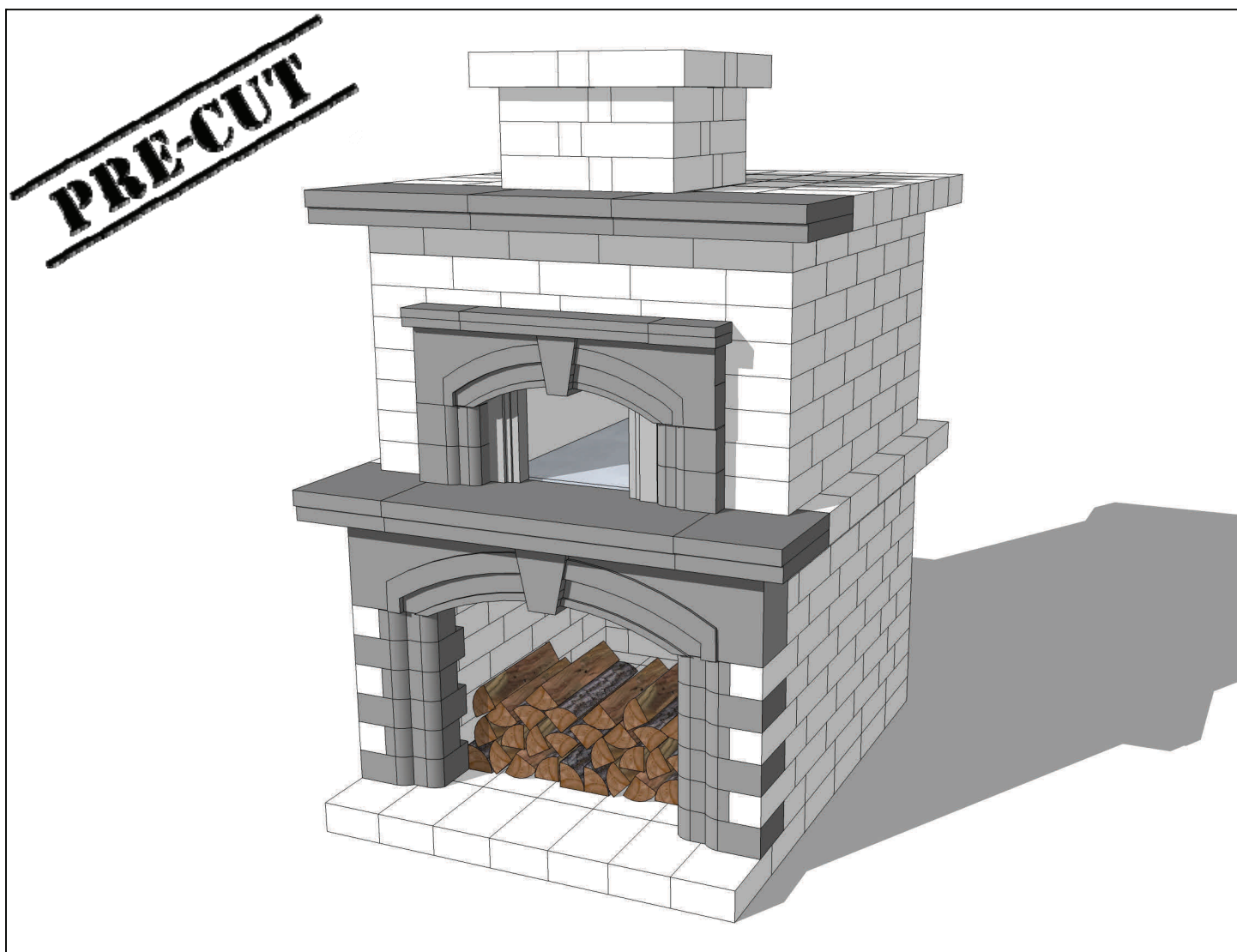

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit Instruction Manual



**Cambridge Pre-Embaló Manual de
Instrucción de Olde Ingles Pared
Horno de Pizza**

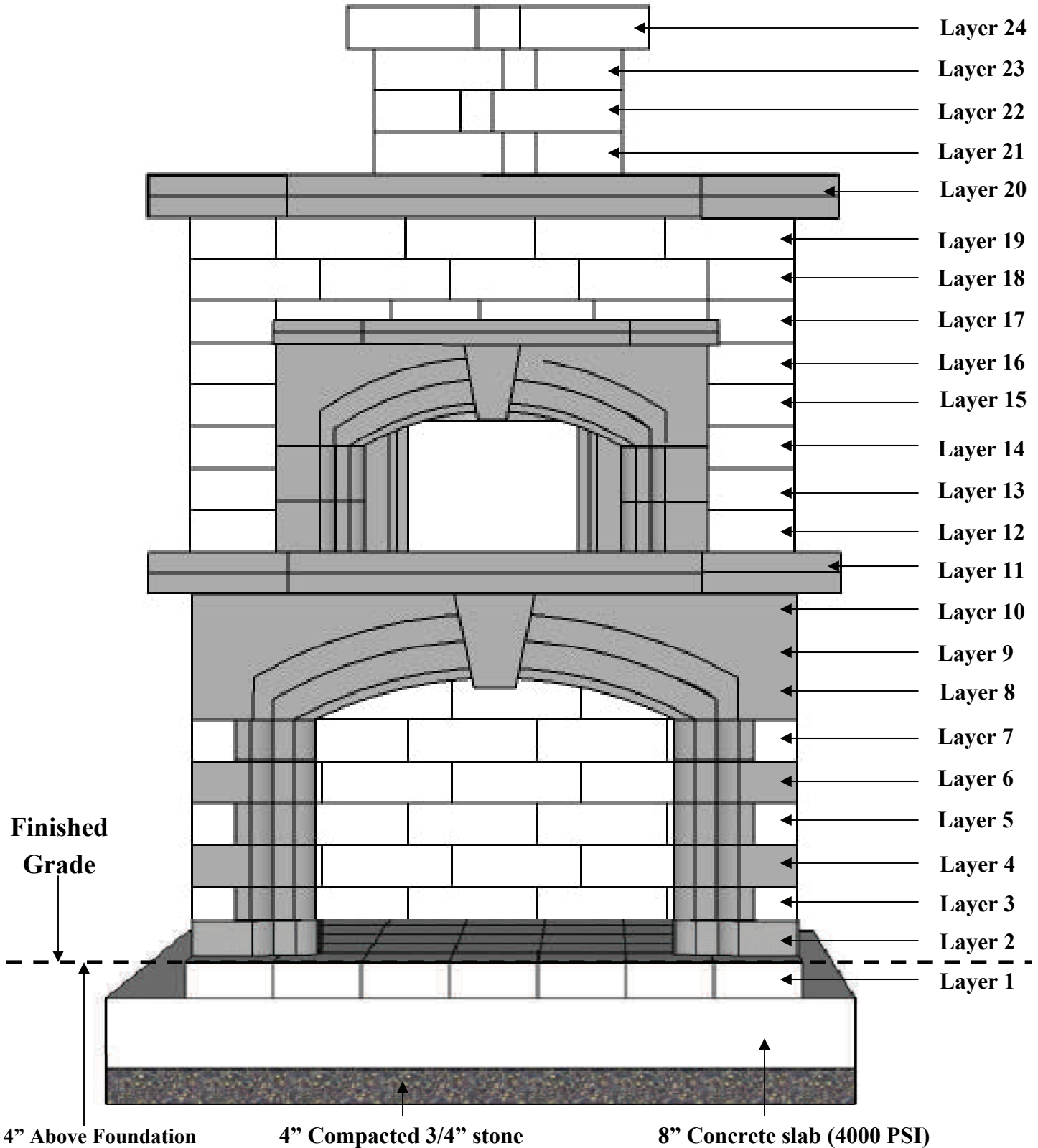
PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024

Layer Reference Guide:

Guía de Referencia:

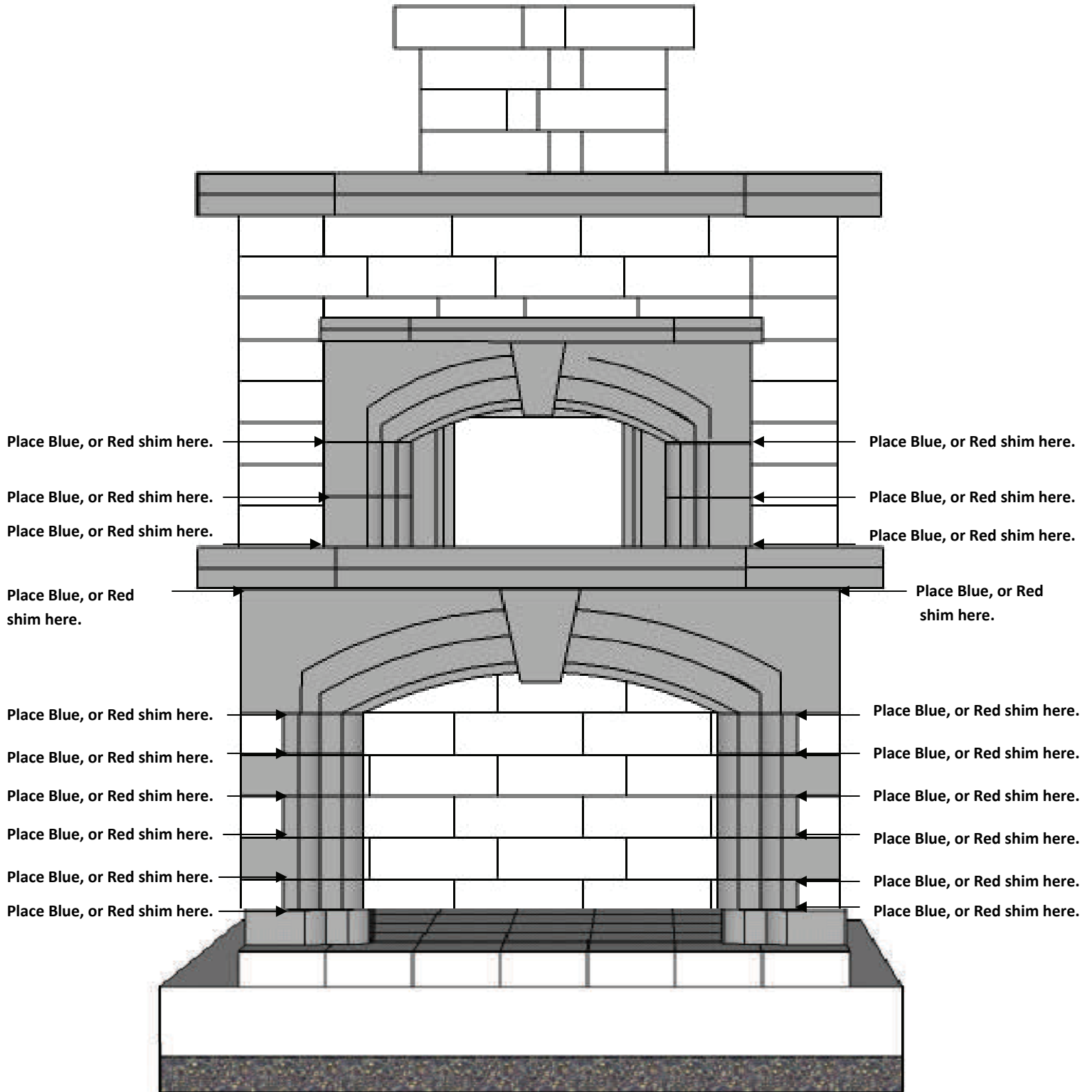


PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024

Shim Placement Detail:



PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024

Tools Required For Pizza Oven Kit Installation:

Skid steer loader or other type of machinery with forks capable of lifting 1000lbs
Heavy duty nylon lifting straps (minimum 15' in length)
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
Caulk Gun 10 oz or 28 oz (depends on what size adhesive is purchased)
Rubber Mallet
14" Demo saw with diamond blade
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
Drill & 1/16" bit
5/16" nut driver
7 1/4" Circular saw with wood blade
4" Electric grinder with
4" Diamond cup grinder

Items included in the Pizza Oven Kit:

1 - Pizza Oven
6 - 48" Reinforced concrete lintels
1 - Plastic shim pack sheet for leveling lintels or block as needed
3 - Cubes of Cambridge Olde English Wall
1 - Pallet of Pre-Cut Wall Pieces
1 - Pallets of Cast Stone Pieces
1 - Installation manual for concrete pad and Olde English Wall

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:

3/4" 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 1/2" wood screws
5/8" rebar (approx. 66')
Silicone for flashing

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024

Herramientas necesarias para el Horno de Pizza Kit de Instalacion:

Minicargador de direcci n deslizante u otro tipo de maquinaria con horquillas capaz de levantar 1000 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 empresa, 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 - Horno de Pizza
6 - 48" dinteles de hormigon armado
1 - paquete de hoja de cuña de plástico para nivelar dinteles o bloquear cuando sea necesario
3 - Cubos de Olde Ingles Pared
1 - Paleta de piezas de pared Precortadas
1 - Paleta de piezas de piedra artificial
1 - Manual de instalacion para la plataforma de concreto y Olde Inglés pared

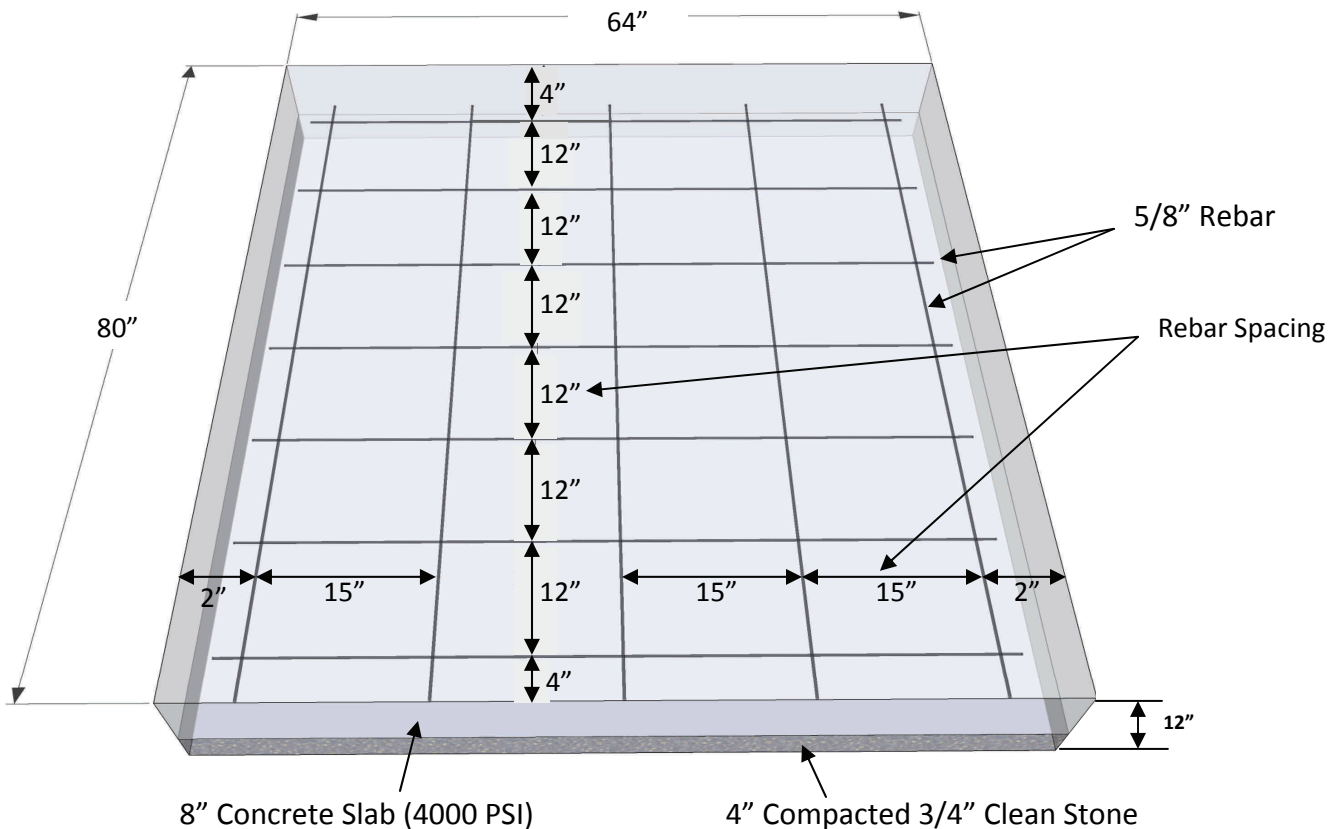
Material Necesario:

3/4" piedra limpia (aprox. 3/4 tonelada)
Concreto (aprox. 42 bolsas de 80 libras)
Cambridge concretas adhesivo (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

Pizza Oven Concrete Pad Construction:

Call 811 for information on underground utility marking. Select desired location and excavate 80" L x 64" W x 16" 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 informacion sobre la utilidad de metro marcado. Seleccione la ubicacion deseada y excavar 80" de largo x 64" W x 16" 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 colocacion 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.

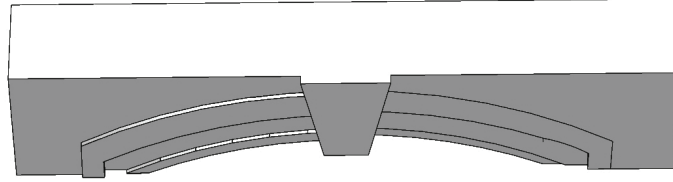
* Deje que la almohadilla curar por un mínimo de 48 horas.

PRE-CUT

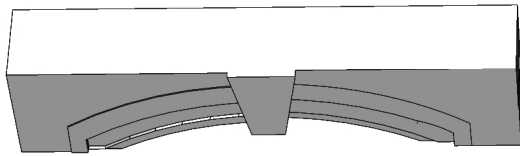
Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024

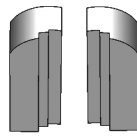
Stones Included In The Kit:



Large Cast Headstone (1 Piece)



Small Cast Headstone (1 Piece)



Cast Stone Extensions (2 Pieces)



48" Lintel (6 Pieces)



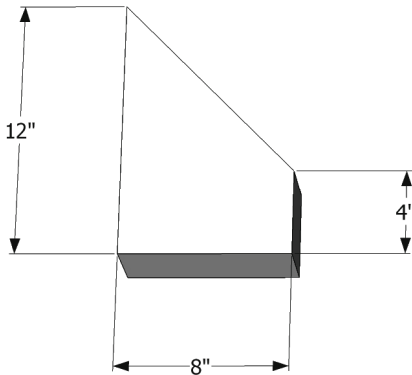
Left Corner Stone (1 Piece)



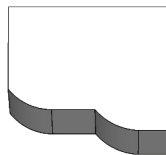
Center Stone (1 Piece)



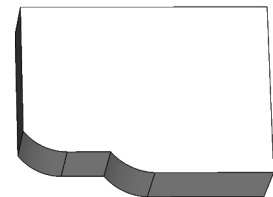
Right Corner Stone (1 Piece)



45° Angle Cut (8 Pieces)



Small Cast Stone Legs (10 Pieces)



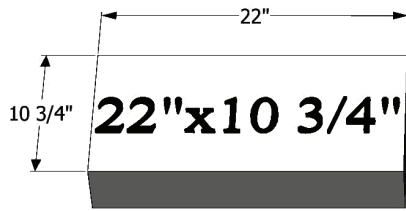
Large Cast Stone Legs (6 Pieces)

PRE-CUT

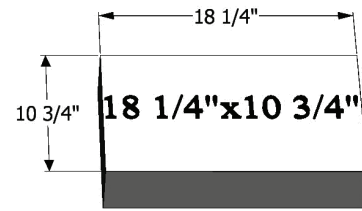
Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024

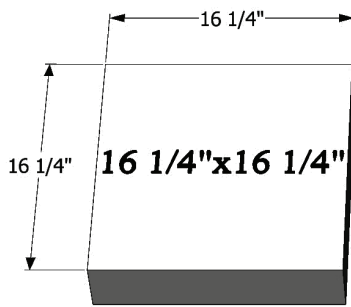
Stones Included In The Kit:



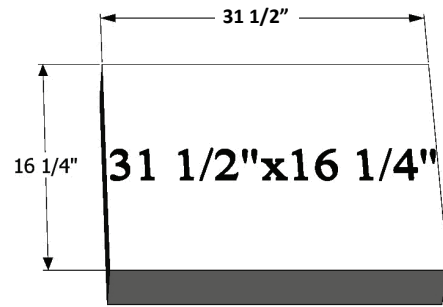
22"x10 3/4" Corner Cast Stone (2 Pieces)



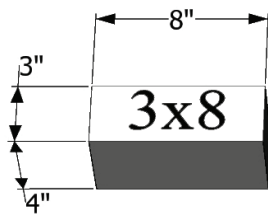
18 1/4"x10 3/4" Center Cast Stone (1 Piece)



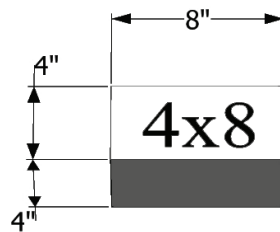
16 1/4"x16 1/4" Cast Stone Mantle Corners (2 Pieces)



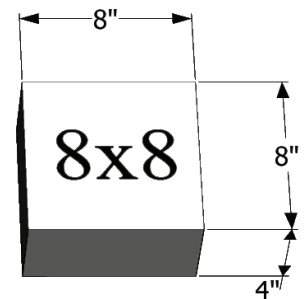
31 1/2"x16 1/4" Cast Stone Center (1 Piece)



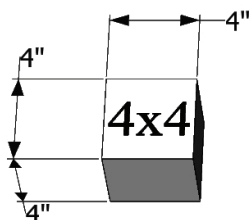
3"x8" Cut Stone (12 Pieces)



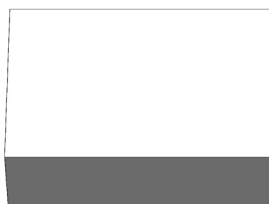
4"x8" Cut Stone (23 Pieces)



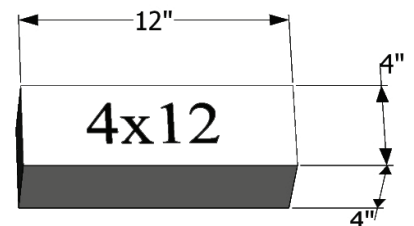
8"x8" Cut Stone (15 Pieces)



4"x4" Cut Stone (16 Pieces)



Wall Stones (290 Pieces)

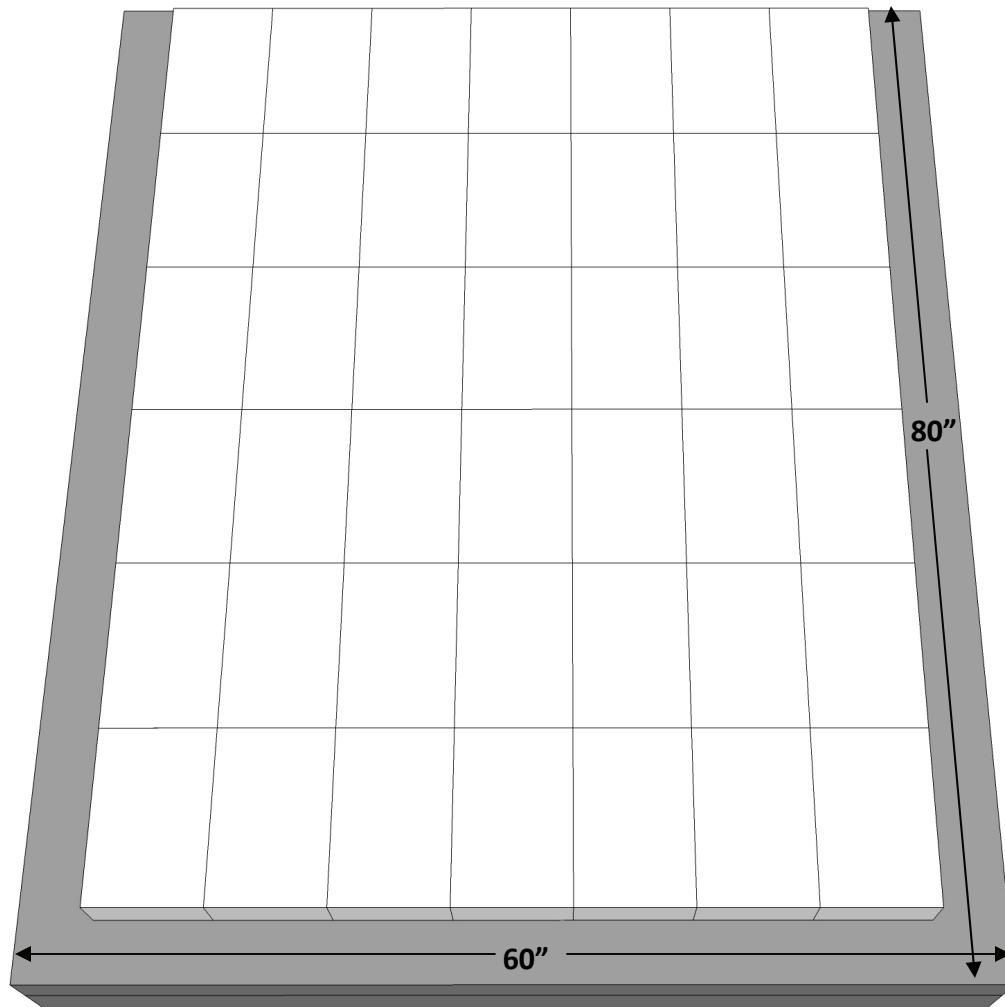


4"x12" Cut Stone (32 Pieces)

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024



Layer 1:

Piece Count = (42) Olde English Wall Stones

Mark a line 4" in on all sides from the outside of the concrete pad to create a footprint. Apply concrete adhesive and install the wall stones according to the photo. Please ensure that this and each additional layer is as level as possible.

*Work slowly and methodically and check that each layer is installed correctly before proceeding to the next layer.

Capa 1:

Numero de Piezas = (42) Piezas de Olde Ingles pared

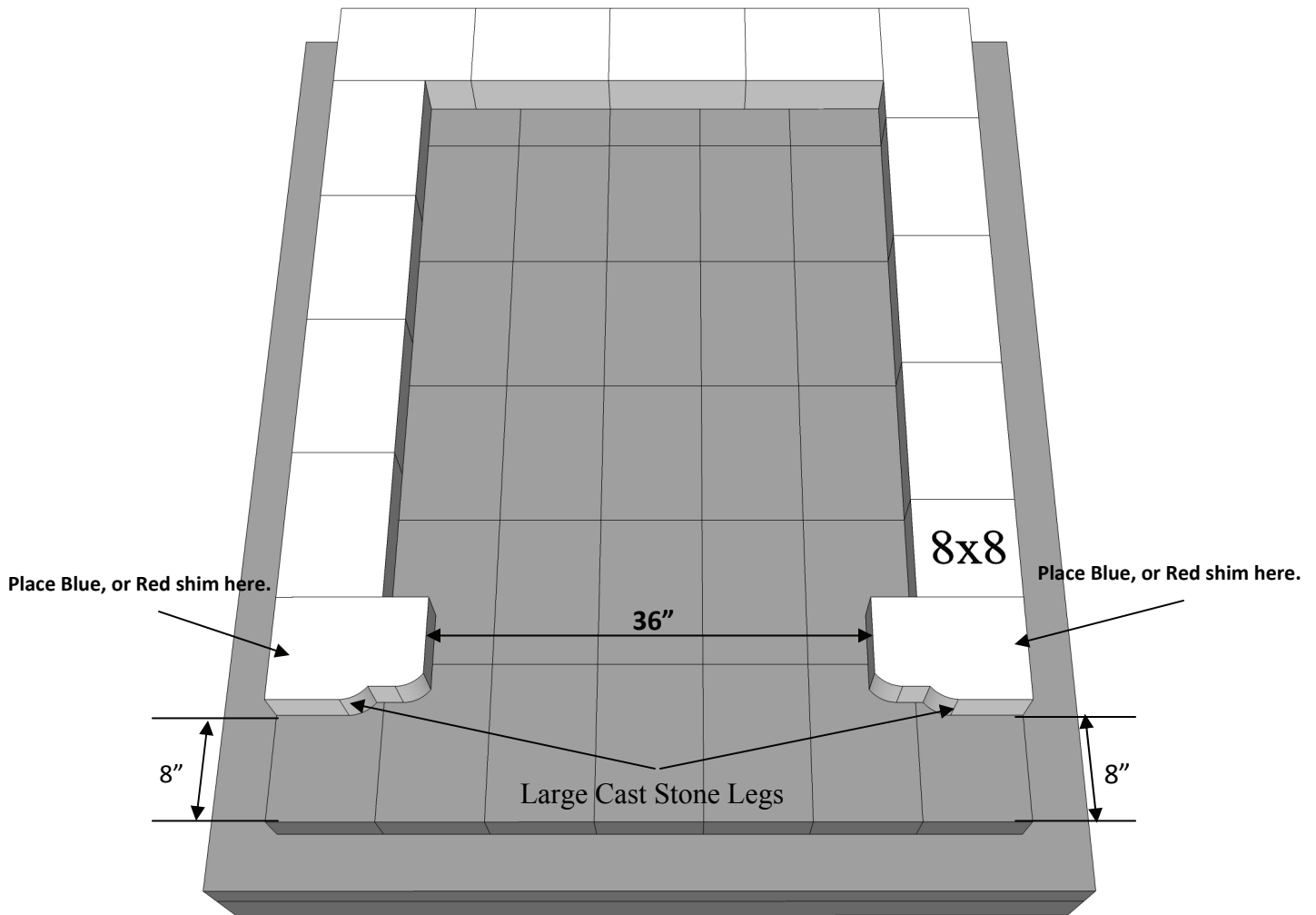
Marque una línea 4" adentro en todos los lados del exterior del cojín concreto para crear una huella. Aplique el pegamento concreto e instale las piedras de la pared según cuadro abajo. Asegúrese por favor de que esto y cada capa adicional esté tan llano como sea posible. el

*Trabaja lentamente y metódicamente y comprueba que cada capa está instalada correctamente antes de proceder a la capa siguiente.

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024



Layer 2:

Piece Count = (12) Olde English Wall Stones, (1) 8"x8" Cut Stone, (2) Large Cast Stone Legs

Apply concrete adhesive and install wall stones, cut stones and cast stone legs according to the photo.

Make sure to maintain 36" between the two cast stone legs.

Note: Use the shims provided in the kit when installing the cast stone pieces to achieve proper level.

Capa 2:

Numero de piezas = (12) Piezas de Olde Ingles pared, (1) 8"x8" piedra cortada, (2) Grandes piernas de la piedra del molde

Aplique el pegamento concreto e instale las piedras de la pared, corte las piedras y eche las piernas de piedra según el cuadro abajo.

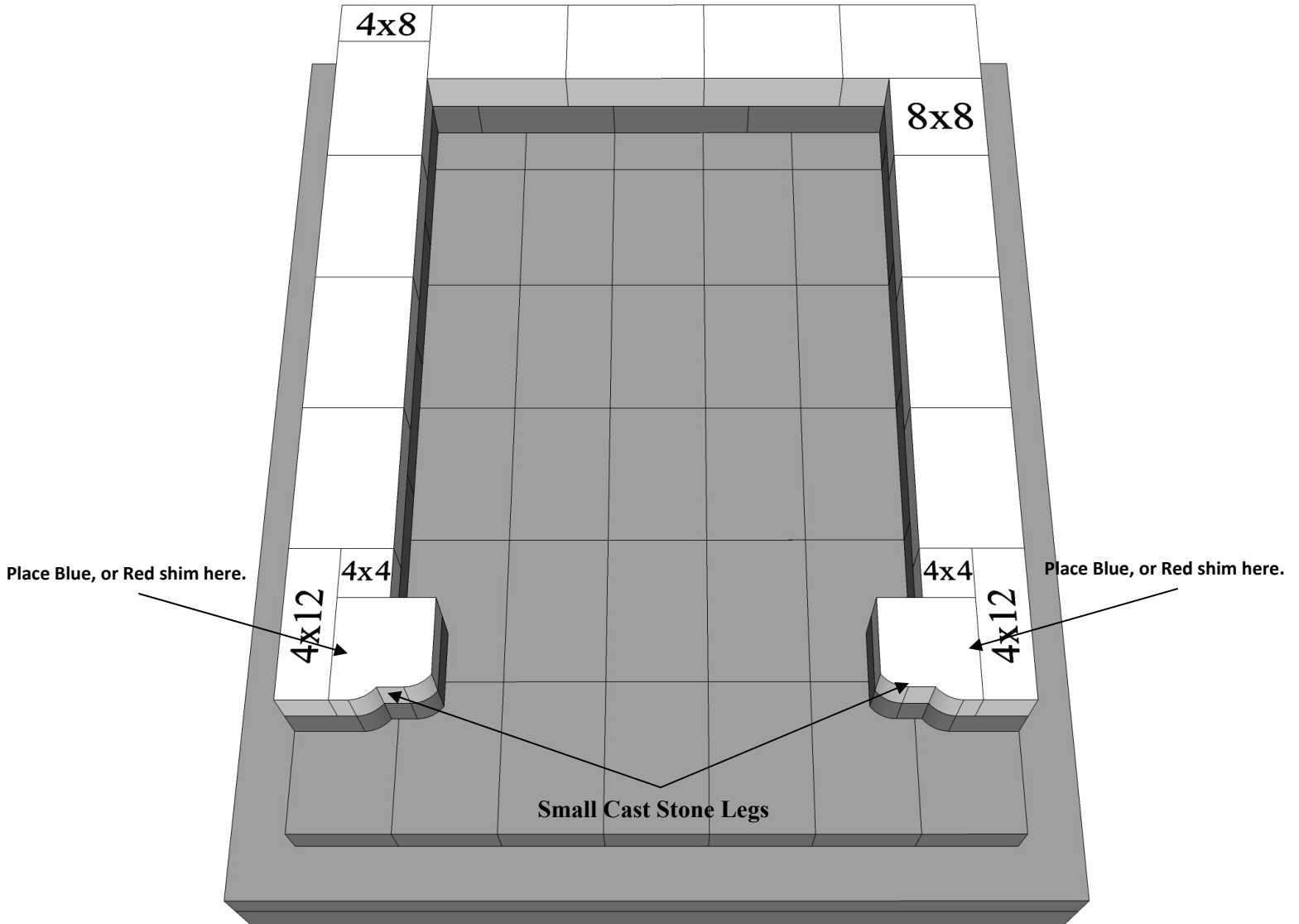
Cerciórese de mantener 36" que se abren entre las dos piernas de piedra echadas.

Nota: Utilice las calzas proporcionadas en el kit cuando la instalación de la piedra del molde junta las piezas para alcanzar el nivel apropiado.

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024



Layer 3:

Piece Count = (11) Olde English Wall Stones, (2) 4"x12" Cut Stones, (2) 4"x4" Cut Stones, (1) 8"x8" Cut Stone, (1) 4"x8" Cut Stone, (2) Small Cast Stone Legs

Apply concrete adhesive and install wall stones, cut stones and cast stone legs according to the photo.

Make sure to maintain a 36" opening between the two cast stone legs.

Capa 3:

Numero de piezas = (11) Piezas de Olde Ingles pared, (2) corte 4" x12" piedras, (2) 4" x 4" cortaron piedras, (1) 8" x 8" cortaron piedra, (1) 4" x 8" cortaron piedra, (2) pequeñas piernas de la piedra del molde

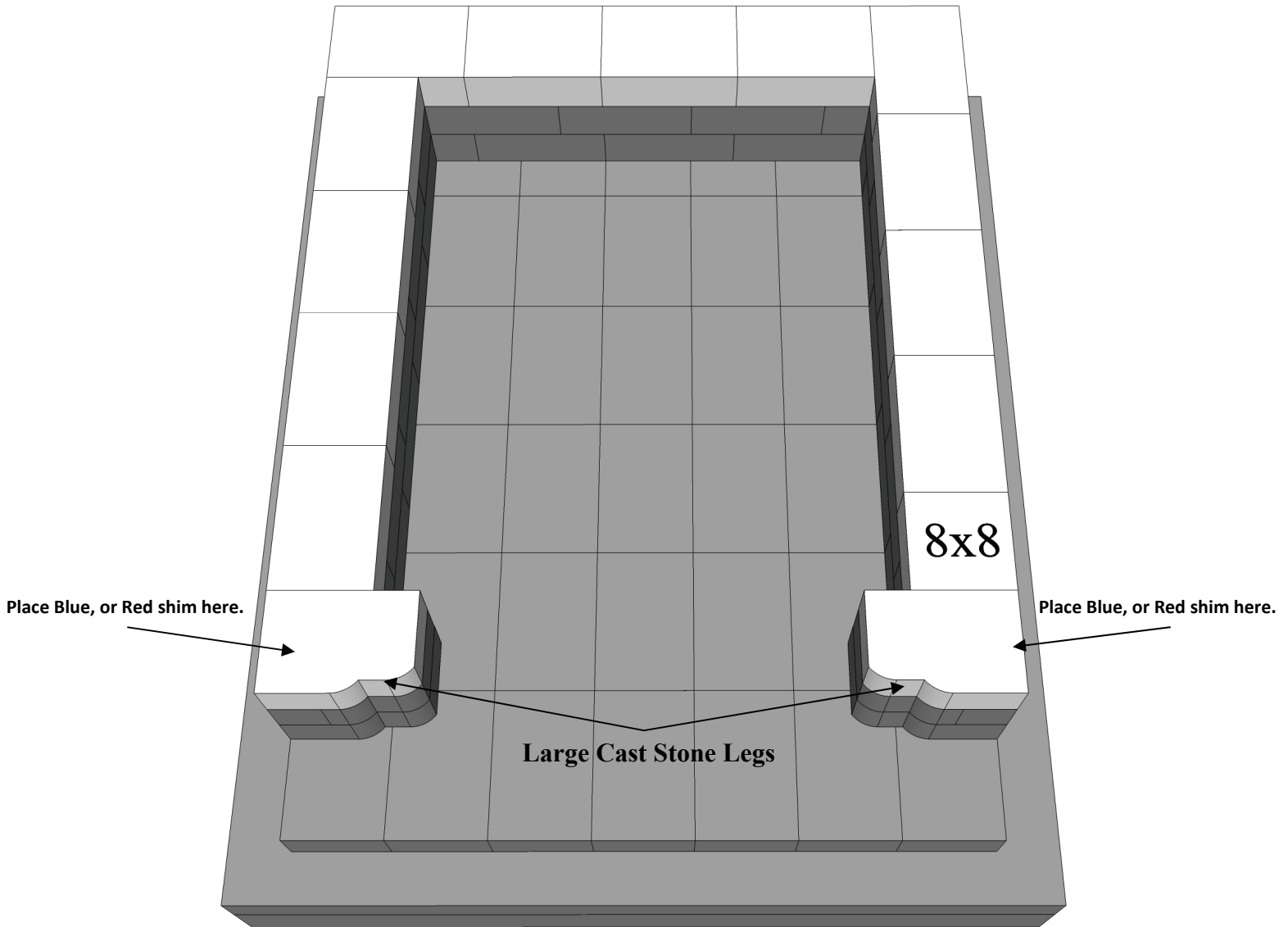
Aplique el pegamento concreto e instale las piedras de la pared, corte las piedras y eche las piernas de piedra según el cuadro abajo.

Cerciórese de mantener 36" que se abren entre las dos piernas de piedra echadas.

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024



Layer 4:

Piece Count = (12) Olde English Wall Stones, (1) 8"x8" Cut Stone, (2) Large Cast Stone Legs

Apply concrete adhesive and install wall stones, cut stones and cast stone legs according to the photo.

Make sure to maintain a 36" opening between the two cast stone legs.

Capa 4:

Numero de Piezas = (12) Piezas de Olde Ingles pared, (1) 8"x8" piedra cortada, (2) Grandes piernas de la piedra del molde

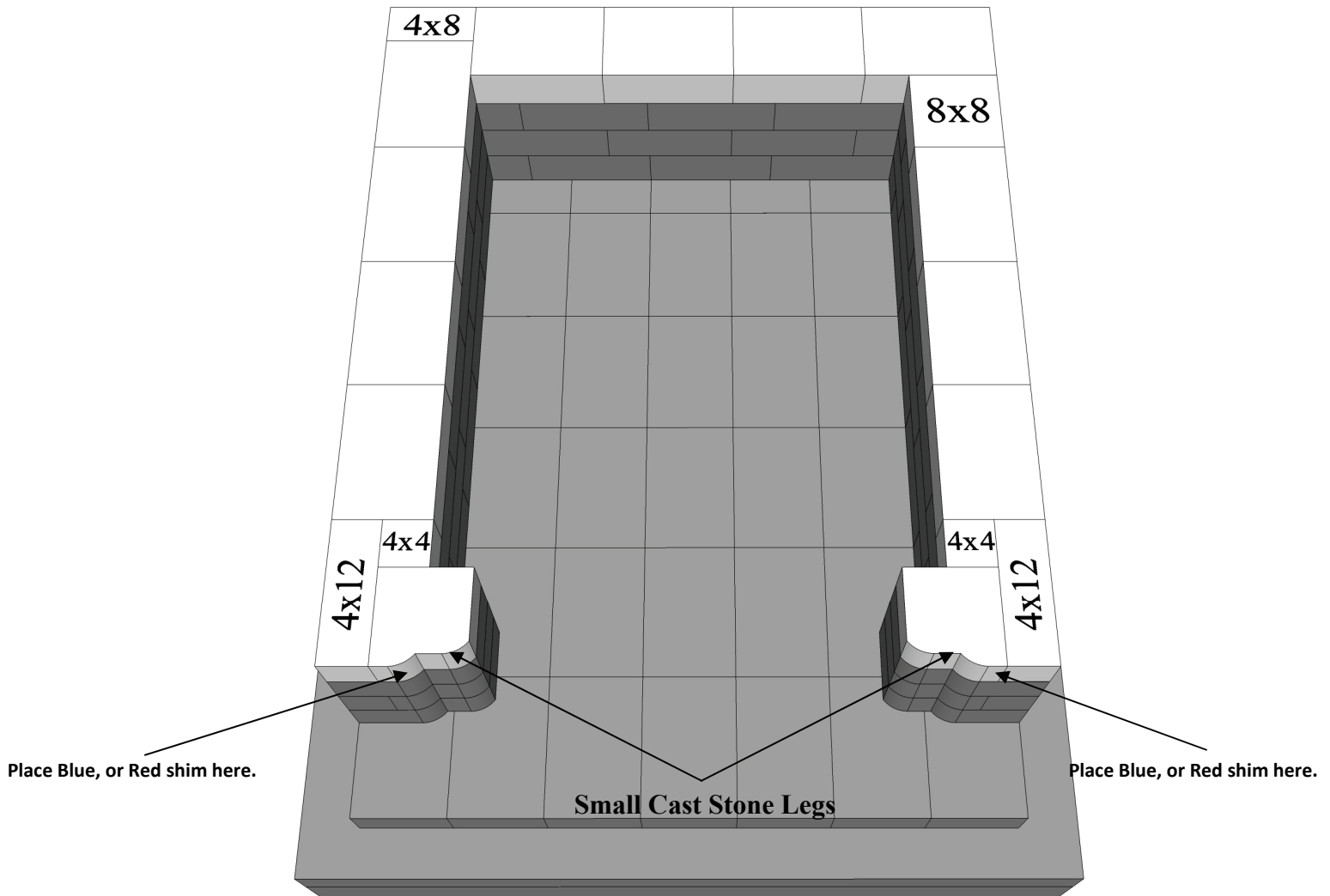
Aplique el pegamento concreto e instale las piedras de la pared, corte las piedras y eche las piernas de piedra según el cuadro abajo.

Cerciórese de mantener 36" que se abren entre las dos piernas de piedra echadas.

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024



Layer 5:

Piece Count = (11) Olde English Wall Stones, (2) 4"x12" Cut Stones, (2) 4"x4" Cut Stones, (1) 8"x8" Cut Stone, (1) 4"x8" Cut Stone, (2) Small Cast Stone Legs

Apply concrete adhesive and install wall stones, cut stones and cast stone legs according to the photo.

Make sure to maintain a 36" opening between the two cast stone legs.

Capa 5:

Numero de Piezas = (11) Piezas de Olde Ingles pared, (2) 4"x12" piedras cortadas, (2) 4"x 4" piedras cortadas, (1) 8"x8" piedra cortada, (1) 4"x 8" piedra corte (2) Pequenas piernas de la piedra del molde

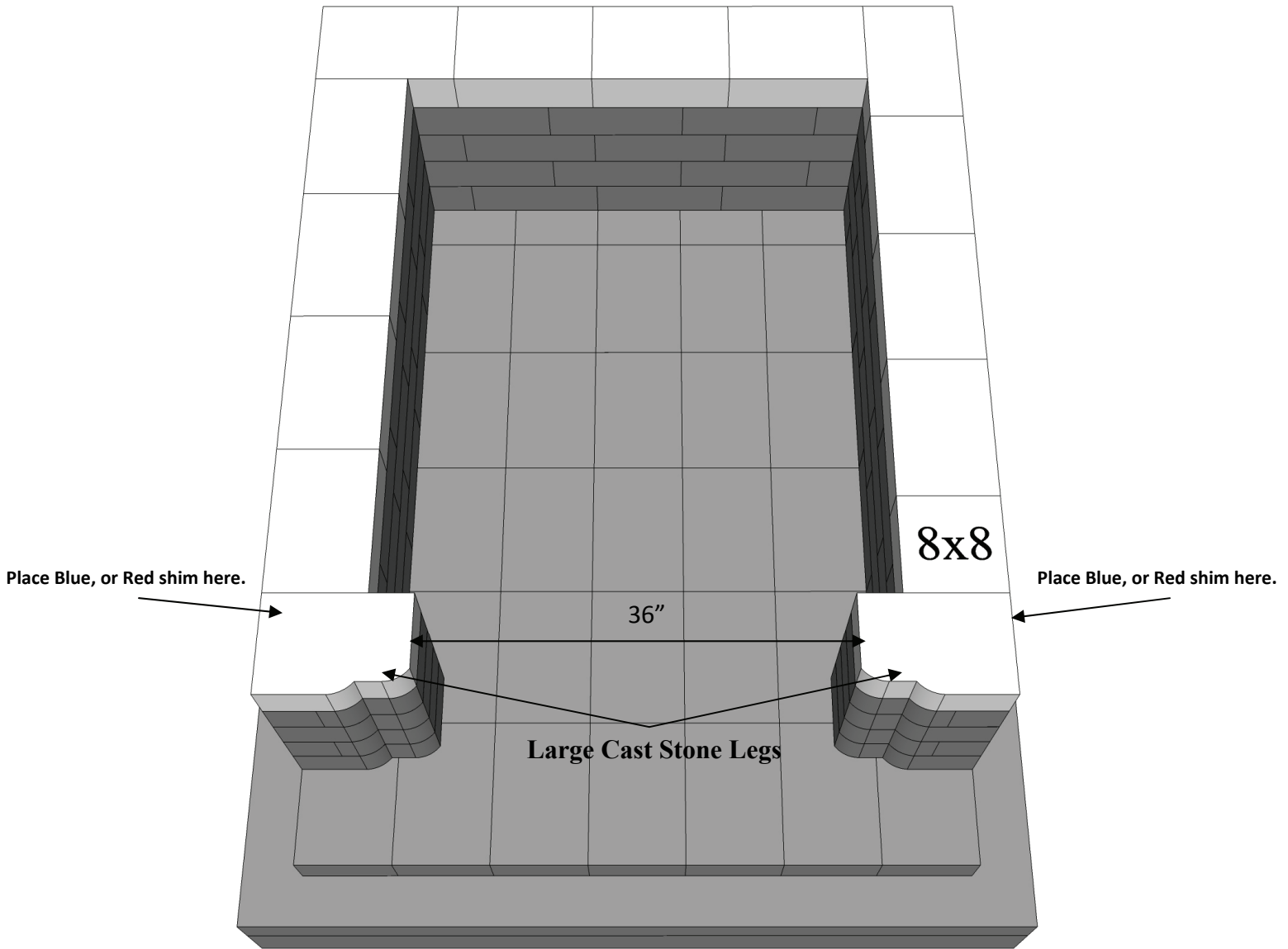
Aplique el pegamento concreto e instale las piedras de la pared, corte las piedras y eche las piernas de piedra según el cuadro abajo.

Cerciórese de mantener 36" que se abren entre las dos piernas de piedra echadas.

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024



Layer 6:

Piece Count = (12) Olde English Wall Stones, (1) 8"x8" Cut Stone, (2) Large Cast Stone Legs

Apply concrete adhesive and install wall stones, cut stones and cast stone legs according to the photo.

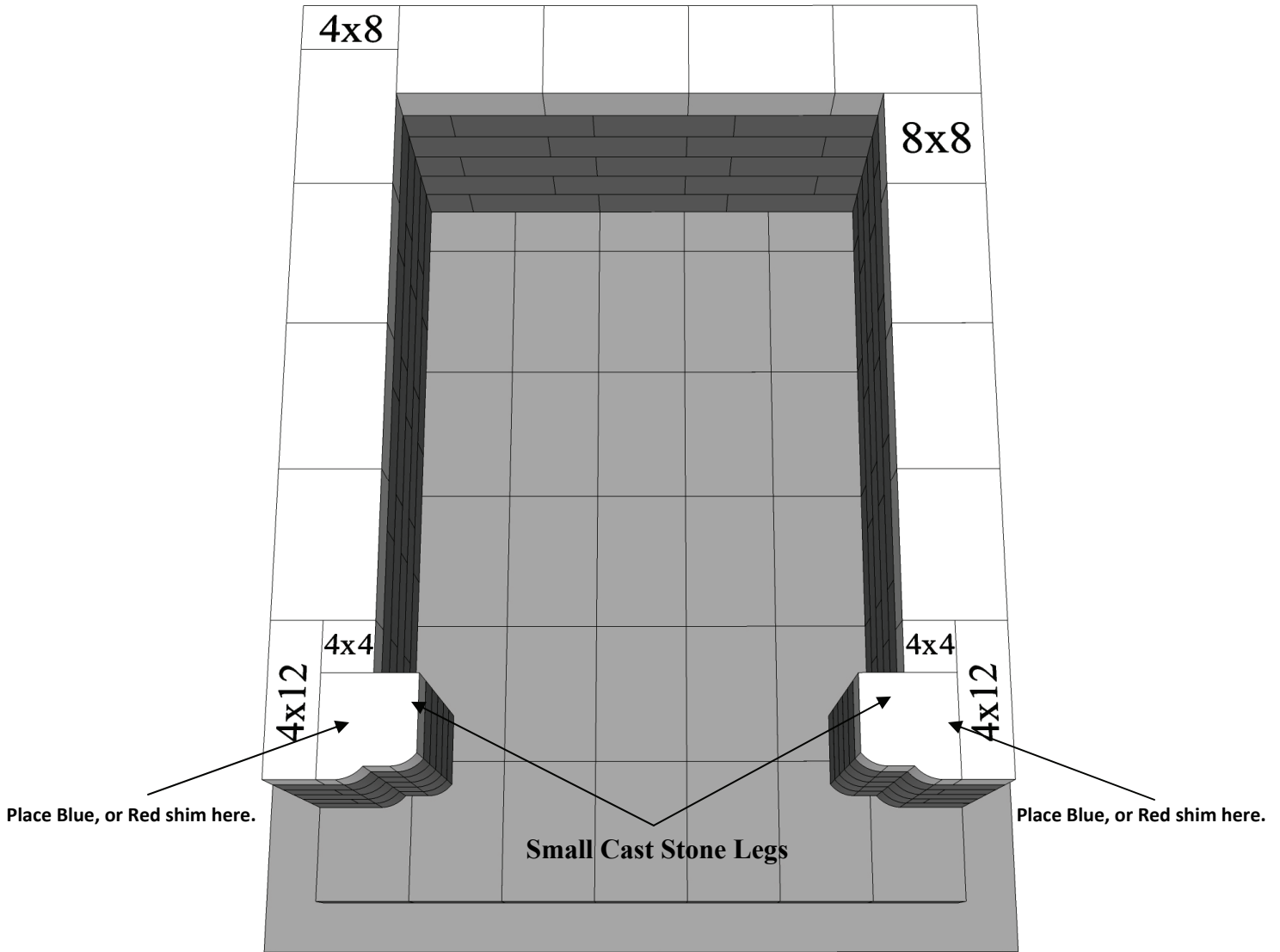
Make sure to maintain a 36" opening between the two cast stone legs.

Capa 6:

Numero de Piezas = (12) Piezas de Olde Ingles pared, (1) 8"x8" piedra cortada, (2) Grande piernas de la piedra del molde

Aplique el pegamento concreto e instale las piedras de la pared, corte las piedras y eche las piernas de piedra según el cuadro abajo.

Cerciórese de mantener 36" que se abren entre las dos piernas de piedra echadas.



Layer 7:

Piece Count = (11) Olde English Wall, (2) 4"x12" Cut Stones, (2) 4"x4" Cut Stones, (1) 8"x8" Cut Stone, (1) 4"x8" Cut Stone, (2) Small Cast Stone Legs

Apply concrete adhesive and install wall stones, cut stones and cast stone legs according to the photo.

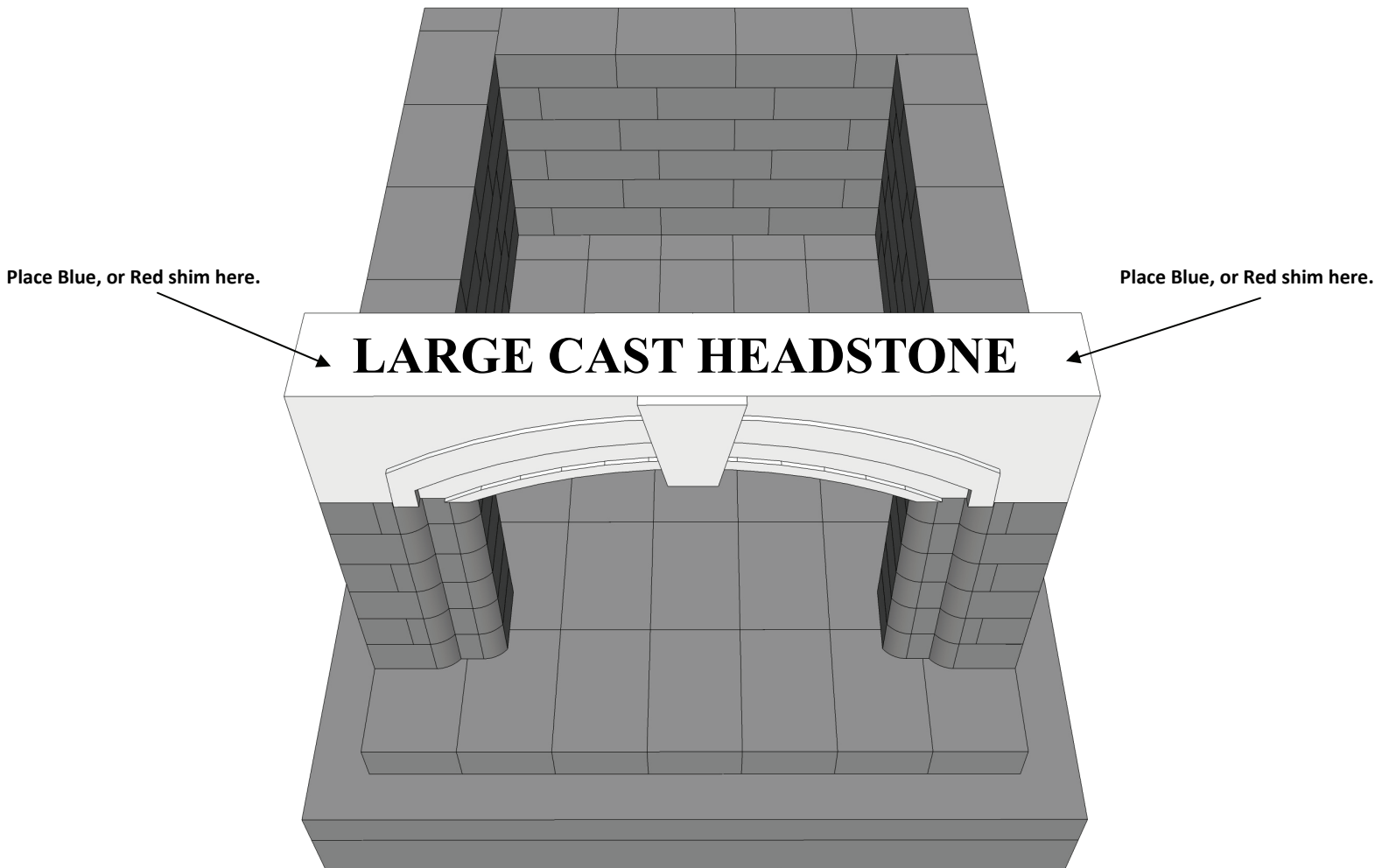
Make sure to maintain a 36" opening between the two cast stone legs.

Capa 7:

Numero de Piezas = (11) Piezas de Olde Ingles pared, (2) 4"x12" piedra cortada, (2) 4"x4" piedra cortada, (1) 8"x8" piedra cortada, (1) 4"x8" piedra cortada, (2)pequenas piernas de la piedra del molde

Aplique el pegamento concreto e instale las piedras de la pared, corte las piedras y eche las piernas de piedra según el cuadro abajo.

Cerciórese de mantener 36" que se abren entre las dos piernas de piedra echadas.

**Layer 7-A: Wood Box Head Stone Placement**

Piece Count = (1) Large Cast Headstone

Prior to installing the headstone, measure the space between the cast leg stones to ensure the 36" opening.

Apply concrete adhesive and install the large cast head stone onto the cast stone legs. Line up the cast details between the headstone and legs.

Note: Use the shims provided in the kit when installing the cast stone pieces to achieve proper level.

Capa 7-A: Colocación de la piedra de la cabeza

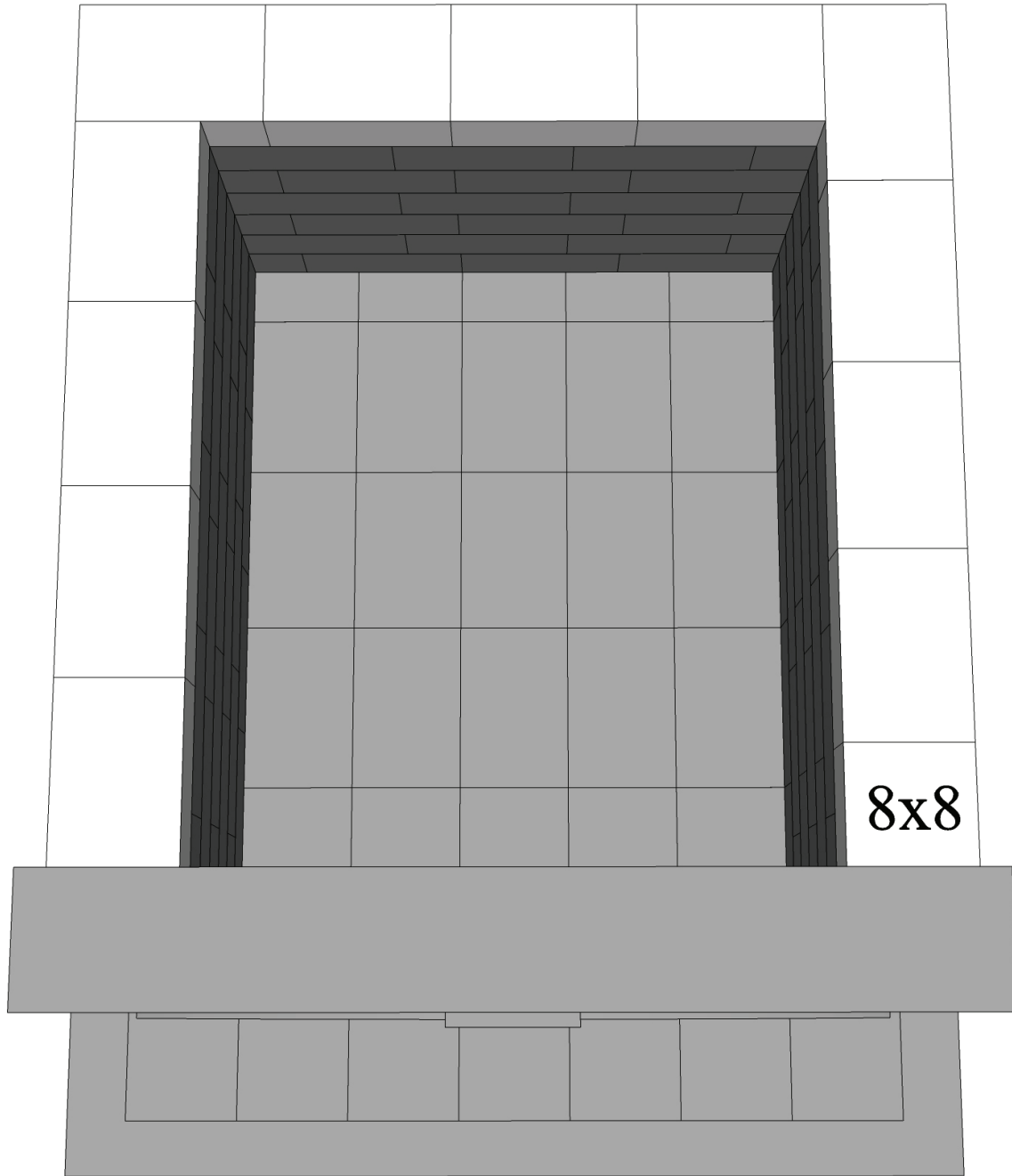
Numero de Piezas = (1) lápida mortuoria grande del molde.

Antes de instalar la lápida mortuoria, mida el espacio entre las piedras de la pierna del molde para asegurar los 36" que se abren. Aplique el pegamento concreto e instale la piedra grande de la cabeza del molde sobre las piernas de la piedra del molde. Alinése los detalles del molde entre la lápida mortuoria y las piernas. Nota: Utilice las calzas proporcionadas en el kit cuando la instalación de la piedra del molde junta las piezas para alcanzar el nivel apropiado.

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024



Layer 8:

Piece Count = (12) Olde English Wall Stones, (1) 8"x8" Cut Stone

Apply concrete adhesive and install wall stones and cut stone according to the photo.

Capa 8:

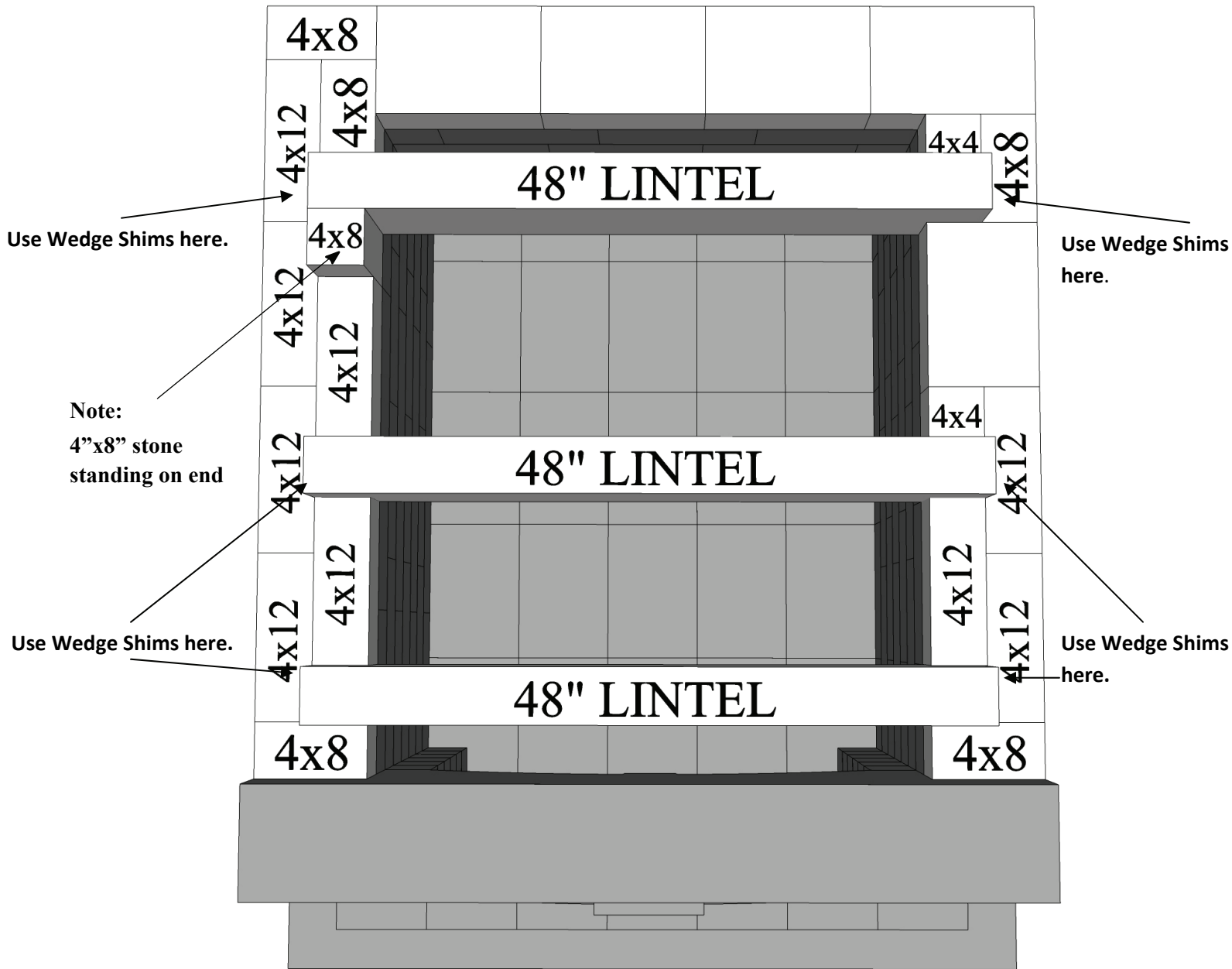
Numero de Piezas = (12) Piezas de Olde Ingles pared, (1) corte 8" x 8"

Piedra Aplique el pegamento concreto e instale las piedras de la pared y corte la piedra según el cuadro abajo.

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024



Layer 9:

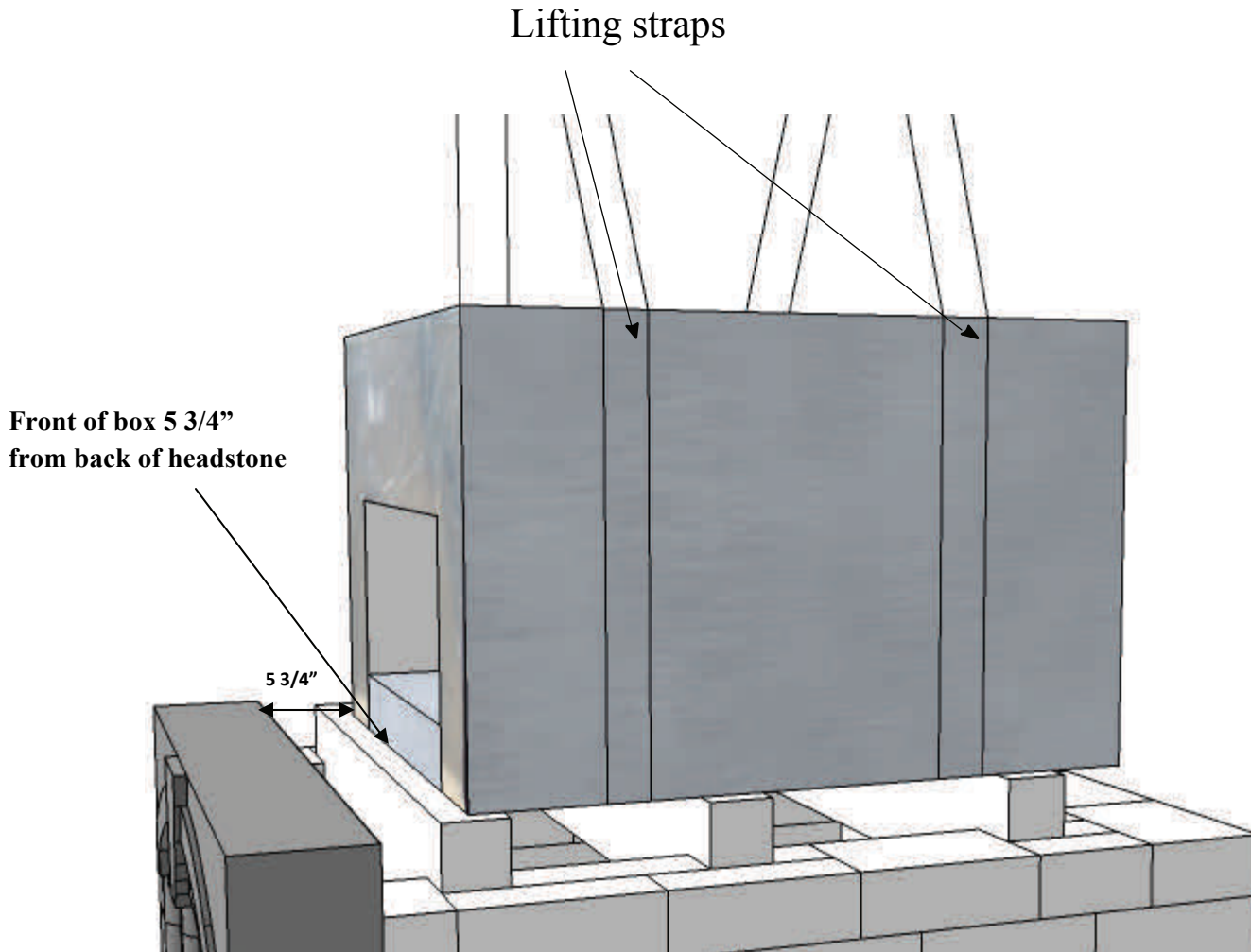
Piece Count = (5) Olde English Wall Stones, (6) 4"x8" Cut Stones, (8) 4"x12" Cut Stones, (2) 4"x4" Cut Stones, (3) 48" Lintels

Apply concrete adhesive and install wall stones, cut stones and lintels according to the photo. Lintels will need to be shimmed to match 4" height of the wall stones. Use the wedge shims on this layer.

Capa 9:

Numero de Piezas = (5) Piezas de Olde Ingles pared, (6) 4"x 8" piedras del corte, (8) 4"x 12" piedras del corte, (2) 4"x 4" piedras del corte, (3) 48" dinteles

Aplique el pegamento concreto e instale las piedras de la pared, las piedras del corte y los dinteles según el cuadro abajo. Los dinteles pueden necesitar ser calzado para emparejar 4" alturas con las piedras de la pared. Utilice las calzas NEGRAS de la cuña en esta capa.



Layer 9-A: Pizza Oven Placement

Set up lifting straps approximately 8" in from the front and approximately 12" in from the back of the pizza oven. Using a skid steer or other type of machinery, carefully lift the pizza oven onto the (3) 48" lintels. Place the front lower edge of the pizza oven 5 3/4" from the cast stone headstone. (Be careful not to bang into the headstone, this can cause breakage as well as the headstone to fall.) Center the oven making sure to have equal distance on both the left and the right sides. The lifting straps should be in between the gaps of the lintels for easy removal.

Capa 9-A: Colocación del horno de la pizza

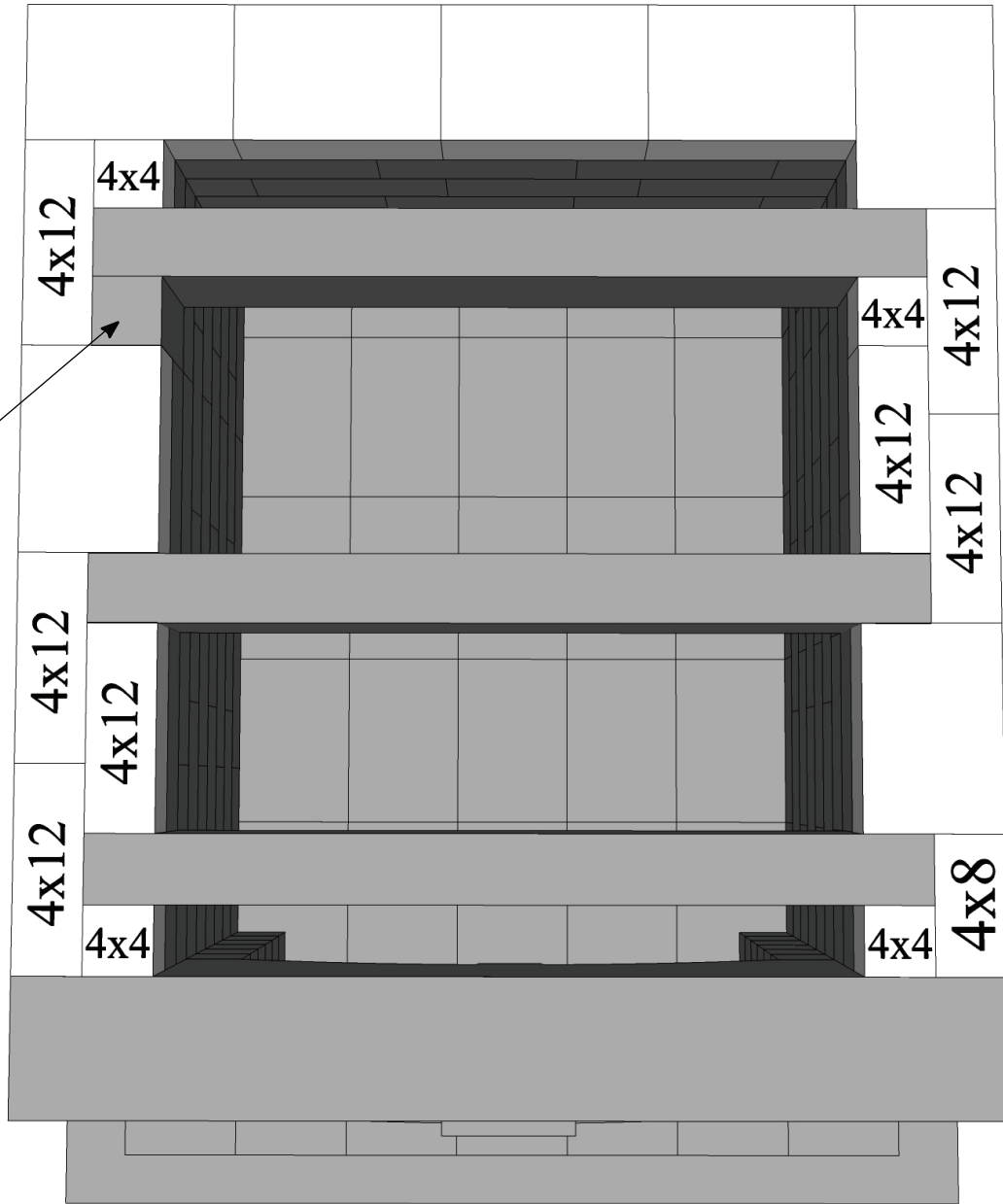
Fije las correas de elevación aproximadamente 8" adentro del frente y aproximadamente 12" adentro de la parte posterior del horno de la pizza. Usando el buey de la resbalón o el otro tipo de maquinaria, levante cuidadosamente el horno de la pizza sobre (3) 48" dinteles. Ponga el borde más bajo delantero del horno 5 3/4" de la pizza de la lápida mortuoria de la piedra del molde. (Tenga cuidado de no golpear en la lápida mortuoria, ésta puede hacer fractura así como la lápida mortuoria caer.) Centre el horno cerciorándose de tener distancia igual en los derechos izquierdos y. Las correas de elevación deben estar entre los boquetes de los dinteles para el re-

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024

Note:
4"x4"x8" stone
standing on end
from layer 8



Layer 10:

Piece count = (7) Olde English Wall Stones, (7) 4"x12" Cut Stones, (4) 4"x4" Cut Stones, (1) 4"x8" Cut Stone

Apply concrete adhesive and install wall stones and cut stones according to the photo.

Capa 10:

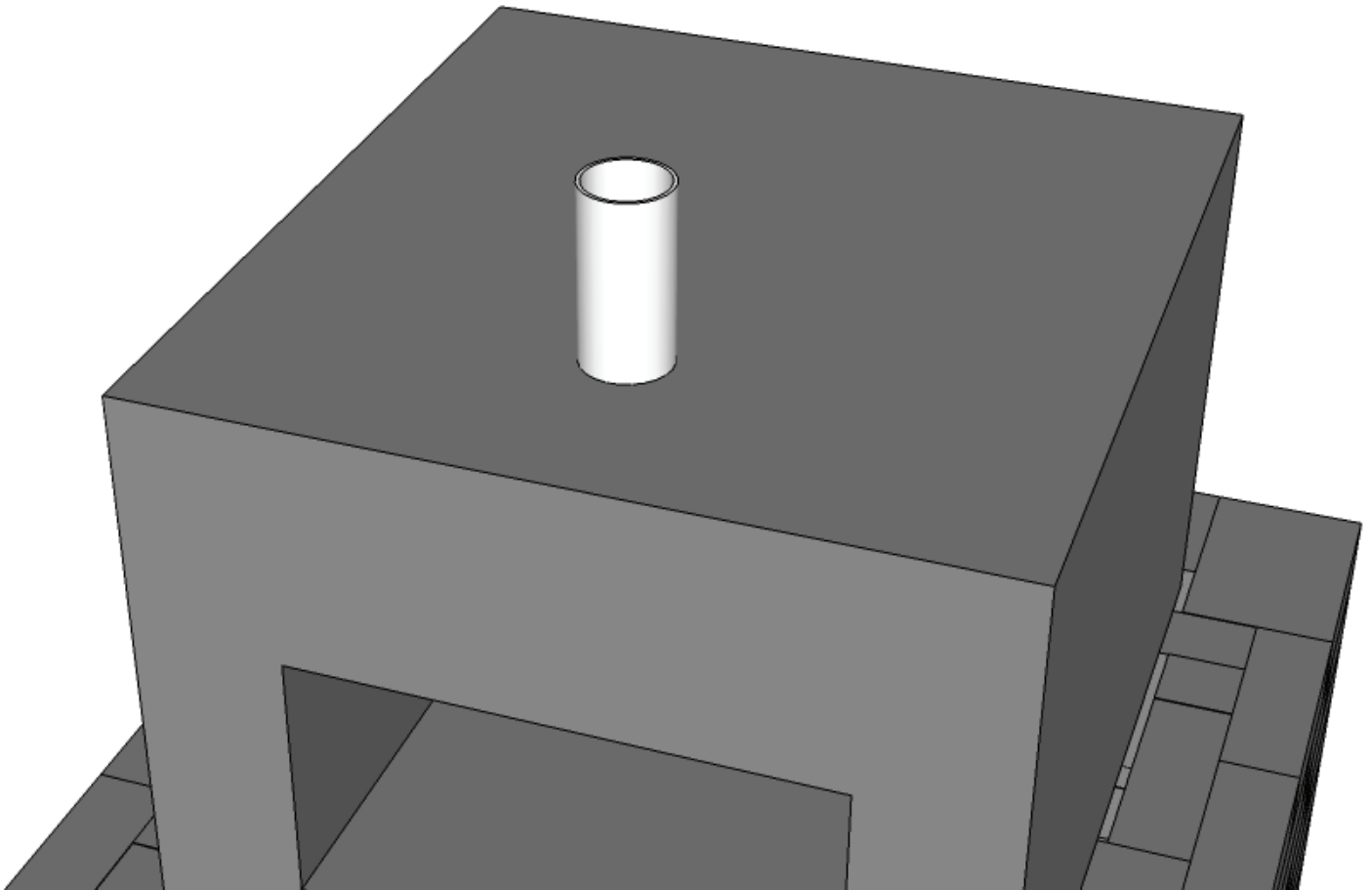
Numero de Piezas = (7) Piezas de Olde Ingles pared, (7) corte 4" x12" piedras, (4) 4"x4" piedras cortadas, (1) 4"x8" piedras cortadas

Aplique el pegamento concreto e instale las piedras de la pared y corte las piedras según el cuadro abajo.

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024



Layer 10-A: Smoke Stack/Flue Installation

Install flue pipe on top of the Pizza Oven collar
(no fastening necessary).

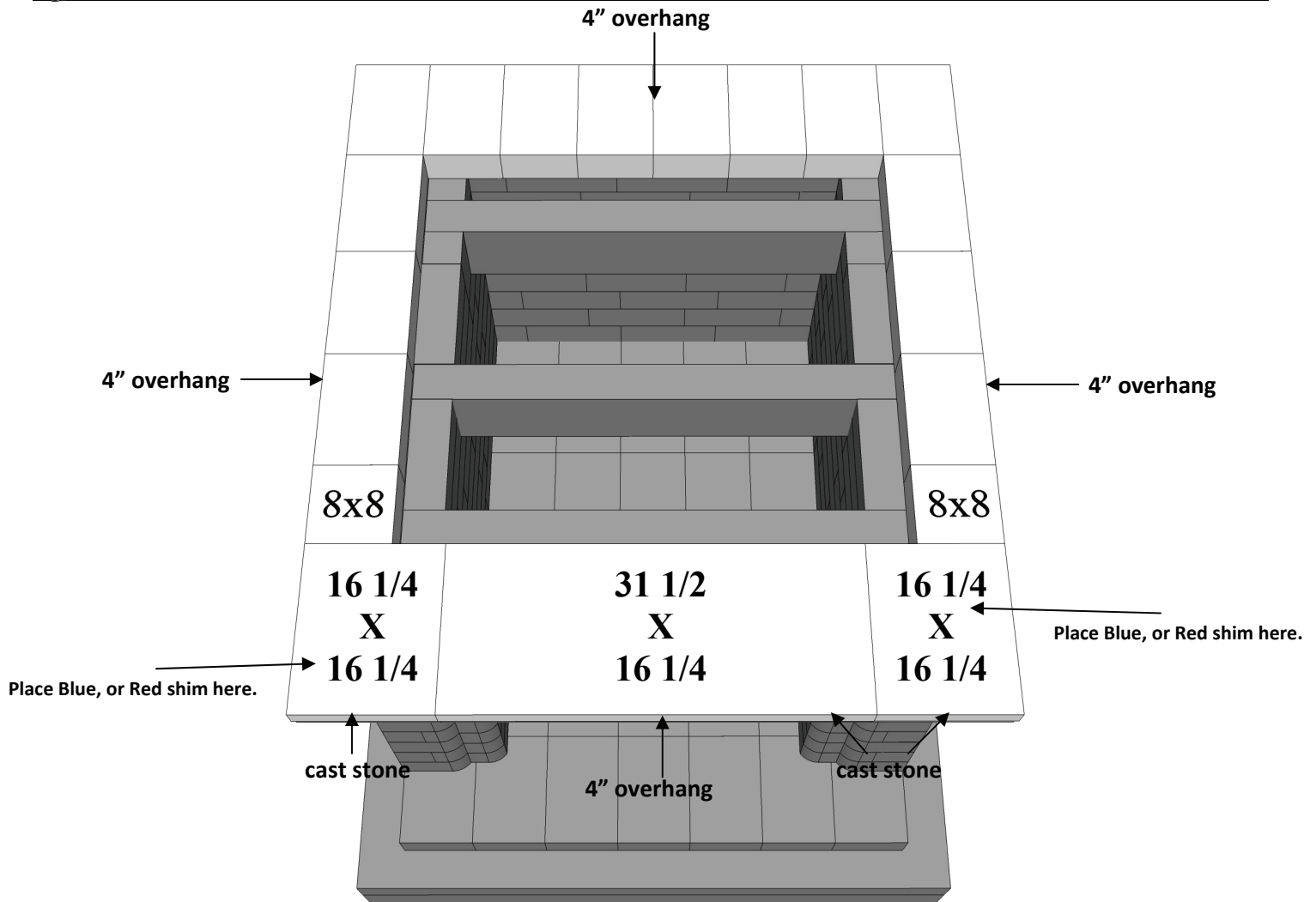
Capa 10-A: Instalación del apilado de humo/tubo

Instale la pipa de tubo encima del collar del horno de la pizza (no sujeción necesaria).

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024



Layer 11:

Piece count = (14) Olde English Wall Stones, (2) 8"x8" Cut Stones

Wood Box Cast Stone Mantle Placement:
(1) 31 1/2"x16 1/4"x4" Center (2) 16 1/4"x16 1/4"x4" Cast Stone Mantle Corners

Apply concrete adhesive and install mantle pieces. Overhang mantle pieces by 4" on the front, left and right sides. The back of the mantle is flush with the pizza oven. Apply concrete adhesive and install the wall stones and cut stones according to the photo.

Note: Use the shims provided in the kit when installing the cast stone pieces to achieve proper level.

Capa 11:

Numero de Piezas = (14) Piezas de Olde Ingles pared, (2) piedras cortadas 8"x8"

Colocación de madera de la capa de la piedra del molde de la caja:

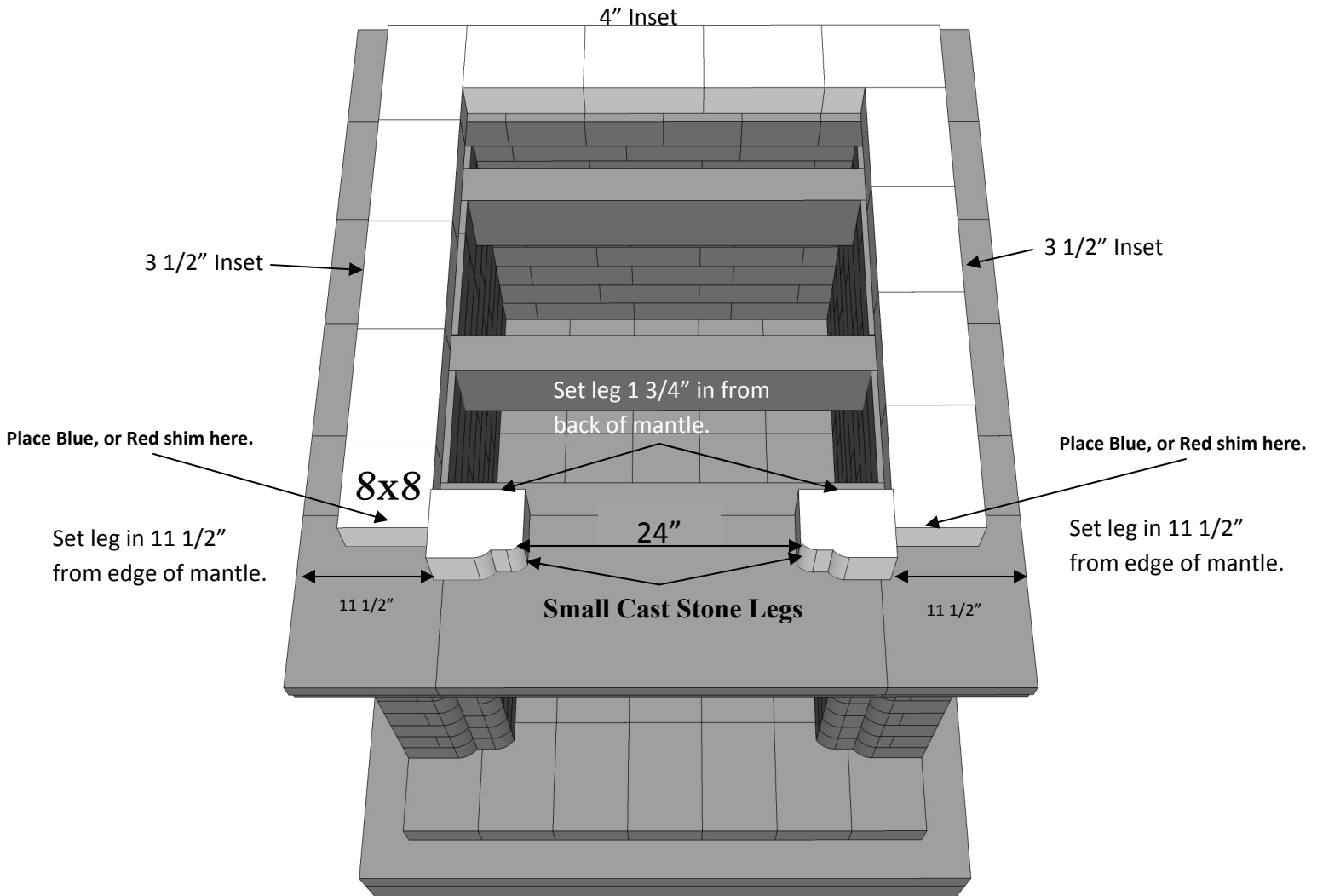
(1) 31 1/2" x16 1/4" x4" centro (2) 16 1/4" x16 1/4" x4" echó las esquinas de piedra de la capa

Aplique el pegamento concreto e instale los pedazos de la capa. Sobresalga por los pedazos de la capa por 4" en el frente, lados izquierdos y derechos. La parte posterior de la capa es rasante con el horno de la pizza. Aplique el pegamento concreto e instale las piedras de la pared y corte las piedras según el cuadro abajo. Nota: Utilice las calzas proporcionadas en el kit cuando la instalación de la piedra del molde junta las piezas para alcanzar el nivel apropiado.

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024



Layer 12:

Piece Count = (12) Olde English Wall Stones, (1) 8"x8" Cut Stone, (2) Small Cast Stone Legs

Apply concrete adhesive and install wall stones, cut stones and cast stone legs according to the photo.

Make sure to maintain a 24" between the two cast stone legs.

Note: Use the shims provided in the kit when installing the cast stone pieces to achieve proper level.

Capa 12:

Numero de Piezas = (12) Piezas de Olde Ingles pared, (1) 8" x8" Piedra Cortada, (2) pequeñas piernas de la piedra del molde

Aplice el pegamento concreto e instale las piedras de la pared, corte las piedras y eche las piernas de piedra según el cuadro abajo.

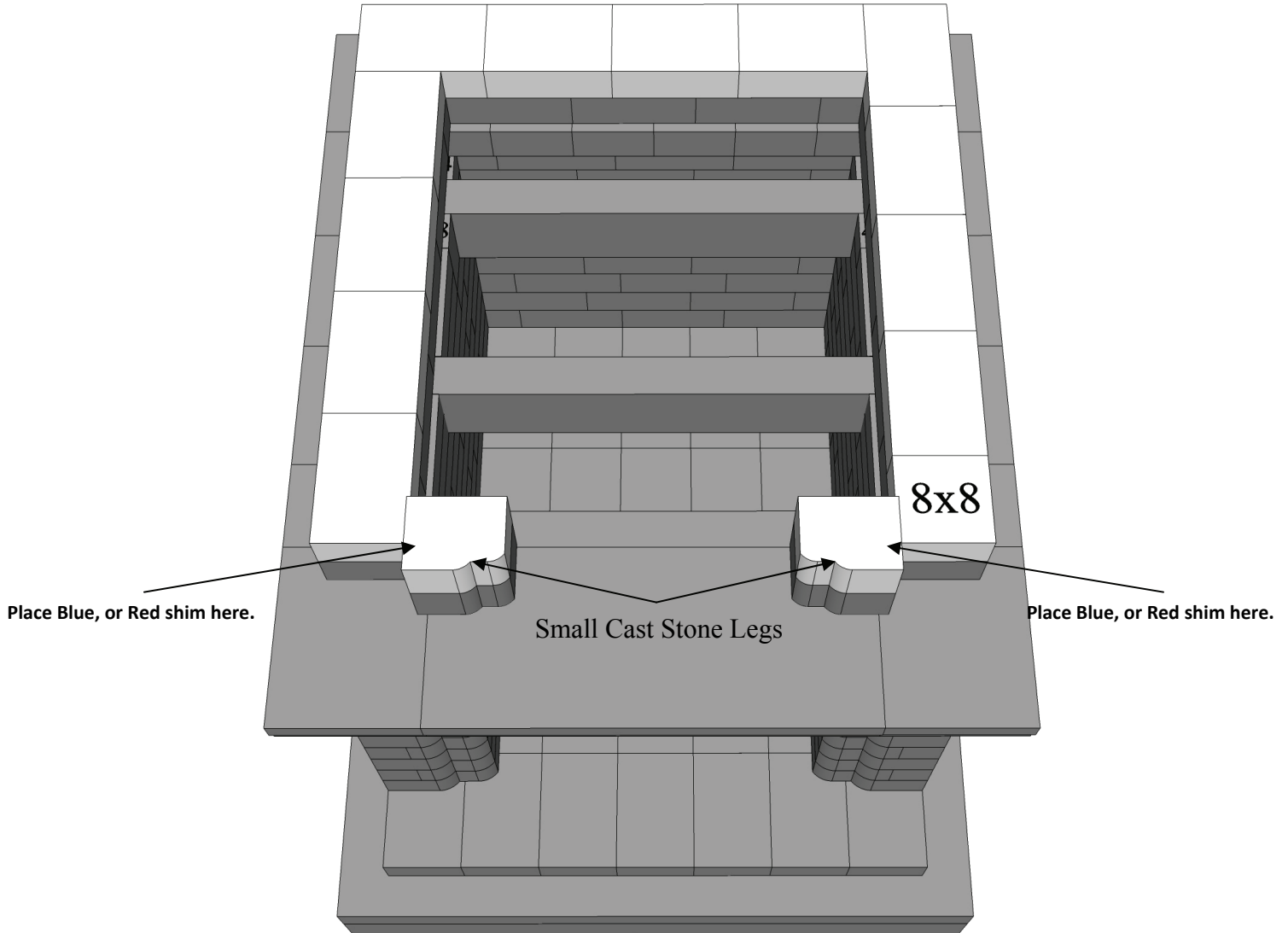
Cerciórese de mantener un 24" entre las dos piernas de piedra echadas.

Nota: Utilice las calzas proporcionadas en el kit cuando la instalación de la piedra del molde junta las piezas para alcanzar el nivel

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024



Layer 13:

Piece Count = (12) Olde English Wall Stones, (1) 8"x8" Cut Stone, (2) Small Cast Stone Legs

Apply concrete adhesive and install wall stones, cut stones and cast stone legs according to the photo.

Make sure to maintain a 24 1/4" between the two cast stone legs.

Capa 13:

Numero de Piezas = (12) Piezas de Olde Ingles pared, (1) 8" x8" Piedra cortada, (2) pequeñas piernas de la piedra del molde

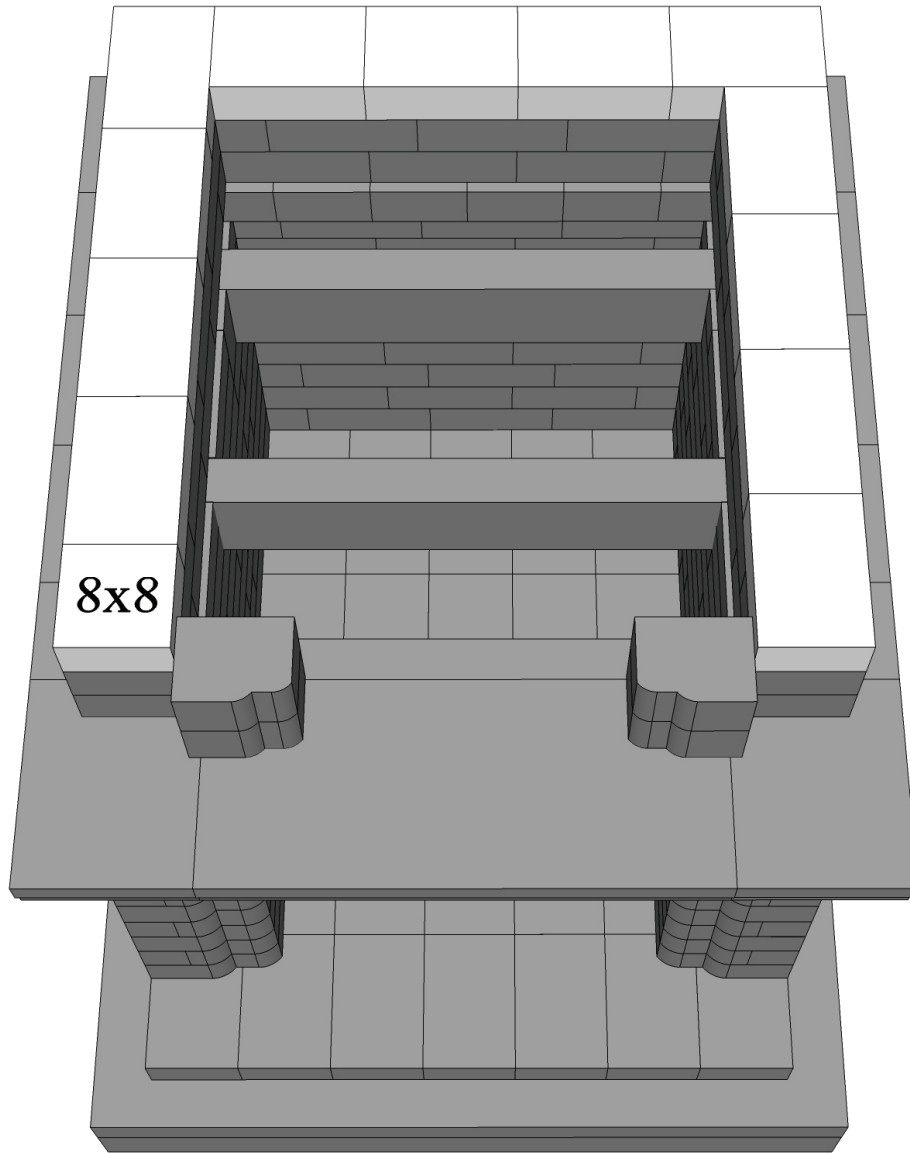
Aplice el pegamento concreto e instale las piedras de la pared, corte las piedras y eche las piernas de piedra según el cuadro abajo.

Cerciórese de mantener un 24 1/4" entre las dos piernas de piedra echadas.

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024



Layer 14:

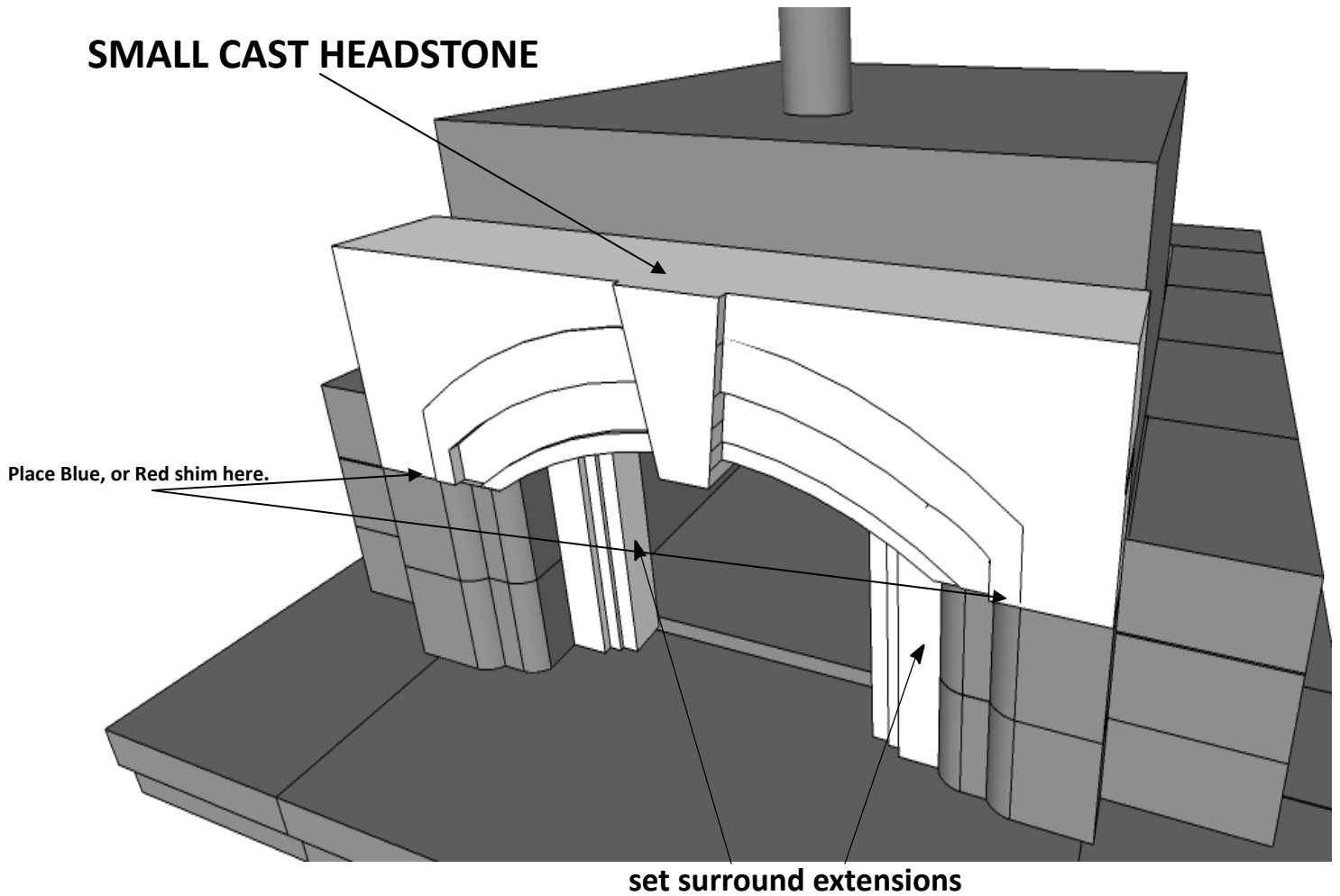
Piece Count = (12) Olde English Wall Stones, (1)
8"x8" Cut Stone

Apply concrete adhesive and install wall stones,
cut stone according to the photo.

Capa 14:

Numero de Piezas = (12) Piezas de Olde English
pared, (1) 8" x8" Piedra cortada

Aplique el pegamento concreto e instale las pie-
dras de la pared, corte la piedra según el cuadro
abajo.



Layer 14-A: Pizza Oven Headstone Placement

Piece Count = (1) Small Cast Headstone (2) Cast Stone Extensions

Prior to installing the headstone, measure the space between the cast leg stones to ensure the 24 1/4" opening. Apply concrete adhesive and install the small headstone onto the cast surround leg stones. Line up the cast details between the headstone and legs then install the (2) cast stone extensions.

Capa 14-A: Colocación de la lápida mortuoria del horno de la pizza La

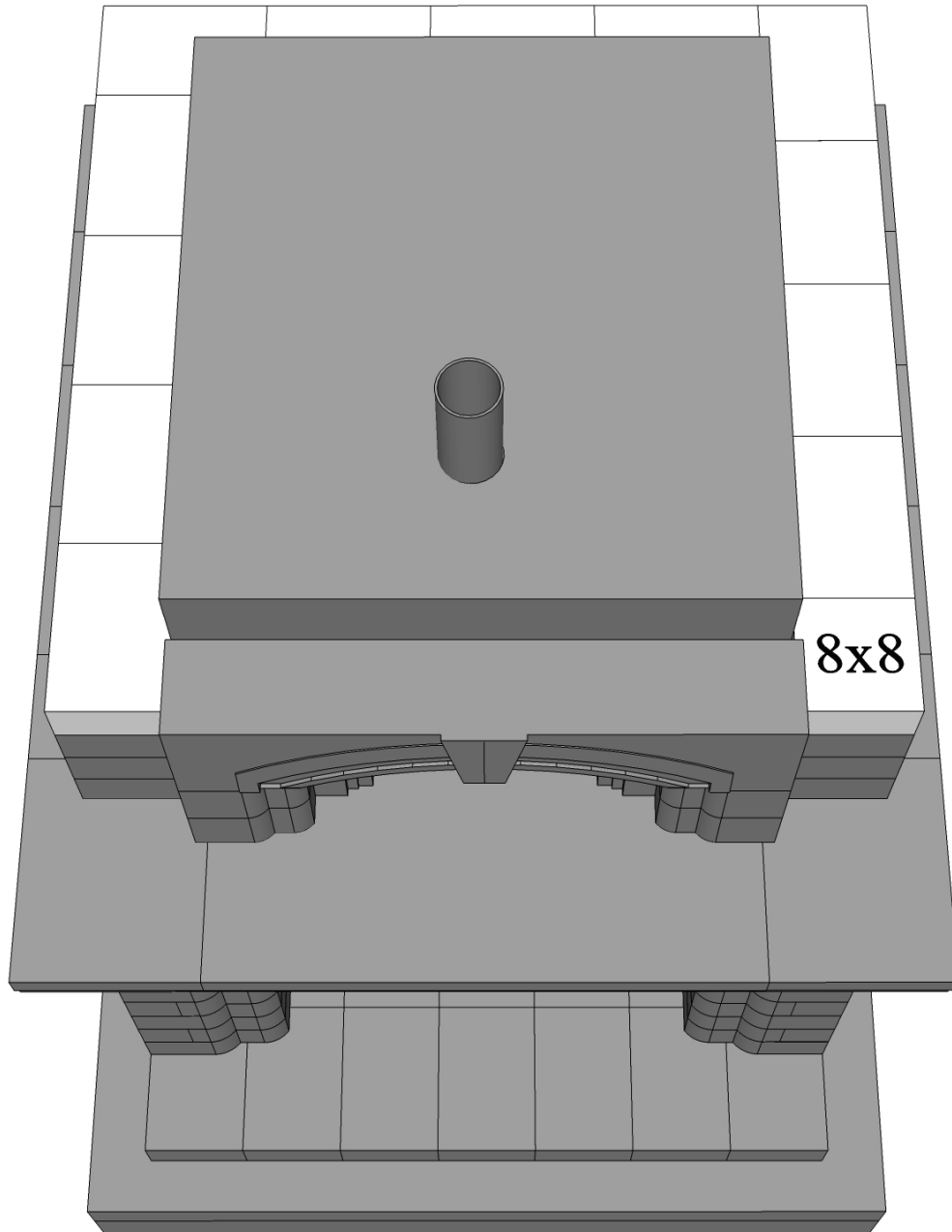
Numero de Piezas = (1) Pequeña lápida mortuoria del molde (2) echó las extensiones de piedra

Antes de instalar la lápida mortuoria, mida el espacio entre las piedras de la pierna del molde para asegurar a los 24 abertura del 1/4". Aplique el pegamento concreto e instale la pequeña lápida mortuoria sobre las piedras de la pierna del anillo del molde. Alinéese los detalles del molde entre la lápida mortuoria y las piernas después instalan (2) las extensiones de piedra echadas.

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024



Layer 15:

Piece Count = (12) Olde English Wall Stones, (1) 8"x8" Cut Stone

Apply concrete adhesive and install the wall stones and cut stone according to the photo.

Capa 15:

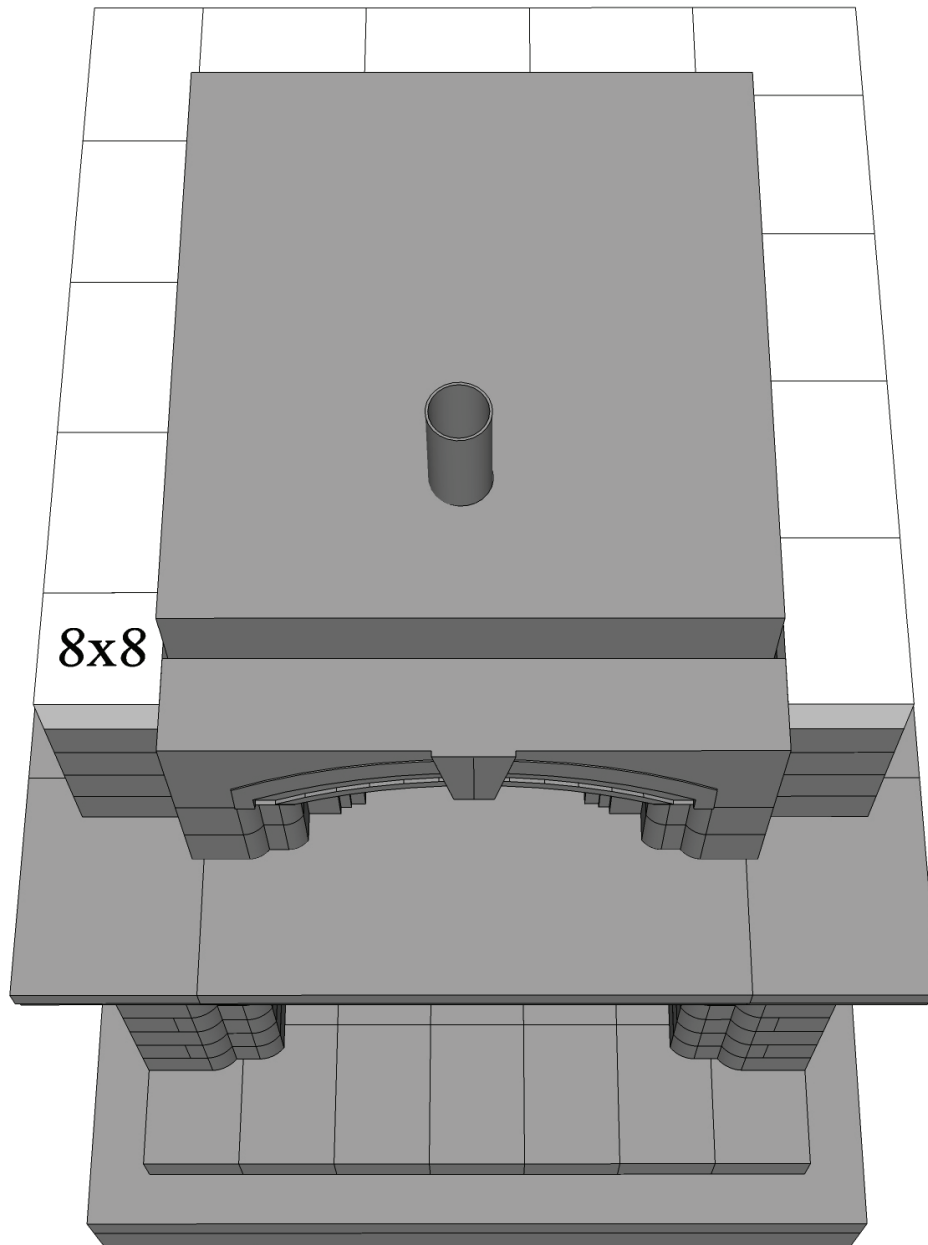
Numero de Piezas = (12) Piezas de Olde Ingles pared, (1) 8" x8" Piedra cortada

Aplique el pegamento concreto e instale las piedras de la pared y corte la piedra según el cuadro abajo.

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024



Layer 16:

Piece Count = (12) Olde English Wall Stones, (1)
8"x8" Cut Stone

Apply concrete adhesive and install the wall stones
and cut stone according to the photo.

Capa 16:

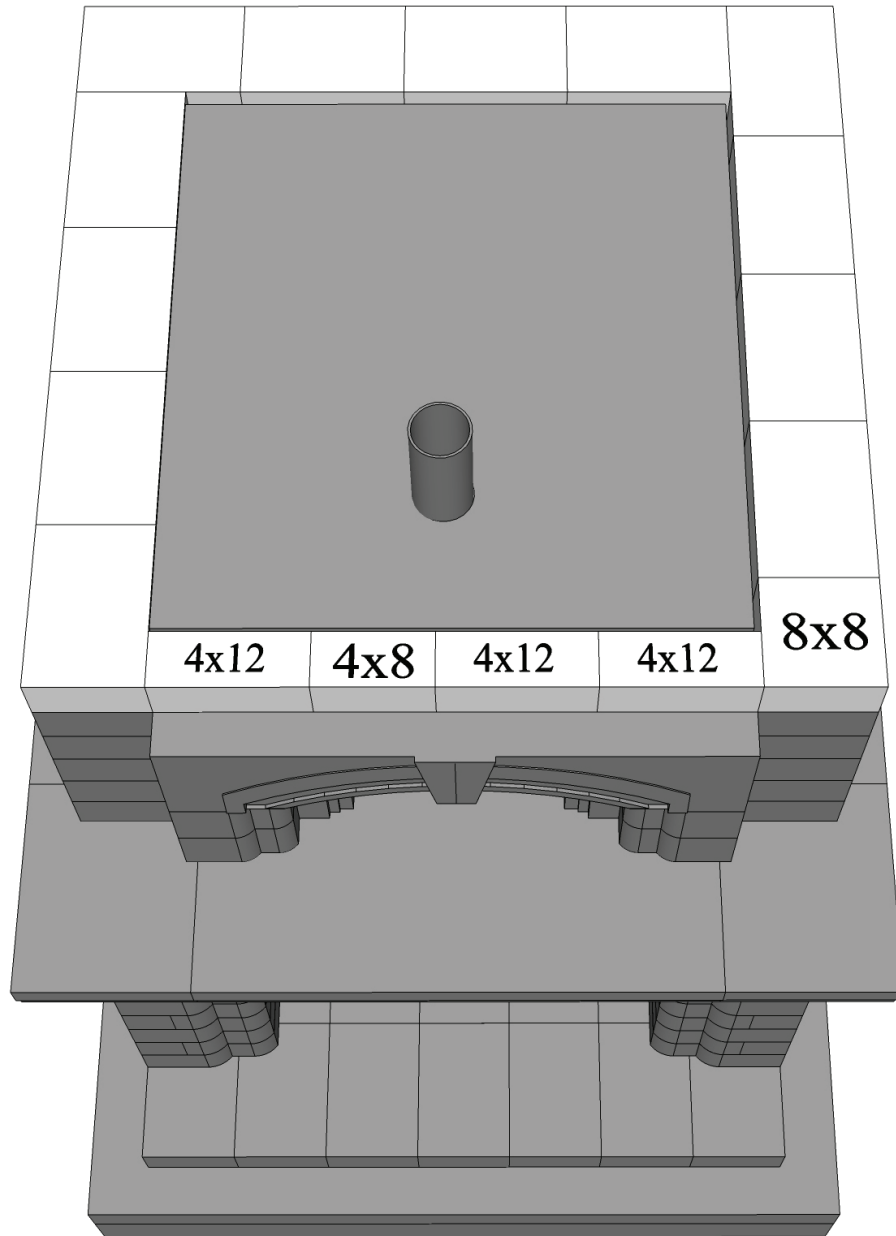
Numero de Piezas = (12) Piezas de Olde Ingles
pared, (1) 8"x8" Piedra cortada

Aplique el pegamento concreto e instale las pie-
dras de la pared y corte la piedra según el cuadro
abajo.

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024



Layer 17:

Piece Count = (12) Olde English Wall Stones, (3) 4"x12" Cut Stones, (1) 4"x8" Cut Stone, (1) 8"x8" Cut Stone

Apply concrete adhesive and install the wall stones and cut stones according to the photo.

Capa 17:

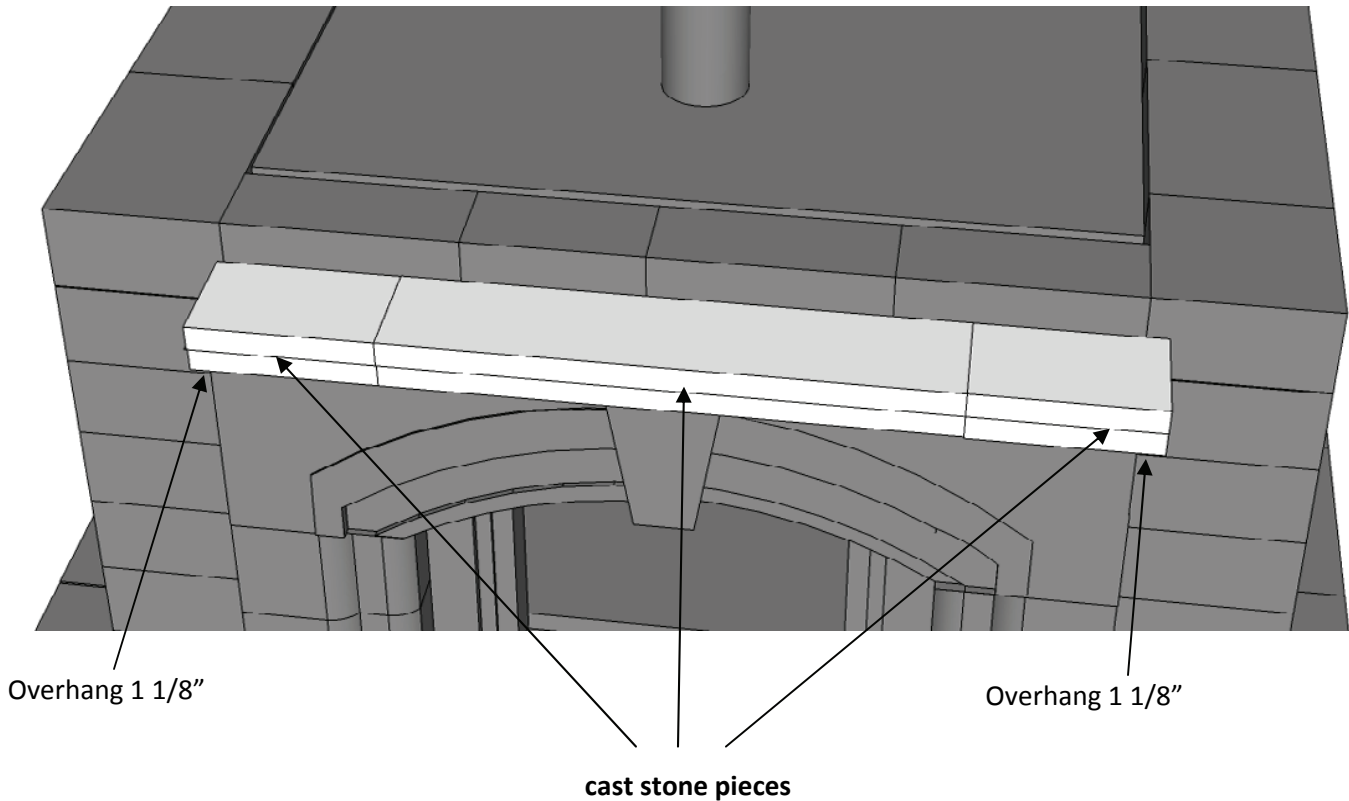
Numero de Piezas = (12) Piezas de Olde Ingles pared, (3) 4" x12" piedra cortada, (1) 4" x8" piedra cortada, (1) 8" x8" Piedra cortada

Aplice el pegamento concreto e instale las piedras de la pared y corte las piedras según el cuadro abajo.

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024



Layer 17-A: Pizza Oven Cast Stone Mantle

Piece Count = (1) Center, (1) Left Corner, (1) Right Corner

Apply concrete adhesive and install the cast stone mantle pieces flush against the wall stones according to the photo. There should be a 1 1/8" overhand on the sides.

Capa 17-A: Capa del horno de la pizza

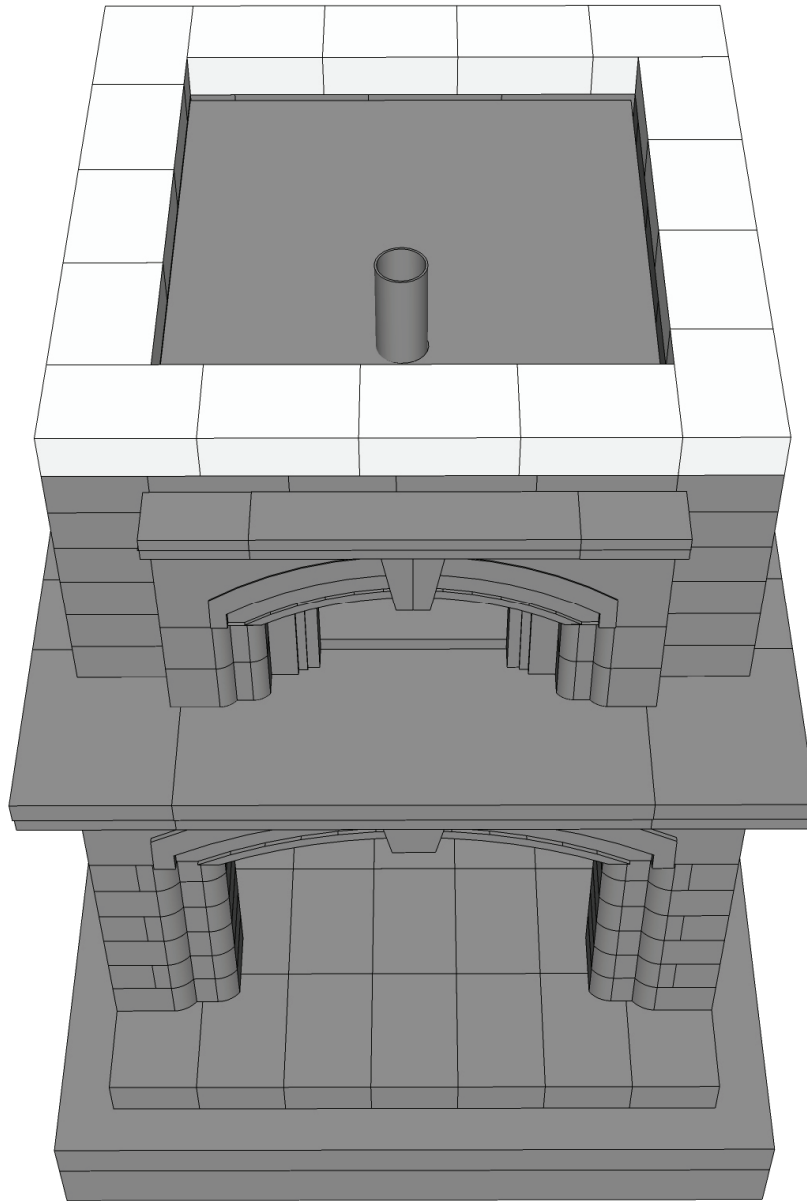
Numero de Piezas = (1) Centro (1) Palo Izquierdo, (1) Rincón de Derecho

Aplice el pegamento concreto e instale los pedazos de la capa de la piedra del molde a ras contra las piedras de la pared según el cuadro abajo

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024



Layer 18:

Piece Count = (16) Olde English Wall stones

Apply concrete adhesive and install the wall stones and cut stones according to the photo.

Capa 18:

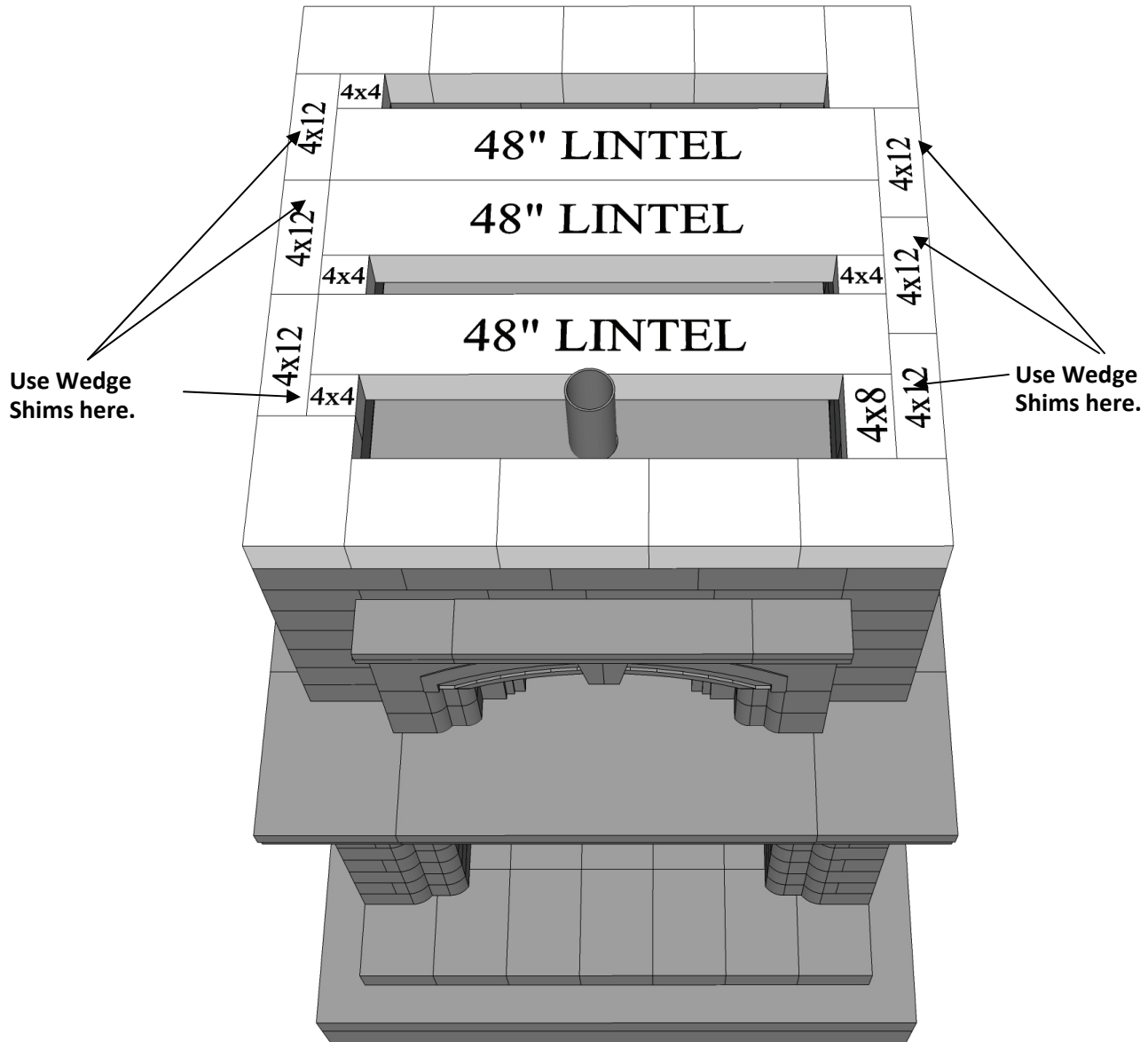
Numero de Piezas = (16) Piezas de Olde Ingles pared

Aplice el pegamento concreto e instale las piedras de la pared según el cuadro abajo

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024



Layer 19:

Piece Count = (10) Olde English Wall Stones, (6) 4"x12" Cut Stones, (4) 4"x4" Cut Stones, (1) 4"x8" Cut Stones, (3) 48" lintels.

Apply concrete adhesive and install wall stones, cut stones and lintels according to the photo. Lintels will need to be shimmed to match 4" height of the wall stones. Use the wedge shims on this layer.

Capa 19:

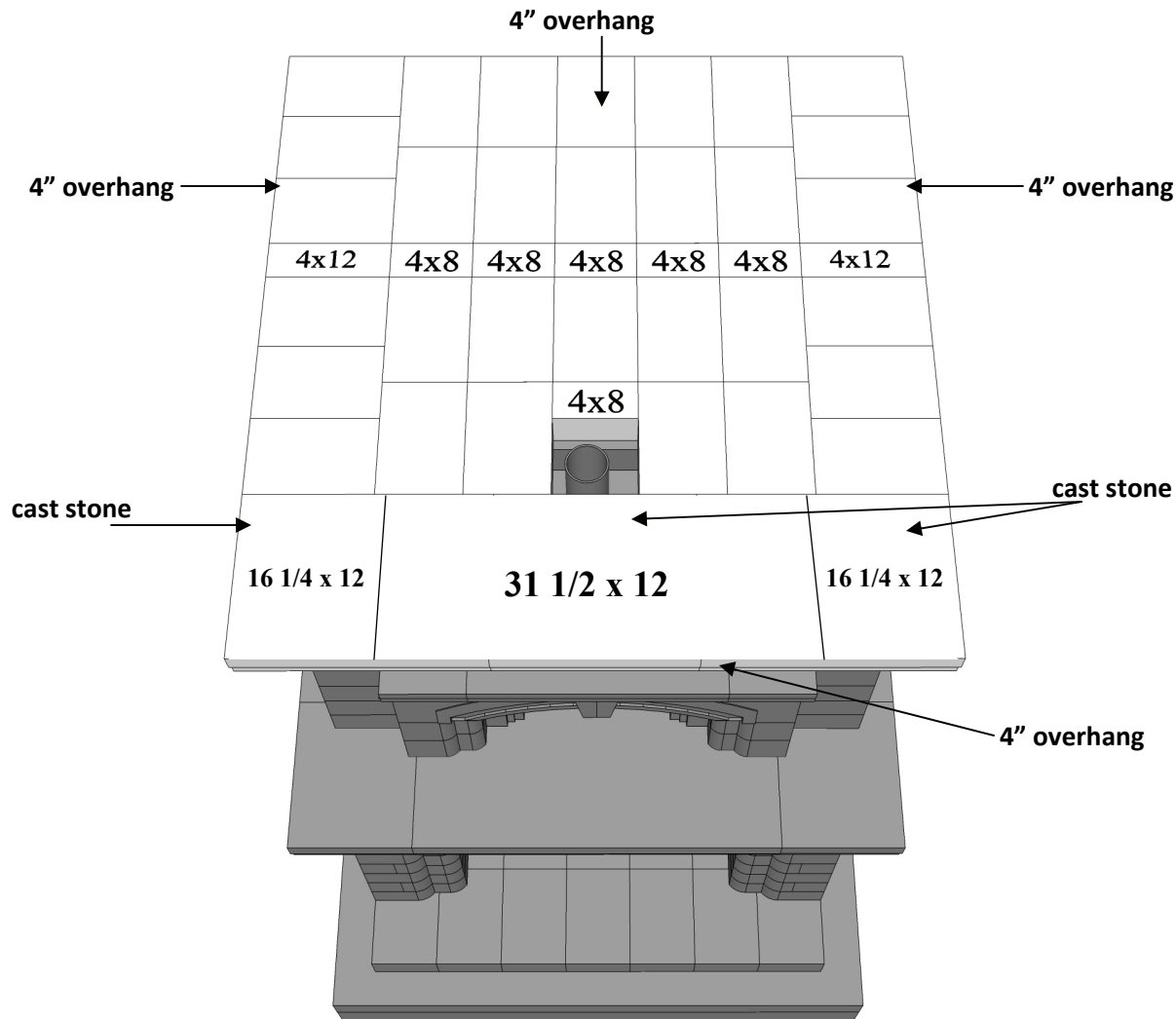
Numero de Piezas = (10) Piezas de Olde Ingles pared, (6) 4" x12" piedras cortadas, (4) 4" x4" piedras cortadas, (1) 4" x8" piedras cortadas, (3) 48" dinteles.

Aplique el pegamento concreto e instale las piedras de la pared, las piedras del corte y los dinteles según el cuadro abajo. Los dinteles pueden necesitar ser calzado para emparejar 4" alturas con las piedras de la pared. Utilice las calzas NEGRAS de la cuña en esta capa.

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024



Layer 20:

Piece Count = (31) Olde English Wall stones, (6) 4" x 8" Cut Stones, (2) 4" x 12" Cut Stones.

Cast Stone Caps: (1) 31 1/2" x 12" x 4" Center Cast Stone & (2) 16 1/4" x 12" x 4" Corner Cast Stones

Cast Stone Cap Placement: Overhang mantle pieces by 4" on the front, left and right sides. The back of the cap will be flush with the wall stones.

Apply concrete adhesive and install wall stones according to the photo, making sure to have an overhang of 4" on the left and right and 4" at the back.

Capa 20:

Numero de Piezas = (31) Piezas de Olde Ingles pared, (6) 4" x 8" piedras cortadas, (2) 4" x 12" piedras cortadas.

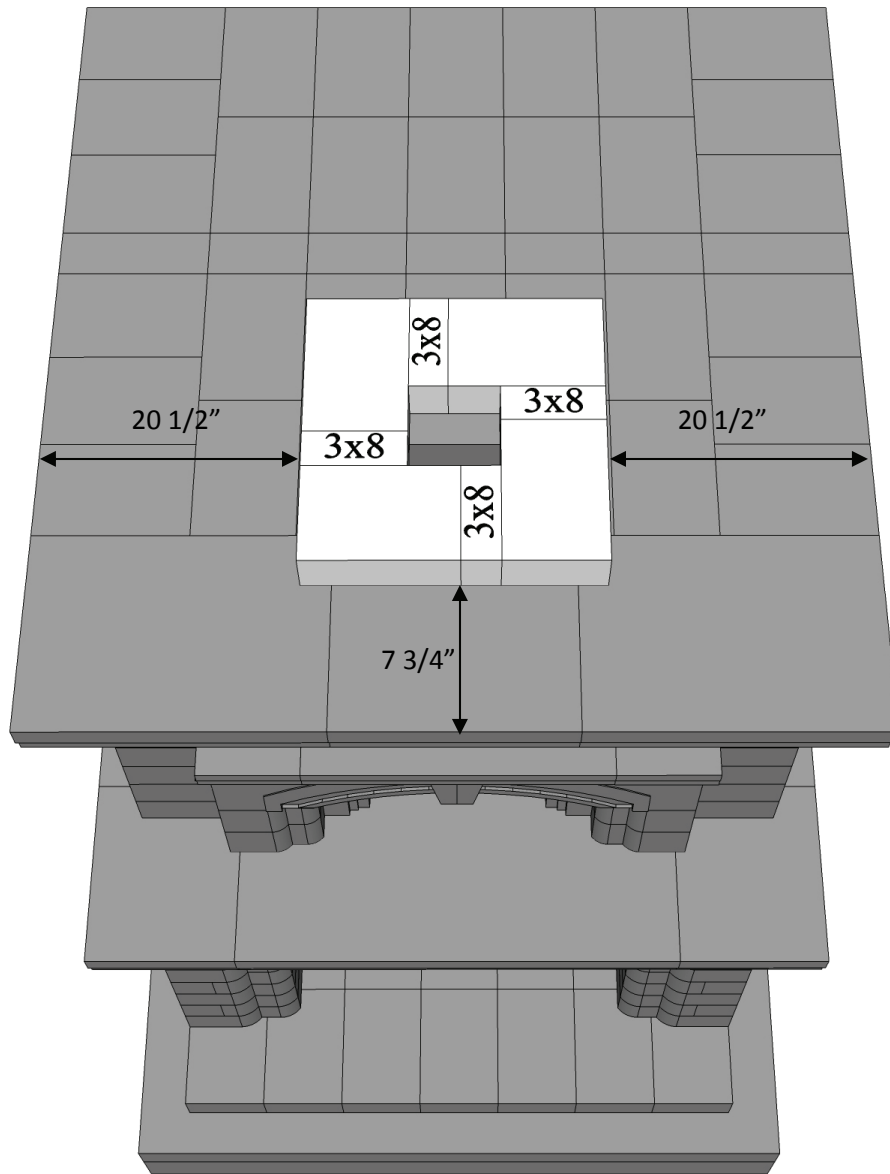
Casquillos de piedra del molde: (1) 31 1/2" x 12" x 4" Centro echó de piedra; (2) 16" x 12" x 4" la esquina echó de piedras

Colocación de piedra del casquillo del molde: Sobresalga por los pedazos de la capa por 4" en el frente, lados izquierdos y derechos. La parte posterior del casquillo será rasante con las piedras de la pared. Aplique el pegamento concreto e instale las piedras de la pared según la foto, cerciorándose de tener una proyección de 4" en los left and right y 4" en la parte posterior.

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024



Layer 21:

Piece Count = (4) Olde English Wall stones, (4) 3"x8" Cut Stones.

Apply concrete adhesive and install wall stones, and cut stones around the chimney flue according to the photo.

Capa 21:

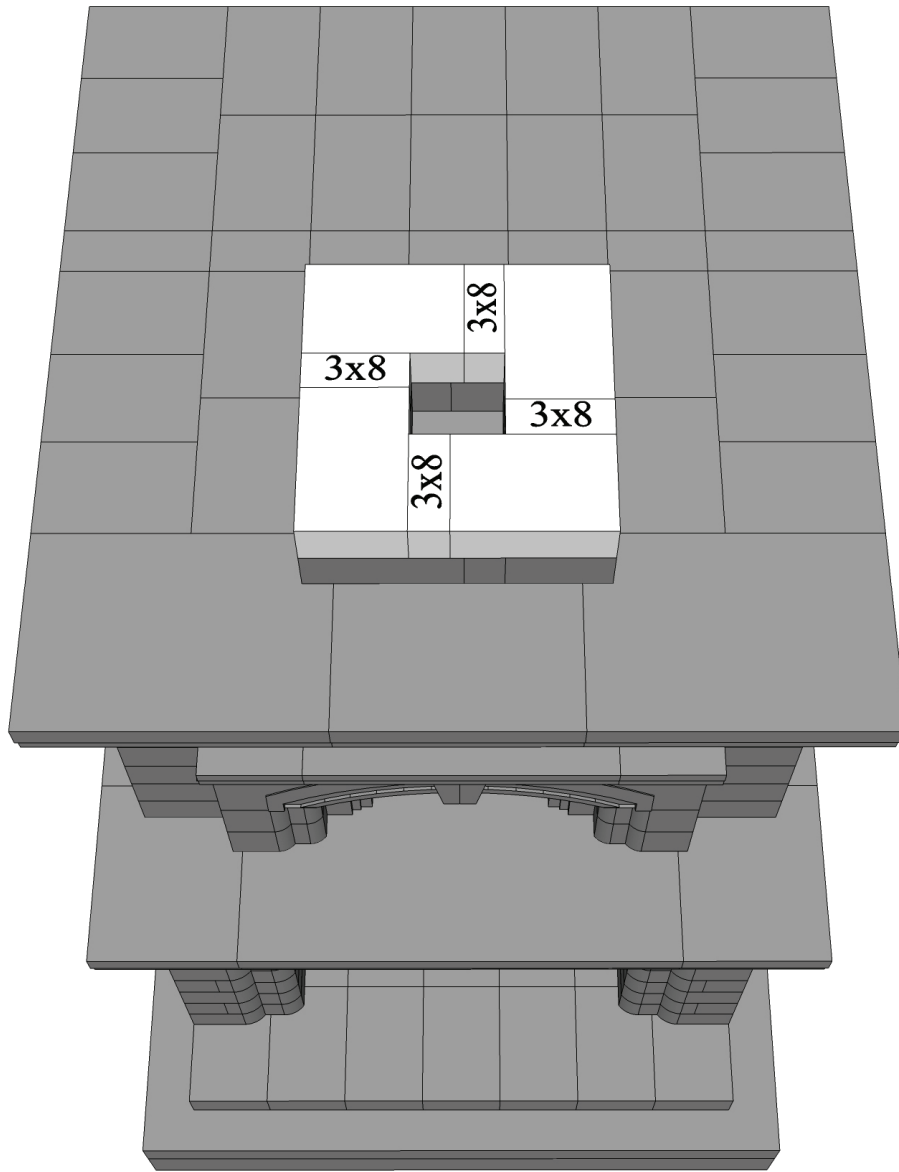
Numero de Piezas = (4) Piezas de Olde Ingles pared, (4) 3" x8" piedras cortadas.

Aplice el pegamento concreto e instale las piedras de la pared y corte las piedras alrededor del tubo de la chimenea según el cuadro abajo.

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024



Layer 22:

Piece Count = (4) Olde English Wall stones, (4)
3"x8" Cut Stones.

Apply concrete adhesive and install wall stones,
and cut stones around the chimney flue according
to the photo.

Capa 22:

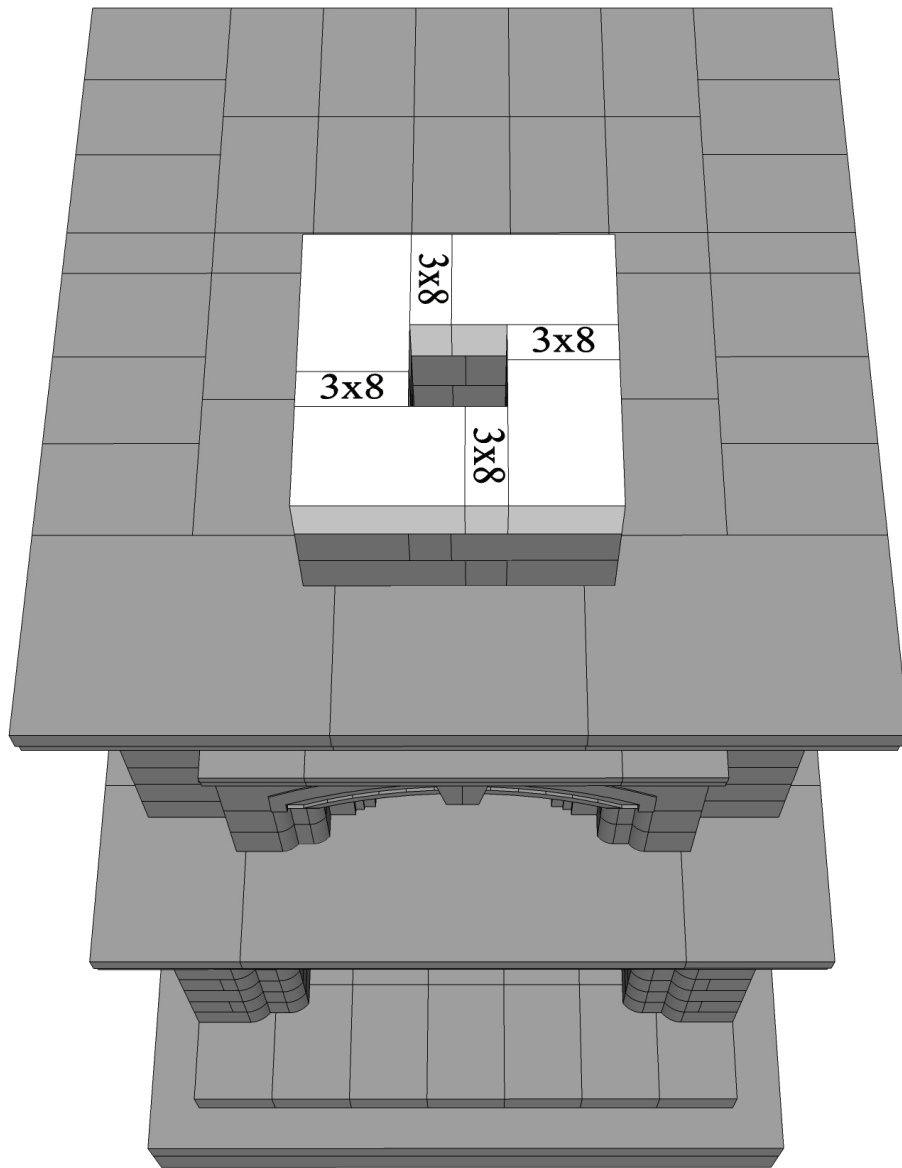
Numero de piezas = (4) Piezas de Olde Ingles
pared, (4) 3"x8" piedras cortadas.

Aplique el pegamento concreto e instale las pie-
dras de la pared y corte las piedras alrededor del
tubo de la chimenea según el cuadro abajo

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024



Layer 23:

Piece Count = (4) Olde English Wall stones, (4) 3"x8" Cut Stones.

Apply concrete adhesive and install wall stones, and cut stones around the chimney flue according to the photo.

Capa 23:

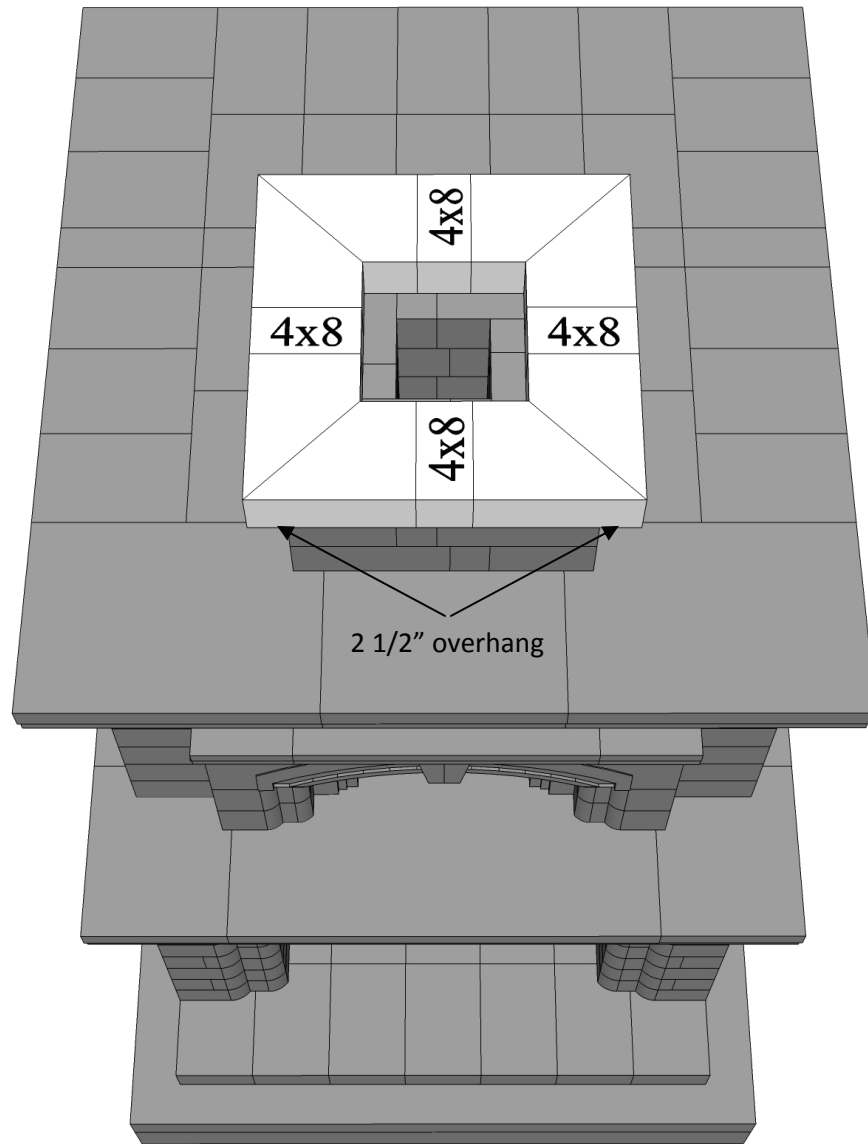
Numero de Piezas = (4) Piezas de Olde Ingles pared, (4) 3"x8" piedras cortadas.

Aplice el pegamento concreto e instale las piedras de la pared y corte las piedras alrededor del tubo de la chimenea según el cuadro abajo.

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024



Layer 24:

Piece Count = (8) 45° Corner Angle Cuts, (4) 4"x8" Cut Stones

Apply concrete adhesive and install wall stones, and cut stones around the chimney flue according to the photo. There will be a 2 ½" overhang on the front, back, left and right side.

Capa 24:

Numero de Piezas = (8) 45° esquinas angulo (4) 4"x8" piedras cortadas.

Aplique el pegamento concreto e instale las piedras de la pared y corte las piedras alrededor del tubo de la chimenea según el cuadro abajo. Habrá proyección en el frente, parte posterior, lado izquierdo y derecho de un 2 ½".

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024

Flashing & Chimney Termination Cap

Piece Count = (1) Chase Flashing, (1) Termination Cap.

Install the steel chase flashing over the chimney pipe and on top of the 4 piece concrete cap making sure the flange is facing upward as shown. Apply adhesive and center. Install termination cap on top of the chimney pipe sliding it down over the top of the flange on the chase flashing, this will prevent any debris from entering the chimney. You may trim the chimney pipe if necessary.



Casquillo de terminación de la chimenea

Numero de Piezas = (1) persecución destella, (1) casquillo de la terminación.

Instale la persecución de acero que destella sobre la pipa de la chimenea y encima de 4 pedazos el casquillo concreto que se cerciora de el reborde está haciendo frente hacia arriba como se muestra.

Aplique el pegamento y céntrese. Instale el casquillo de la terminación encima de la pipa de la chimenea que lo resbala abajo sobre la tapa del reborde en la persecución que destella, ésta evitará que cualquier ruina entre en la chimenea. Usted puede ajustar la pipa de la chimenea en caso de necesidad.

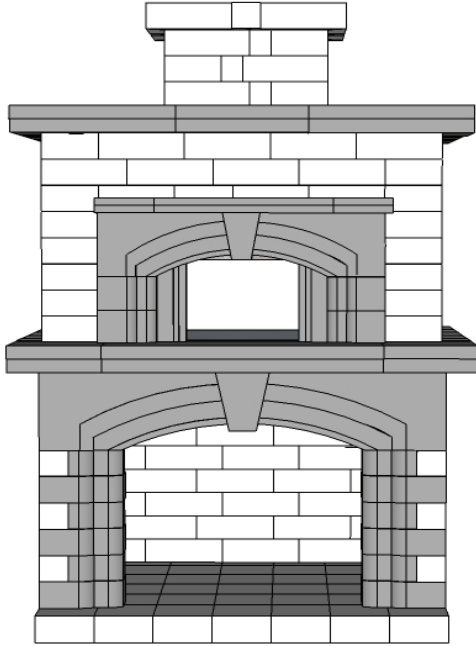


PRE-CUT

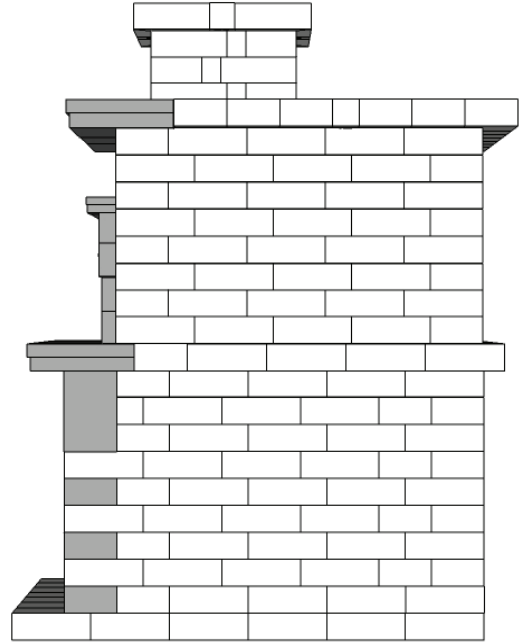
Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven Kit

2024

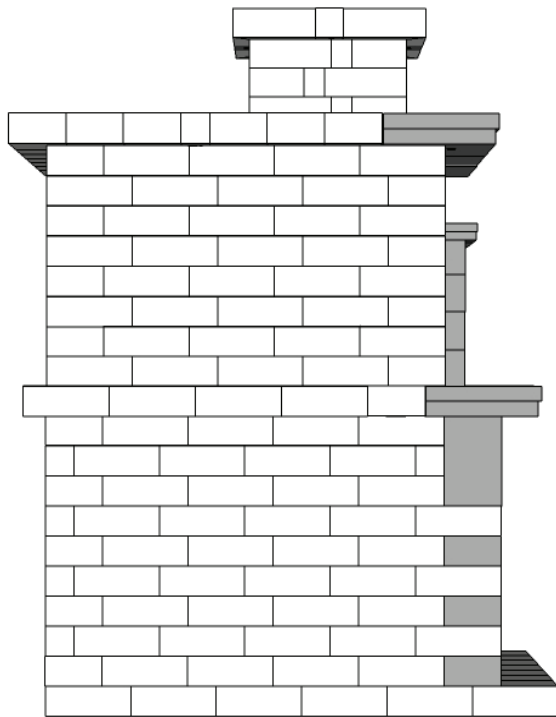
VIEWS



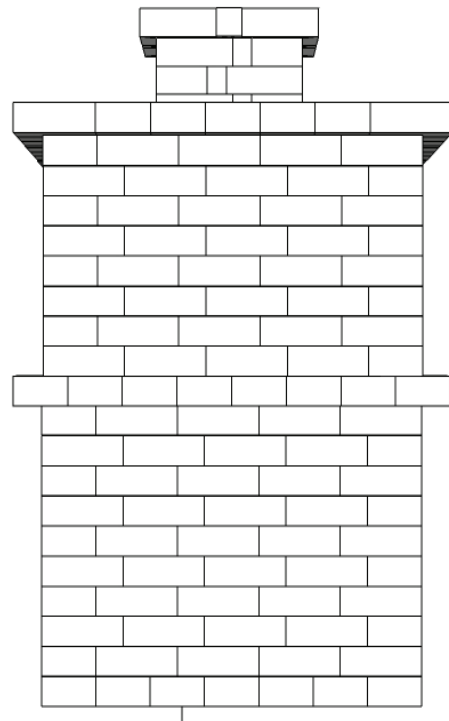
Front



Right



Left



Rear

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven 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, although steel fiber reinforced, will still have some pockets of moisture present in its walls that have to be dried out gradually. If not heated slowly, the moisture will turn to steam and potentially cause cracks in the oven. 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 even after you have followed the recommended procedure. This is normal and is caused by the settling and expansion and contraction of the refractory dome. 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.

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven 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.

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 750-800 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. With the tools provided in the kit, move the fire and coals to either the right or left side of the oven, brush area clean and cook pizza on the side opposite the fire. After about one minute, with the tool provided, turn your pizza 180 degrees so it is evenly exposed to the heat and allow it to finish cooking. Pizzas will typically cook in 90 to 120 seconds. 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.

PRE-CUT

Cambridge Pre-Packaged / Pre-Cut Olde English Wall Pizza Oven 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 750-800 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.