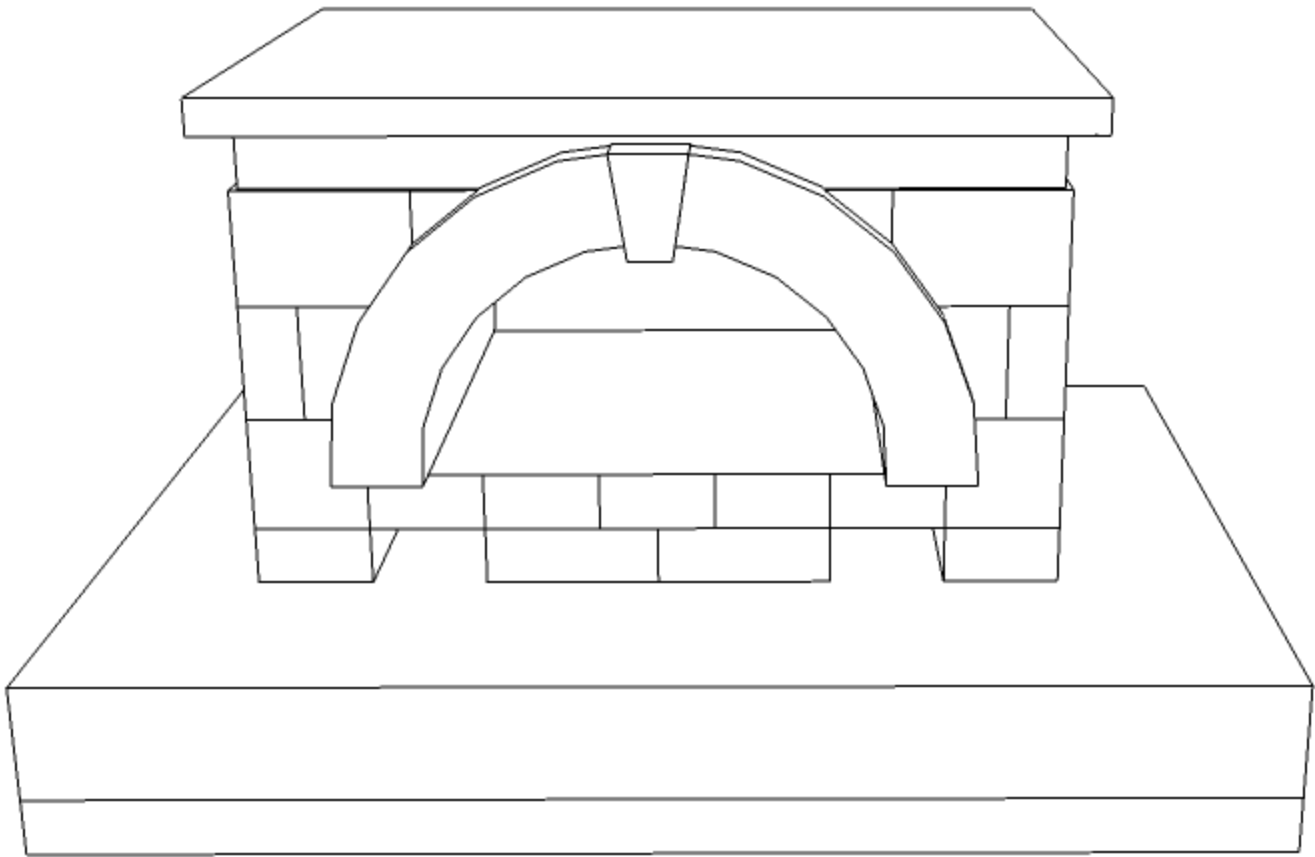
Fork protectors are for installation purposes only, and will need to be removed before the filler blocks are installed.

Protectores de horquilla son para instalación sólo se propone y tendrá que eliminarse antes de que se instalan los bloques de relleno.

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Outdoor Kitchen Kit

2024

Fully Assembled Outdoor Pizza Oven: Step 1



Step 1 :

Carefully lift the Pizza Oven Bottom with a capable machine and place centered on the cured concrete base pad. Always work the machine from the back of the unit when possible to eliminate any chance of damage.

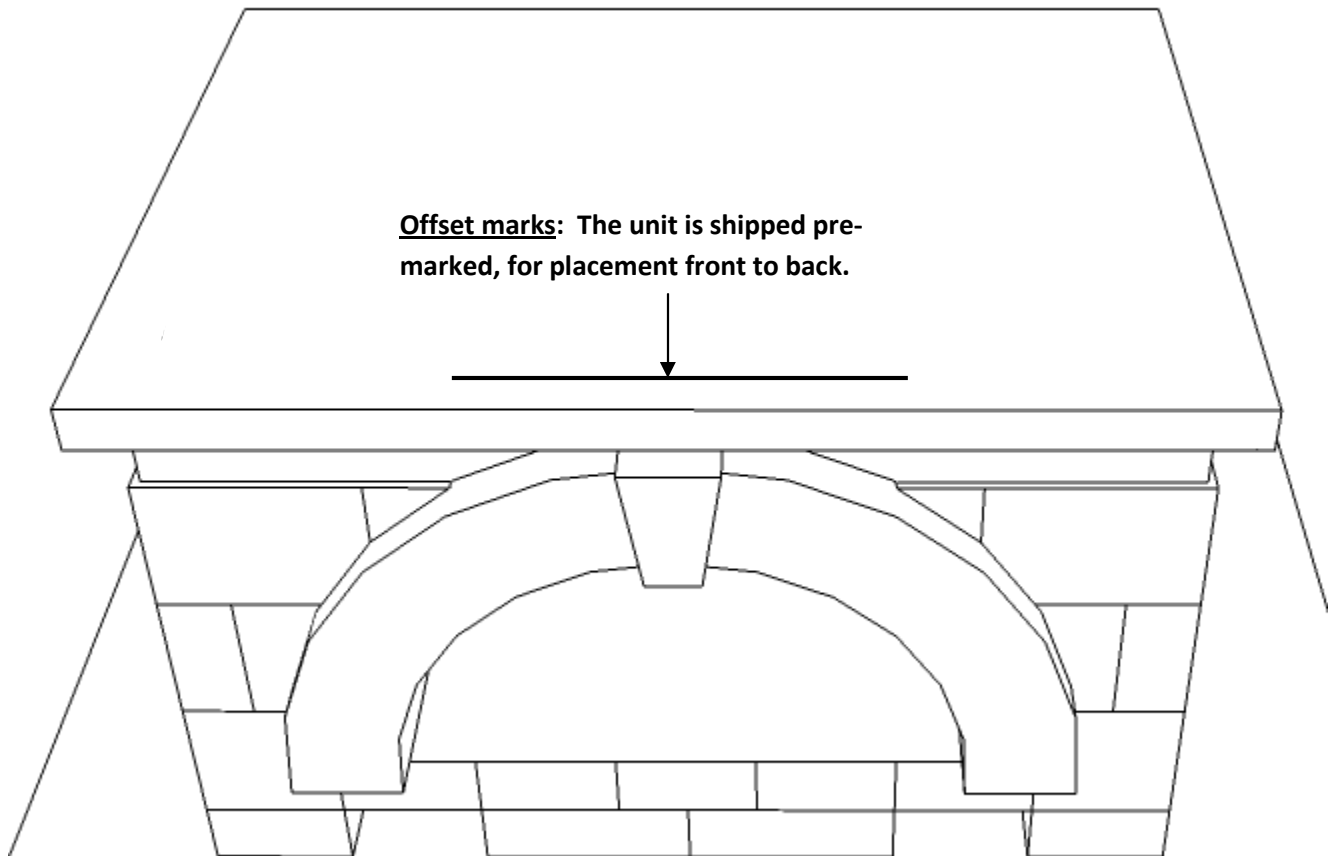
Paso 1:

Cuidadosamente levantar la parte inferior de horno de Pizza con una máquina y centra lo en el base de concreto curado. Siempre trabajar la máquina desde la parte posterior de la unidad cuando sea posible para eliminar cualquier posibilidad de daños.

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Outdoor Kitchen Kit

2024

Fully Assembled Outdoor Pizza Oven: Step 2



Step 2:

Line up front to back with the front line marked on the bottom unit.

Then center the top pizza unit with the bottom section left to right.

Paso 2:

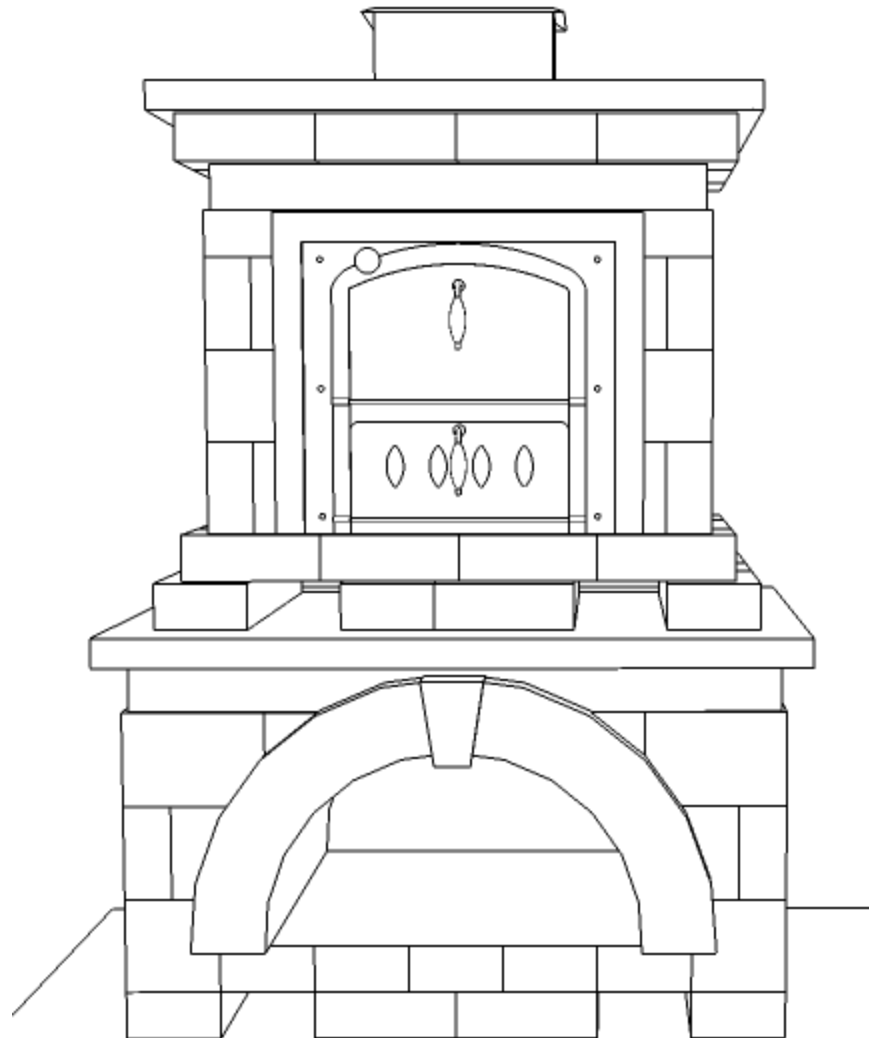
A línea de frente hasta atrás con la línea del frente marcada en la unidad inferior.

Luego centra la unidad de pizza superior con la sección inferior de izquierda a derecha.

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Outdoor Kitchen Kit

2024

Fully Assembled Outdoor Pizza Oven: Step 3



Step 3:

Lift and carefully place the Pizza Oven top onto the bottom according to the front mark from the previous step.

Paso 3:

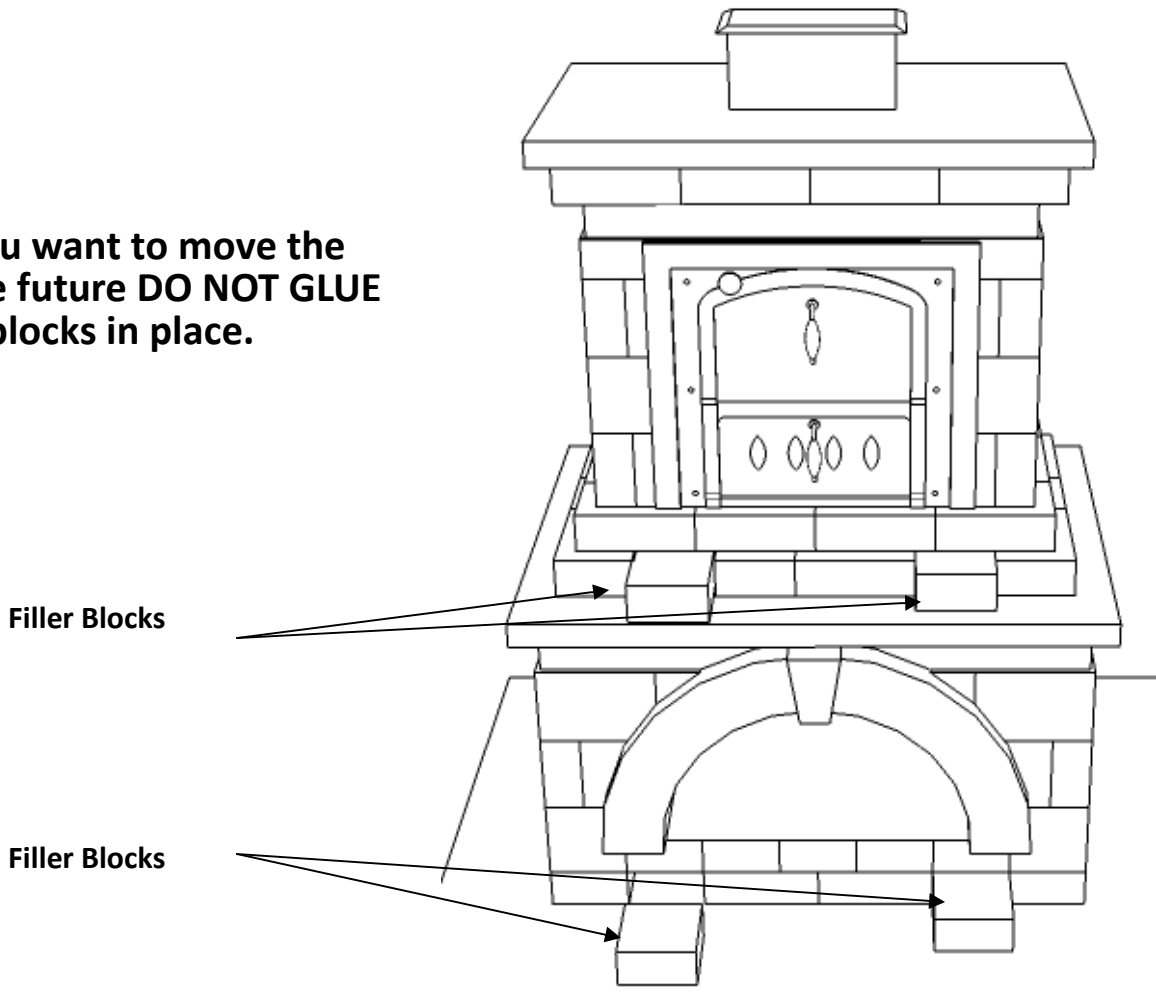
Levante y coloque con cuidado la parte superior del horno pizza a la parte inferior de acuerdo a la marca delante de la etapa anterior.

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Outdoor Kitchen Kit

2024

Fully Assembled Outdoor Pizza Oven: Step 4

Should you want to move the unit in the future **DO NOT GLUE** the filler blocks in place.



Step 4:

The last step is to apply concrete adhesive, and install the filler blocks in the fork pockets.

There are (2) custom bullnose arch pieces inside the bottom unit that will need to be cut and installed when final grade is determined.

Be sure to remove the packaging around the pizza cooking stone before you light the fire.

Paso 4:

El último paso es aplicar adhesivo concreto e instalar los bloques de relleno en los bolsillos de la horquilla.

En el futuro si desea mover la unidad no use pegamento.

Asegúrese de quitar el embalaje alrededor de la pizza piedra antes de luz el fuego de la cocina.

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Outdoor Kitchen Kit 2024

INITIAL CURING OF YOUR NEW CAMBRIDGE OVEN:

It is of the utmost importance that your new Cambridge Pizza Oven undergoes a curing or “breaking in” period before firing to full heat. Your oven, will have to burn off the oils in the metal. If not heated slowly, the moisture will turn to steam and potentially cause cracks on the pizza stone. Therefore, the use of rolled up paper, cardboard or small pieces of wood that when ignited would cause flames to lick the top of the oven should not be used until after the oven has been fully cured.

Recommended procedure: You may build your fire with wood in a separate location such as a grill and when the wood is reduced to coals, transfer them to the center of the oven. You may also use natural charcoal briquettes (with no lighter fluid added) and transfer them from your grill to the oven. (Do not use lighter fluid when igniting the briquettes or in the future when firing up your oven at any time). This procedure should be repeated for three days in a row. At the end of each day place the door over the entrance to keep heat in overnight. At the end of this time your oven should be sufficiently cured and all moisture should be dried out. Failure to follow these steps may void your oven warranty.

Note: You will notice small hairline cracks in your oven cooking stone even after you have followed the recommended procedure. This is normal and is caused by the settling and expansion and contraction of the pizza stone. Start your first fire after curing slowly, gradually building up to a full flame. Your oven will heat up to pizza cooking temperature in less than one hour.

Types of wood to use: Most any hardwood is acceptable such as oak, apple, cherry, hickory, etc. You must not use pine or any wood that has a high sap content.

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Outdoor Kitchen Kit

2024

CURADO INICIAL DE SU NUEVO HORNO DE CAMBRIDGE:

Es primordial que su nuevo horno de la pizza de Cambridge experimenta un curado o la “adaptación” período antes de encender a calentar por completo. Su horno, aunque la fibra de acero reforzada, todavía tendrá algunos bolsillos de humedad presentes en sus paredes que tengan que ser desecadas gradualmente. Si no calentado lentamente, la humedad dará vuelta al vapor y potencialmente causará las grietas en el horno. Por lo tanto, el uso de rodado encima del papel, de la cartulina o de los pequeños pedazos de madera que cuando estaban encendidos harían las llamas lamer la tapa del horno no deben ser utilizados hasta después de que el horno se haya curado completamente.

Procedimiento recomendado: Usted puede construir su fuego con madera en una localización separada tal como una parrilla hasta que la madera se reduzca a los carbones, los transfiere al centro del horno. Usted puede también utilizar briquetas naturales del carbón de leña (sin un líquido más ligero agregado) y transferirlas de su parrilla al horno. (No utilice un líquido más ligero al encender las briquetas o en el futuro al encender para arriba su horno en cualquier momento). Este procedimiento se debe repetir por tres días en una fila. En el extremo de cada lugar del día la puerta sobre la entrada para mantener calor adentro de noche. En el final de este tiempo su horno debe ser curado suficientemente y toda la humedad debe ser desecada. La falta de seguir estos pasos puede anular su garantía del horno.

Nota: Usted puede todavía notar las pequeñas grietas de rayita en su horno incluso después usted ha seguido el procedimiento recomendado. Esto es normal y es causada por el establecimiento y la extensión y la contracción de la bóveda refractaria. Comience su primer fuego después de curar lentamente, gradualmente aumentando hasta una llama llena. Su horno calentará hasta temperatura de cocción de la pizza sobre menos de una hora.

Tipos de madera a utilizar: La mayoría de la cualquier madera dura es aceptable por ejemplo roble, manzana, cereza, nuez dura, el etc. Usted no debe utilizar el pino o ninguna madera que tenga un alto contenido de la savia.

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Outdoor Kitchen Kit

2024

Wood Fired Pizza Dough Recipe (for approx 12-15 ten inch pizzas):

Ingredients:

6 ³/₄ loosely filled cups all purpose flour (imported “flour type 00” is best but all purpose will work well.)

½ oz. active dry yeast (or one tablespoon)

Two teaspoons salt

Two full cups hot tap water

Optional-two tablespoons sugar for crispy crust

(Cut ingredients in half if you wish for smaller groups)

1. Mix together all of the dry ingredients first, then slowly add the water. Keep kneading the dough thoroughly until it is smooth. Cover with a towel and place in a warm area.
 2. Let the dough rise once (about one hour). Punch it down and knead again.
 3. Let the dough rise a second time for one hour.
 4. After it has risen, punch it down and use it to make your pizzas.
- (Tip: Flour the outside of your dough by rolling it top and bottom on a plate covered in loose flour. This will make your dough easier to work with)

Making Your Pizza:

On a lightly floured surface, such as a piece of smooth marble, granite or other suitable preparation area, take a section of dough and either use a rolling pin to flatten it out or work it with your hands and fingers into an approximately 10 inch round, thin layer. Do not be concerned if you do not get a perfect circular pizza. It will not affect the taste. Do make sure that it is uniformly flat so it bakes evenly.

Take your pizza sauce, spiced with your favorite herbs and spread evenly around the surface of the pizza. Use fresh mozzarella cheese cut thin and spread on top of the sauce. Any other topping of your choice can be applied at this time such as pepperoni, sausage or vegetables. Quickly slide the metal pizza peel under your pizza for placement into the oven.

The oven should be between 350-400 degrees Fahrenheit. A good way to test your temperature and to get acquainted with your oven is to cook your dough without any sauce or toppings and see how long it takes to bake. It should be ready in less than 2 minutes. There is no turning the pizza. Pizzas will typically cook in 2 to 3 minutes. If the temperature begins to lower, simply place another log on top of the glowing coals and in a short time the oven will heat up to peak performance.

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Outdoor Kitchen Kit

2024

Receta encendida madera de la pasta de la pizza (para aproximadamente 12-15 diez pizzas de la pulgada):

Ingredientes:

6 3/4 basos de harina de uso múltiple libremente llenada (el “tipo de harina importado 00” es el mejor pero de uso múltiple trabajará bien.)

½ onza. levadura seca activa (o una cuchara de sopa)

Sal 2 cucharillas

2 tazas de agua caliente

Opcional 2 cucharas de sopa de Azúcar para la corteza curruscante

(Ingredientes corte por la mitad si usted desea para grupos más pequeños)

1. Mezcle juntos todos los ingredientes secos primero, después agregue lentamente el agua. Guarde el amasar de la pasta a fondo hasta que sea lisa. Cubierta con una toalla y lugar en un área caliente.

2. Deje la pasta levantarse una vez (cerca de una hora). Perfórela abajo y amásela otra vez.

3. Deje la pasta levantarse una segunda vez para una hora.

4. Después de que se haya levantado, perfórela abajo y utilícela para hacer sus pizzas.

(Extremidad: Flour el exterior de su pasta rodándolo superior e inferior en una placa cubierta en harina floja. Esto hará su pasta más fácil trabajar con)

Fabricación de su pizza:

En una superficie ligeramente floured, tal como un pedazo de mármol liso, el granito o la otra área conveniente de la preparación, toma una sección de la pasta y utilice un perno de balanceo para aplanarlo hacia fuera o para trabajarlo con sus manos y dedos en aproximadamente 10 pulgadas redondas, de capa delgada. No se trate si usted no consigue una pizza circular perfecta. No afectará al gusto. Cerciórese de que sea uniformemente plana así que cuece al horno uniformemente.

Tome su salsa de la pizza, condimentada con sus hierbas preferidas y sepárese uniformemente alrededor de la superficie de la pizza. Utilice el queso fresco de la mozzarella cortado delgadamente y sepárese encima de la salsa. Cualquier otro desmoche de su opción puede ser aplicado en este tiempo tal como salchichones, salchicha o vehículos. Resbale rápidamente la cáscara de la pizza del metal debajo de su pizza para la colocación dentro del horno.

El horno debe estar entre 350-400 grados Fahrenheit. Una buena manera de probar su temperatura y de conseguir conocida con su horno es cocinar su pasta sin ninguna salsa o desmoches y considerar cuánto tiempo toma para cocer al horno. Debe estar lista en menos de 2 minutos. Con las herramientas proporcionadas en kit, mueva el fuego y los carbones al lado izquierdo correcto o del horno, cepille el área limpia y cocine la pizza en el lateral enfrente del fuego. Después de que cerca de un minuto, con la herramienta proporcionada, dé vuelta a su pizza 180 grados así que se expone uniformemente al calor y permite que acabe de cocinar. Las pizzas cocinarán típicamente en 90 a 120 segundos. Si la temperatura comienza a bajar, ponga simplemente otra tapa de la conexión de los carbones que brillan intensamente y en un breve periodo de tiempo el horno calentará hasta funcionamiento máximo.